
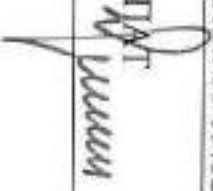



ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ЯМАЛО-НЕНЕЦКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА
«НОВОУРЕНГОЙСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

ПРОГРАММА, СОДЕРЖАНИЕ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Предметная специализация: 23.01.17 Мастер по ремонту и обслуживанию автомобилей
Учебная группа: 23.00.00 Техника и технологии наземного транспорта

<p>Заключение заявленная программа практики СООТВЕТСТВУЕТ: Требованиям по профессии 23.01.17 Мастер по ремонту и обслуживанию автомобилей, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1581</p>	<p>УТВЕРЖАЮ: ГБОУ ЯНАО «Новоуренгойский многопрофильный колледж» Зам. директора по УТР  /Д.В. Сафронов/</p>
<p>Согласовано: Организация МУПТ Директор  /Косухин И.В./ М.п.  2022г. для КАПРОВ</p>	<p>Года обучения: 2022-2023 2023-2024 2024-2025</p>

Программа учебной и производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 23.01.17 Мастер по ремонту и обслуживанию автомобилей, утвержденному приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1581.

~~Организация-разработчик:~~ Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

~~Ямало-Ненецкого автономного округа "Новоуренгойский многопрофильный колледж"~~

~~Составители:~~ Симакова Анна Алексеевна, мастер производственного обучения ГБПОУ ЯНАО "Новоуренгойский многопрофильный колледж"

~~Рекомендована:~~ П(Ф)ОК ~~авторизованных дисциплин~~ ГБПОУ ЯНАО "Новоуренгойский многопрофильный колледж"

Заключение № _____ от " _____ " _____ 2022 г.

Всего, 1260

в том числе:

учебная 468

производственная 792

Программа учебной и производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 23.01.17 Мастер по ремонту и обслуживанию автомобилей, утвержденному приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1581.

~~Организация-разработчик:~~ Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

~~Ямало-Ненецкого автономного округа "Новоуренгойский многопрофильный колледж"~~

Составители: Симакова Анна Алексеевна, мастер производственного обучения ГБПОУ ЯНАО "Новоуренгойский многопрофильный колледж"

~~Рекомендована:~~ ~~М/ДК~~ ~~авторанспортных дисциплин~~ ГБПОУ ЯНАО "Новоуренгойский многопрофильный колледж"

Заключение № _____ от " _____ " _____ 2022 г.

Всего, 1260

в том числе:

учебная 468

производственная 792

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК	9
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК	11
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК	26
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК	30

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной и производственной практики является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 23.01.17 Мастер по ремонту и обслуживанию автомобилей в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

- Техническое состояние систем, агрегатов, деталей и механизмов автомобиля;

- Техническое обслуживание автомобиля согласно требованиям нормативно-технической документации;

- Текущий ремонт различных типов автомобилей в соответствии с требованиями технологической документации и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Техническое состояние систем, агрегатов, деталей и механизмов автомобиля

ПК 1.1. Определять техническое состояние автомобильных двигателей.

ПК 1.2. Определять техническое состояние электрических и электронных систем автомобилей.

ПК 1.3. Определять техническое состояние автомобильных трансмиссий.

ПК 1.4. Определять техническое состояние ходовой части и механизмов управления автомобилем.

ПК 1.5. Выявлять дефекты кузовов, кабин и платформ.

Техническое обслуживание автотранспорта согласно требованиям нормативно-технической документации

ПК 2.1. Осуществлять техническое обслуживание автомобильных двигателей.

ПК 2.2. Осуществлять техническое обслуживание электрических и электронных систем автомобилей.

ПК 2.3. Осуществлять техническое обслуживание автомобильных трансмиссий.

ПК 2.4. Осуществлять техническое обслуживание ходовой части и механизмов управления автомобилем.

ПК 2.5. Осуществлять техническое обслуживание автомобильных кузовов.

Текущий ремонт различных типов автомобилей в соответствии с требованиями технологической документации

ПК 4.1 Производить текущий ремонт автомобильных двигателей.

ПК 4.2 Производить ремонт узлов и элементов электрических и электронных систем автомобилей.

ПК 4.3 Производить текущий ремонт автомобильных трансмиссий.

- ПК 4.4 Производить текущий ремонт ходовой части и механизмов управления автомобилем.
- ПК 4.5 Производить ремонт и окраску кузовов.

1.2 Цели и задачи - требования к результатам освоения учебной и производственной практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения учебной и производственной практики должен:

ПМ.01 Техническое состояние систем, агрегатов, деталей и механизмов автомобиля

иметь практический опыт:

- разборки и сборки систем, агрегатов и механизмов автомобилей, их регулировки;
- приемки и подготовки автомобиля к диагностике;
- выполнения пробной поездки;
- общей органолептической диагностики систем, агрегатов и механизмов автомобилей по внешним признакам;
- проведения инструментальной диагностики автомобилей;
- оценки результатов диагностики автомобилей;
- оформления диагностической карты автомобиля.

уметь:

- определять порядок разборки и сборки, объяснять работу систем, агрегатов и механизмов автомобилей, разных марок и моделей, выбирать необходимую информацию для их сравнения, соотносить регулировки систем, агрегатов и механизмов автомобилей с параметрами их работы;
- проводить беседу с заказчиком для выявления его претензий к работе автомобиля, проводить внешний осмотр автомобиля, составлять необходимую документацию;
- выявлять по внешним признакам отклонения от нормального технического состояния систем, агрегатов и механизмов автомобилей, делать на их основе прогноз возможных неисправностей;
- выбирать методы диагностики и необходимое диагностическое оборудование, подключать и использовать диагностическое оборудование, выбирать и использовать программы диагностики, проводить диагностику систем, агрегатов и механизмов автомобилей;
- пользоваться технологической документацией на диагностику автомобилей, соблюдать регламенты диагностических работ, рекомендованные автопроизводителями;

- читать и интерпретировать данные, полученные в ходе диагностики;
- определять по результатам диагностики процедур неисправности систем, агрегатов и механизмов автомобилей, оценивать остаточный ресурс отдельных наиболее изнашиваемых деталей, принимать решения о необходимости ремонта и способах устранения выявленных неисправностей;
- применять информационно-коммуникационные технологии при составлении отчетной документации по диагностике автомобилей;
- заполнять форму диагностической карты автомобиля;
- формулировать заключение о техническом состоянии автомобиля.

ПМ 02 Техническое обслуживание автотранспорта согласно требованиям нормативно-технической документации

иметь практический опыт:

- приёма автомобиля на техническое обслуживание;
- оформления технической документации;
- выполнения регламентных работ по техническому обслуживанию автомобильных двигателей, электрических и электронных систем автомобилей, автомобильных трансмиссий, ходовой части и механизмов управления автомобилем, автомобильных кузовов.
- проверки технического состояния автомобиля в движении (выполнение пробной поездки).
- перегона автомобиля в зону технического обслуживания или ремонта и обратно в зону выдачи.
- сдачи автомобиля заказчику.

уметь:

- принимать заказ на техническое обслуживание автомобиля, проводить его внешний осмотр, составлять необходимую приемочную документацию;
- применять информационно-коммуникационные технологии при составлении отчетной документации по проведению технического обслуживания автомобилей;
- заполнять сервисную книжку, форму наряда на проведение технического обслуживания автомобиля;
- отчитываться перед заказчиком о выполненной работе;
- безопасно и качественно выполнять регламентные работы по разным видам технического обслуживания автомобилей, автомобильных двигателей в соответствии с регламентом автопроизводителя: замене технических жидкостей, деталей и

расходных материалов, проведению необходимых регулировок; проверке состояния элементов электрических и электронных систем автомобилей, выявлению и замене неисправных; проверке состояния автомобильных трансмиссий, выявлению и замене неисправных элементов; проверке состояния ходовой части и механизмов управления автомобилем, выявлению и замене неисправных элементов; проверке состояния автомобильных кузовов, чистке, дезинфекции, мойке, полировке, подкраске, устранению царапин и вмятин;

- определять основные свойства материалов по маркам; выбирать материалы на основе анализа их свойств для конкретного применения; использовать жестягатационные материалы;

- пользоваться измерительными приборами;

- измерять параметры электрических цепей автомобилей;

- управлять автомобилем, выявлять признаки неисправностей автомобиля при его движении;

- соблюдать безопасные условия труда в профессиональной деятельности.

ПМ.04 Текущий ремонт различных типов автомобилей в соответствии с требованиями технологической документации

иметь практический опыт:

- подготовки автомобиля к ремонту;
- оформления первичной документации для ремонта;
- демонтажа и монтажа двигателя автомобиля; разборки и сборки его механизмов и систем, замене его отдельных деталей;
- демонтажа и монтажа узлов и элементов электрических и электронных систем, автомобиля, узлов и механизмов автомобильных трансмиссий, ходовой части и систем управления автомобилем, элементов кузова, кабины, платформы, их замены;
- проведения технических измерений с применением соответствующего инструмента и оборудования;
- ремонта деталей, систем и механизмов двигателя, узлов и элементов электрических и электронных систем, механизмов, узлов и деталей автомобильных трансмиссий, узлов и механизмов ходовой части и систем управления автомобилем;
- восстановления деталей, узлов и кузова автомобиля;
- окраски кузова и деталей автомобиля;
- регулировки, испытания систем и механизмов двигателя, узлов и элементов электрических и электронных систем, узлов и механизмов ходовой части и систем управления, автомобильных трансмиссий после ремонта;
- проверки состояния узлов и элементов электрических и электронных систем соответствующим инструментом и

приборами.

Уметь:

- оформлять учетную документацию.
- работать с каталогами деталей.
- использовать борочно-мощное и технологическое оборудование.
- снимать и устанавливать узлы и детали механизмов и систем двигателя, элементы электрооборудования, электрических и электронных систем автомобиля, узлы и детали автомобильных трансмиссий, ходовой части и систем управления, кузова, кабины, платформы; разбирать и собирать двигатель.
- использовать специальный инструмент и оборудование при разборочно-сборочных работах.
- выполнять метрологическую поверку средств измерений.
- производить замеры деталей и параметров двигателя, кузова, изнашиваемых деталей и изменяемых параметров ходовой части и систем управления, деталей трансмиссий контрольно-измерительными приборами и инструментами.
- проверить комплектность ходовой части и механизмов управления автомобилем.
- проводить проверку работы двигателя, электрооборудования, электрических и электронных систем, автомобильных трансмиссий, узлов и механизмов ходовой части и систем управления автомобилем, проверку исправности узлов и элементов электрических и электронных систем контрольно-измерительными приборами и инструментами.
- выбирать и использовать инструменты и приспособления для слесарных работ, приборы и оборудование для контроля исправности узлов и элементов электрических и электронных систем, ремонта кузова и его деталей.
- определять неисправности и объем работ по их устранению, способы и средства ремонта. Устранять выявленные неисправности.
- определять основные свойства материалов по маркам; выбирать материалы на основе анализа их свойств для конкретного применения.
- регулировать: механизмы двигателя и системы, параметры электрических и электронных систем и их узлов, механизмы трансмиссий, параметры установки деталей ходовой части и систем управления автомобилем в соответствии с технологической документацией.
- соблюдать меры безопасности при работе с электрооборудованием и электрическими инструментами, безопасные условия труда в профессиональной деятельности.

1.3 Количество часов на освоение программы учебной и производственной практики:

всего - 35 недель (1260 часов), в том числе:

Учебная практика - 13 недель (468 часов)

Производственная практика - 22 недели (792 часов)

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК

Результатом освоения программы учебной и производственной практики является овладение студентами видами профессиональной деятельности:

- Техническое состояние систем, агрегатов, деталей и механизмов автомобиля;
- Техническое обслуживание автотранспорта согласно требованиям нормативно-технической документации;
- Текущий ремонт различных типов автомобилей в соответствии с требованиями технологической документации,

в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Определять техническое состояние автомобильных двигателей.
ПК 1.2.	Определять техническое состояние электрических и электронных систем автомобилей.
ПК 1.3.	Определять техническое состояние автомобильных трансмиссий.
ПК 1.4.	Определять техническое состояние ходовой части и механизмов управления автомобилем.
ПК 1.5.	Выявлять дефекты кузовов, кабин и платформ.
ПК 2.1.	Осуществлять техническое обслуживание автомобильных двигателей.
ПК 2.2.	Выполнять работы по транспортировке грузов и перевозке пассажиров.
ПК 2.3.	Проводить первоочередные мероприятия на месте дорожно-транспортного происшествия.
ПК 2.4.	Осуществлять техническое обслуживание ходовой части и механизмов управления автомобилем.
ПК 2.5.	Осуществлять техническое обслуживание автомобильных кузовов.
ПК 4.1.	Производить текущий ремонт автомобильных двигателей.
ПК 4.2.	Производить текущий ремонт узлов и элементов электрических и электронных систем автомобилей.
ПК 4.3.	Производить текущий ремонт автомобильных трансмиссий.
ПК 4.4.	Производить текущий ремонт ходовой части и механизмов управления автомобилем.
ПК 4.5.	Производить ремонт и окраску кузовов.
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, 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.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПРАКТИК

3.1. Структура распределения учебной и производственной практики по профессиональным модулям

№ п/п	Профессиональные модули (ПМ) Наименование професстон.	Объем обязательных	учебных занятий, с учетом часов вариативной части	Модуль	Объем	учебных занятий, с учетом часов вариативной части	Вид практики	Условия реализации практики	Курс и семестр изучения	Длительность в неделях (часах)	
											УП.01
1	ПМ.01	360							концентрировано	1 курс, 2 сем.	72
										1 курс, 2 сем.	108
										2 курс, 3 сем.	108
										2 курс, 4 сем.	72
2	ПМ.02	324							концентрировано	3 курс, 5 сем.	108
										2 курс, 4 сем.	72
										2 курс, 4 сем.	72
										3 курс, 5 сем.	144
3	ПМ.04	576							концентрировано	3 курс, 6 сем.	180
										3 курс, 6 сем.	180
										3 курс, 6 сем.	180
										3 курс, 6 сем.	396

3.2 Содержание учебной и производственной практики (по профилю специальности)

УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА (УП 01.01)

1 курс, 2семестр

Количество часов - 72 ч.

ПМ-01. Техническое состояние систем, агрегатов, деталей и механизмов автомобиля

Наименование тем	Содержание работ	Объем часов	Профессиональные компетенции
1	2	3	4
МДК 01. 01 Устройство автомобилей			
Содержание учебного материала			
Устройство автомобиля	1 Изучение основных правил техники безопасности. Инструктаж по технике безопасности	7	ПК 1.1
	2 Экскурсия на автотранспортное предприятие.	7	
	3 Общий осмотр автомобилей, двигателя. Освоение навыков выполнения работ по проверке технического состояния автомобиля (пуск двигателя, прослушивание).	7	ПК 1.1
	4 Освоение навыков выполнения работ по определению неисправности автомобиля и оформление документации	7	ПК 1.1
	5 Двигатель: КШМ. Неисправности КШМ. Освоение навыков выполнения работ по замене цилиндропоршневой группы, вкладышей.	7	ПК 1.1
	6 Двигатель, газораспределительный механизм. Неисправности и причины ГРМ. Освоение навыков выполнения работ по подбору, притирки и установке клапанов.	7	ПК 1.1
	7 Двигатель, газораспределительный механизм. Неисправности и причины ГРМ. Освоение навыков выполнения работ по подбору, притирки и установке клапанов.	7	ПК 1.1
	8 Двигатель: система смазки. Неисправности смазочной системы, их причины. Освоение навыков выполнения работ по замене масла, промывка системы	7	ПК 1.1
	9 Двигатель: система смазки. Неисправности смазочной системы, их причины. Освоение навыков выполнения работ по замене	7	ПК 1.1

	масла, промывка системы		
10	Двигатель: система охлаждения. Неисправности системы охлаждения их причины. Освоение навыков выполнения работ по замене охлаждающей жидкости, промывка системы	7	ПК 1.1
11	Проверочные работы.	2	ПК 1.1
Всего 2 семестр		72	

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПП 01.01)

1 курс, 2семестр

количество часов - 108 ч.

ПМ.01. Техническое состояние систем, агрегатов, деталей и механизмов автомобиля

Наименование тем	Содержание работ		Объем часов	Профессиональные компетенции
	1	2		
МДК.01.02 Техническая диагностика автомобилей			3	4
Содержание учебного материала				
Техническая диагностика автомобилей	1	Разборка автомобиля и подготовка его к ремонту	7	ПК.1.1
	2	Разборка автомобиля и подготовка его к ремонту	7	ПК.1.1
	3	Диагностирование, выявление и устранение эксплуатационных неисправностей двигателя	7	ПК.1.1
	4	Диагностирование, выявление и устранение эксплуатационных неисправностей двигателя	7	ПК.1.1
	5	Диагностирование цилиндро-поршневой группы двигателя	7	ПК.1.1
	6	Диагностирование кривошипно-шатунного механизма двигателя	7	ПК.1.1
	7	Диагностирование механизма газораспределения двигателя	7	ПК.1.1
	8	Диагностирование механизма газораспределения двигателя	7	ПК.1.1
	9	Диагностирование системы охлаждения двигателя	7	ПК.1.1
	10	Диагностирование системы охлаждения двигателя	7	
	11	Диагностирование системы смазки двигателя	7	ПК.1.1
	12	Диагностирование системы смазки двигателя	7	ПК.1.1
	13	Диагностирование системы питания карбюраторного двигателя	7	ПК.1.1
	14	Диагностирование системы питания дизельного двигателя	7	ПК.1.1
	15	Диагностирование электрооборудования автомобиля	7	ПК.1.2

16	Проверочные работы	3	ПК.1.1, ПК.1.2
Всего за 2 семестр		108	

УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА (СП.01.01)

2 курс, 3 семестр

количество часов - 108 ч.

ПМ.01. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И РЕМОНТ АВТОТРАНСПОРТА

Наименование тем	Содержание работ	Объем часов	Профессиональные компетенции	
				1
МДК. 01. 01 Устройство автомобилей				
Содержание учебного материала				
Устройство автомобиля	1	Сцепление, коробка передач. Возможные неисправности агрегатов трансмиссии и их причины. Освоение навыков выполнения работ по регулировке сцепления	7	ПК.1.3
	2	Сцепление, коробка передач. Возможные неисправности агрегатов трансмиссии и их причины. Освоение навыков выполнения работ по регулировке сцепления	7	ПК.1.3
	3	Сцепление, коробка передач. Возможные неисправности агрегатов трансмиссии и их причины. Освоение навыков выполнения работ по регулировке сцепления	7	ПК.1.3
	4	Карданная передача и задний мост. Возможные неисправности и их причины. Освоение навыков выполнения работ по замене крестовин	7	ПК.1.4
	5	Карданная передача и задний мост. Возможные неисправности и их причины. Освоение навыков выполнения работ по замене крестовин	7	ПК.1.4
	6	Карданная передача и задний мост. Возможные неисправности и их причины. Освоение навыков выполнения работ по замене крестовин	7	ПК.1.4
	7	Передняя ось. Освоение навыков выполнения работ по замене подшипников, ступиц передних колес	7	ПК.1.4
	8	Передняя ось. Освоение навыков выполнения работ по замене подшипников, ступиц передних колес	7	ПК.1.4
	9	Рулевое управление. Возможные неисправности рулевого управления. Освоение навыков выполнения работ по замене шаровых опор, пальцев рулевых тяг.	7	ПК.1.4

10	Рулевое управление. Возможные неисправности рулевого управления. Освоение навыков выполнения работ по замене шаровых опор, пальцев рулевых тяг.	7	ПК 1.4
11	Рулевое управление. Возможные неисправности рулевого управления. Освоение навыков выполнения работ по замене шаровых опор, пальцев рулевых тяг.	7	ПК 1.4
12	Тормозная система. Неисправности тормозной системы с гидравлическим приводом	7	ПК 1.4
13	Тормозная система. Неисправности тормозной системы с гидравлическим приводом	7	ПК 1.4
14	Тормозная система. Неисправности тормозной системы с пневматическим приводом	7	ПК 1.4
15	Тормозная система. Неисправности тормозной системы с пневматическим приводом	7	ПК 1.4
16	Проверочные работы	3	ПК 1.3, ПК 1.4
Всего за 3 семестр		108	

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПП 01.01)

2 курс, 4 семестр

Количество часов – 72 ч.

ПМ.01. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И РЕМОНТ АВТОТРАНСПОРТА

Наименование тем	Содержание работ	Объем часов	Профессиональные компетенции
1	2	3	4
М/К.01.02 Техническая диагностика автомобилей			
Техническая диагностика автомобилей			
Содержание учебного материала			
1	Диагностирование сборочных единиц и деталей трансмиссии.	7	ПК.1.3
2	Диагностирование сборочных единиц и деталей трансмиссии.	7	ПК.1.3
3	Диагностирование рулевого управления	7	ПК.1.4
4	Диагностирование рулевого управления	7	ПК.1.4
5	Диагностирование тормозной системы	7	ПК.1.4
6	Диагностирование тормозной системы	7	ПК.1.4
7	Диагностирование переднего моста	7	ПК.1.4
8	Диагностирование переднего моста	7	ПК.1.4
9	Диагностирование подвального механизма платформы автомобиля-самосвала, кабины кузова, оперения и грузовой платформы.	7	ПК.1.5
10	Сборка и обкатка автомобиля	7	ПК.1.1, ПК.1.2, ПК.1.3, ПК.1.4, ПК.1.5
11	Дифференцированный зачет	2	ПК.1.1, ПК.1.2, ПК.1.3, ПК.1.4, ПК.1.5
Всего за 4 семестр		72	

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПП 02.01)

2 курс, 4 семестр

количество часов – 72 ч.

ПМ 02 Техническое обслуживание автотранспорта согласно требованиям нормативно-технической документации

Наименование тем	Содержание работ		Объем часов	Профессиональные компетенции
	1	2		
МДК. 02. 01 Техническое обслуживание автомобилей				
Выполнение технического обслуживания автомобилей	Содержание учебного материала			
	1	Работы по проведению ежедневного и регламентного технического обслуживания автомобилей.	7	ПК.2.1, ПК.2.2, ПК.2.3, ПК.2.4, ПК.2.5
	2	Работы по проведению сезонного технического обслуживания автомобилей.	7	ПК.2.1, ПК.2.2, ПК.2.3, ПК.2.4, ПК.2.5
	3	Работы по техническому обслуживанию оборудования предприятия технического сервиса автомобилей.	7	ПК.2.1, ПК.2.2, ПК.2.3, ПК.2.4, ПК.2.5
	4	Техническое обслуживание кривошипно-шатунного механизма двигателя	7	ПК.2.1
	5	Техническое обслуживание газораспределительного механизма двигателя	7	ПК.2.1
	6	Техническое обслуживание системы охлаждения двигателя	7	ПК.2.1
	7	Техническое обслуживание системы смазки двигателя	7	ПК.2.1
	8	Техническое обслуживание системы питания карбюраторного двигателя	7	ПК.2.1
	9	Техническое обслуживание системы питания дизельного двигателя	7	ПК.2.1
	10	Техническое обслуживание системы питания дизельного двигателя	7	ПК.2.1
11	Проверочные работы	2	ПК.2.1, ПК.2.2, ПК.2.3, ПК.2.4, ПК.2.5	
Всего за 4 семестр			72	

УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА (УП.02.01)

3 курс, 5 семестр

количество часов – 108 ч.

ПМ 02 Техническое обслуживание автотранспорта согласно требованиям нормативно-технической документации

Наименование тем	Содержание работ	Объем часов	Профессиональные компетенции
1	2	3	4
	МДК. 02. 01 Техническое обслуживание автомобилей	108	
	Содержание учебного материала		
Выполнение технического обслуживания автомобилей	1 Знакомство с техникой безопасности и пожарной безопасностью, обеспечение безопасных условий труда при техническом обслуживании.	7	ПК.2.1, ПК.2.2, ПК.2.3, ПК.2.4, ПК.2.5
	2 Техническое обслуживание кривошипно-шатунного механизма двигателя	7	ПК.2.1
	3 Техническое обслуживание газораспределительного механизма двигателя.	7	ПК.2.1
	4 Техническое обслуживание системы охлаждения и смазки двигателя.	7	ПК.2.1
	5 Техническое обслуживание системы питания карбюраторного двигателя.	7	ПК.2.1
	6 Техническое обслуживание системы питания дизельного двигателя.	7	ПК.2.1
	7 Техническое обслуживание систем электрооборудования автомобиля.	7	ПК.2.2
	8 Техническое обслуживание механизма сцепления автомобиля.	7	ПК.2.3
	9 Техническое обслуживание коробки переменных передач и раздаточной коробки передач автомобиля.	7	ПК.2.3
	10 Техническое обслуживание карданной и главной передачи автомобиля.	7	ПК.2.3
	11 Техническое обслуживание дифференциала и полуоси автомобиля.	7	ПК.2.3
	12 Техническое обслуживание ходовой части автомобиля.	7	ПК.2.4
	13 Техническое обслуживание рулевого управления автомобиля.	7	ПК.2.4
	14 Техническое обслуживание тормозной системы автомобиля.	7	ПК.2.4
	15 Техническое обслуживание стояночного тормоза автомобиля.	7	ПК.2.4
	16 Проверочные работы.		3

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПП 02.01)

3-курс, 5-семестр

количество часов – 144 ч.

ПМ 02 Техническое обслуживание автотранспорта согласно требованиям нормативно-технической документации

Наименование-код	Содержание работ	Объем	Профессиональные
		часов	компетции
1	2	3	4
МДК. 02. 01 Техническое обслуживание автомобилей			
Содержание учебного материала			
Выполнение технического обслуживания автомобилей	1 Техническое обслуживание систем электрооборудования автомобиля.	7	ПК.2.2
	2 Техническое обслуживание систем освещения и сигнализации автомобилей	7	ПК.2.2
	3 Техническое обслуживание механизма сцепления автомобиля.	7	ПК.2.3
	4 Техническое обслуживание коробки переменных передач автомобиля.	7	ПК.2.3
	5 Техническое обслуживание раздаточной коробки передач автомобиля.	7	ПК.2.3
	6 Техническое обслуживание автоматических коробок передач автомобиля.	7	ПК.2.3
	7 Техническое обслуживание карданной и главной передач автомобиля.	7	ПК.2.3
	8 Техническое обслуживание дифференциала и полуоси автомобиля.	7	ПК.2.3
	9 Техническое обслуживание дифференциала и полуоси автомобиля.	7	ПК.2.3
	10 Техническое обслуживание ходовой части автомобиля.	7	ПК.2.4
	11 Техническое обслуживание ходовой части автомобиля.	7	ПК.2.4

12	Техническое обслуживание ходовой части автомобиля.	7	ПК.2.4
13	Техническое обслуживание рулевого управления автомобиля.	7	ПК.2.4
14	Техническое обслуживание рулевого управления автомобиля.	7	ПК.2.4
15	Техническое обслуживание рулевого управления автомобиля.	7	ПК.2.4
16	Техническое обслуживание тормозной системы автомобиля.	7	ПК.2.4
17	Техническое обслуживание тормозной системы автомобиля.	7	ПК.2.4
18	Техническое обслуживание тормозной системы автомобиля.	7	ПК.2.4
19	Техническое обслуживание стояночного тормоза автомобиля.	7	ПК.2.4
20	Техническое обслуживание подвесного механизма пилтформы автомобиля самосвала, кабины кузова, оперения и грузовой платформы.	7	ПК.2.5
21	Дифференциальный зачет	4	ПК.2.1, ПК.2.2, ПК.2.3, ПК.2.4, ПК.2.5
Всего за 5 семестр		144	

УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА (УП 04.01)

3 курс, 6 семестр

количество часов - 180 ч.

ПМ.04 Текущий ремонт различных типов автомобилей в соответствии с требованиями технологической документации

Наименование тем	Содержание работ	Объем часов	Профессиональные компетенции
1	2	3	4
МДК 04.01 Слесарное дело и технические измерения		35	
Содержание учебного материала		35	
Слесарные и слесарно-сборочные работы.	1 Организация труда на рабочем месте и безопасность труда.	7	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5.
	2 Выполнение метрологической проверки средств измерения.	7	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5.
	3 Выбор и использование оборудования, приспособлений и инструмента для слесарных работ.	7	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5.
	4 Выбор и использование оборудования, приспособлений и инструмента для слесарных работ.	7	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5.
	5 Выбор и использование оборудования, приспособлений и инструмента для слесарных работ.	7	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5.
МДК 04.02 Ремонт автомобилей		145	
Содержание учебного материала			
1	Снятие и установка; разборка и сборка; ремонт механизмов, узлов и систем двигателя.	7	ПК 4.1.

2	Снятие и установка; разборка и сборка; ремонт механизмов, узлов и систем двигателя.	7	ПК 4.1.
3	Снятие и установка; разборка и сборка; ремонт узлов трансмиссии.	7	ПК 4.3.
4	Снятие и установка; разборка и сборка; ремонт узлов трансмиссии.	7	ПК 4.3.
5	Ремонт электрооборудования и электронных систем.	7	ПК 4.2.
6	Ремонт электрооборудования и электронных систем.	7	ПК 4.2.
7	Ремонт ходовой части	7	ПК 4.4.
8	Ремонт ходовой части	7	ПК 4.4.
9	Ремонт ходовой части	7	ПК 4.4.
10	Ремонт рулевого управления автомобиля.	7	ПК 4.4.
11	Ремонт рулевого управления автомобиля.	7	ПК 4.4.
12	Ремонт рулевого управления автомобиля.	7	ПК 4.4.
13	Ремонт тормозной системы автомобиля.	7	ПК 4.4.
14	Ремонт тормозной системы автомобиля.	7	ПК 4.4.
15	Ремонт тормозной системы автомобиля.	7	ПК 4.4.
16	Ремонт стояночного тормоза автомобиля.	7	ПК 4.4.
17	Ремонт стояночного тормоза автомобиля.	7	ПК 4.4.
18	Регулировка и проверка работы систем, агрегатов и механизмов автомобилей в соответствии с технологической документацией.	7	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5.
19	Регулировка и проверка работы систем, агрегатов и механизмов автомобилей в соответствии с технологической документацией.	7	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5.
20	Ремонт, окраска кузова и его деталей.	7	ПК 4.5.
21	Проверочные работы	5	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5.
Всего за 6 семестр		180	

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПП 04.01)

3 курс, 6 семестр

количество часов - 396 ч.

ПМ.04 Текущий ремонт различных типов автомобилей в соответствии с требованиями технологической документации

Наименование тем	Содержание работ		Объем часов	Профессиональные компетенции
	1	2		
МДК 04.02 Ремонт автомобилей				
Содержание учебного материала				
Ремонт автомобилей			396	
1	Составление заявок на запасные части и материалы.	7	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4	
2	Ремонт деталей слесарными методами	7	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4	
3	Ремонт деталей слесарными методами	7	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4	
4	Текущий ремонт механизмов, узлов и систем автомобильных двигателей.	7	ПК 4.1.	
5	Текущий ремонт механизмов, узлов и систем автомобильных двигателей.	7	ПК 4.1.	
6	Текущий ремонт кривошипно-шатунного механизма двигателя.	7	ПК 4.1.	
7	Текущий ремонт кривошипно-шатунного механизма двигателя.	7	ПК 4.1.	
8	Текущий ремонт газораспределительного механизма двигателя.	7	ПК 4.1.	
9	Текущий ремонт газораспределительного механизма двигателя.	7	ПК 4.1.	
10	Текущий ремонт системы охлаждения.	7	ПК 4.1.	
11	Текущий ремонт системы охлаждения.	7	ПК 4.1.	
12	Текущий ремонт сцепки двигателя.	7	ПК 4.1.	
13	Текущий ремонт сцепки двигателя.	7	ПК 4.1.	
14	Текущий ремонт системы питания карбюраторного двигателя.	7	ПК 4.1.	
15	Текущий ремонт системы питания карбюраторного двигателя.	7	ПК 4.1.	

16	Текущий ремонт системы питания карбюраторного двигателя.	7	ПК 4.1.
17	Текущий ремонт системы питания карбюраторного двигателя.	7	ПК 4.1.
18	Текущий ремонт системы питания дизельного двигателя.	7	ПК 4.1.
19	Текущий ремонт системы питания дизельного двигателя.	7	ПК 4.1.
20	Текущий ремонт системы питания дизельного двигателя.	7	ПК 4.1.
21	Текущий ремонт системы питания дизельного двигателя.	7	ПК 4.1.
22	Текущий ремонт узлов и элементов электрооборудования.	7	ПК 4.2.
23	Текущий ремонт узлов и элементов электрооборудования.	7	ПК 4.2.
24	Текущий ремонт механизма сцепления автомобиля.	7	ПК 4.3.
25	Текущий ремонт механизма сцепления автомобиля.	7	ПК 4.3.
26	Текущий ремонт коробки перемены передач автомобиля.	7	ПК 4.3.
27	Текущий ремонт коробки перемены передач автомобиля.	7	ПК 4.3.
28	Текущий ремонт раздаточной коробки передач автомобиля.	7	ПК 4.3.
29	Текущий ремонт раздаточной коробки передач автомобиля.	7	ПК 4.3.
30	Текущий ремонт карданной передачи автомобиля.	7	ПК 4.3.
31	Текущий ремонт карданной передачи автомобиля.	7	ПК 4.3.
32	Текущий ремонт главной передачи автомобиля.	7	ПК 4.3.
33	Текущий ремонт дифференциала и полуоси автомобиля.	7	ПК 4.3.
34	Текущий ремонт дифференциала и полуоси автомобиля.	7	ПК 4.3.
35	Текущий ремонт дифференциала и полуоси автомобиля.	7	ПК 4.3.
36	Текущий ремонт холодной части автомобиля.	7	ПК 4.4.
37	Текущий ремонт холодной части автомобиля.	7	ПК 4.4.
38	Текущий ремонт холодной части автомобиля.	7	ПК 4.4.
39	Текущий ремонт холодной части автомобиля.	7	ПК 4.4.
40	Текущий ремонт холодной части автомобиля.	7	ПК 4.4.
41	Текущий ремонт механизмов управления.	7	ПК 4.4.
42	Текущий ремонт механизмов управления.	7	ПК 4.4.
43	Текущий ремонт механизмов управления.	7	ПК 4.4.
44	Текущий ремонт механизмов управления.	7	ПК 4.4.
45	Текущий ремонт механизмов управления.	7	ПК 4.4.
46	Текущий ремонт тормозной системы.	7	ПК 4.4.
47	Текущий ремонт тормозной системы.	7	ПК 4.4.
48	Текущий ремонт тормозной системы.	7	ПК 4.4.
49	Текущий ремонт тормозной системы.	7	ПК 4.4.
50	Текущий ремонт тормозной системы.	7	ПК 4.4.
51	Текущий ремонт элементов и систем дополнительного оборудования.	7	ПК 4.4.

52	Текущий ремонт элементов и систем дополнительного оборудования.	7	ПК 4.4.
53	Текущий ремонт элементов и систем дополнительного оборудования.	7	ПК 4.4.
54	Выполнение работ по замене и ремонту отдельных узлов и деталей кузова автомобиля.	7	ПК 4.5.
55	Выполнение работ по замене и ремонту отдельных узлов и деталей кузова автомобиля.	7	ПК 4.5.
56	Окрашка деталей кузова автомобиля.	7	ПК 4.5.
57		4	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5.
Дифференцированный зачет			
Всего за 6 семестр		396	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной и производственной практик предполагает наличие учебной базы. Учебной базы практики являются автопредприятия г. Новый Уренгой. Руководитель учебной базы практики осуществляет общее руководство практикой, организывает и контролирует работу педагогического коллектива учебного заведения со студентами.

4.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Пузанков А.Г. Автомобили. Устройство и техническое обслуживание: учебник/ А. Г. Пузанков. - М: Издательский центр «Академия», 2018. – 640с.
2. Пехальский А.П. Устройство автомобилей: учебник/ А.П. Пехальский. – М - Издательский центр «Академия», 2019. – 528 с.
4. Власов В.М. Технологическое обслуживание и ремонт автомобилей/ В.М. Власов. - М: Издательский центр «Академия», 2020. – 480с.
5. Гаврилов К.Л. Диагностика автомобилей при эксплуатации и техническом осмотре/ К.Л. Гаврилов. - Издательство ФГУГ ЦСК, 2019, -580 с.
6. Виноградов, В.М. Технологические процессы ремонта автомобилей/ В.М. Виноградов. - М: Издательский центр «Академия», 2020. - 432с.;
7. Епифанов, Л.И. Техническое обслуживание и ремонт автомобилей/ Л.И. Епифанов. — М: Форум, ИНФРА-М, 2019. — 352 с.;
8. Карагодин В.И. Ремонт автомобилей и двигателей. СПО/ В. И. Карагодин. – М: ОИЦ «Академия», 2018 – 495с.;
9. Кузнецов, А.С. Слесарь по ремонту автомобилей (моторист). НПО/ А.С. Кузнецов. — М:ИЦ Академия, 2020. —304 с.;

10. Петросов, В.В. Ремонт автомобилей и двигателей/ В.В. Петросов. - М: ИЦ «Академия», 2018. - 224с.
11. Покровский, Б.С. Основы слесарного дела/ Б.С. Покровский. - М.: ИЦ «Академия», 2019. -320с.
12. Пузанков, А. Г. Автомобили. Устройство и техническое обслуживание: учебник для СПО/ А. Г. Пузанков. - М: ИЦ «Академия», 2020. -640с.;
13. Селифонов, В.В. Устройство, техническое обслуживание грузовых автомобилей/ В.В. Селифонов, М.К. Бирюков. - М: ИЦ «Академия», 2019. – 400 с.
14. Слон, Ю.М. Автомеханик. СПО. - М: Феникс, 2019. - 350 с.

Интернет-ресурсы:

- <http://instrukciy.papod.ru>
- <http://www.elektronik-schel.ru>
- <http://www.skyflex.air.ru>
- <http://www.tupler.papod.ru>
- <http://www.adopata.ru>
- <http://www.modern-machines.com>
- <http://www.twtgrx.com>
- <http://www.knuth.de>
- <http://www.fj-com.ru>
- <http://www.biblioteka.ru>
- <http://www.kovka-stanki.ru>

практики (освоенные профессиональные компетенции)		контроль и оценки
<p>Определить техническое состояние автомобильных двигателей</p>	<p>Проведение инструментальной диагностики автомобильных двигателей включений выбор методов диагностики, необходимого диагностического оборудования и инструмента, определение и использование диагностического оборудования, выбор и использование программы диагностики</p>	<p>Экспертная оценка при прохождении практики</p>
<p>Определить техническое состояние электрических и электронных систем автомобилей</p>	<p>Соблюдение мер безопасности при работе с электрооборудованием и электрическими инструментами. Проведение инструментальной и компьютерной диагностики технического состояния электрических и электронных систем автомобилей включателей, выбор методов диагностики, необходимого диагностического оборудования и инструмента, подключение диагностического оборудования для определения технического состояния электрических и электронных систем автомобилей с применением измерительных приборов.</p>	<p>Оценка анализа профессиональной деятельности</p>
<p>Определить техническое состояние автомобильных трансмиссий</p>	<p>Проведение инструментальной диагностики технического состояния автомобильных трансмиссий включателей: выбор методов диагностики, необходимого диагностического оборудования и инструмента, подключение и использование диагностического оборудования, выбор и использование программ диагностики, проведение диагностики агрегатов трансмиссии. Соблюдение безопасных условий труда в профессиональной деятельности</p>	<p>Наблюдение и оценка эксперта</p>
<p>Определить техническое состояние ходовой части и механизмов управления автомобилем</p>	<p>Проведение инструментальной диагностики технического состояния ходовой части и механизмов управления автомобилем включателей: выбор методов диагностики, необходимого диагностического оборудования и инструмента, подключение и использование диагностического оборудования, выбор и использование программ диагностики, соблюдение безопасных условий труда в профессиональной деятельности</p>	<p>Оценка правильности составления необходимой документации</p>
<p>Выявлять дефекты кузовов, кабин и платформ</p>	<p>Проведение инструментальной диагностики технического состояния кузовов, кабин и платформ автомобилей включателей: диагностирование технического состояния кузовов, кабин и платформ автомобилей, проведение измерения геометрии кузовов, соблюдение безопасных условий труда в профессиональной деятельности.</p>	<p>Оценка выполнения практической работы</p>
<p>Осуществлять техническое обслуживание автомобильных двигателей</p>	<p>Соблюдение правил охраны труда при техническом обслуживании, его агрегатов и систем согласно инструкции; Выбор вида ТО автомобиля и определение объема работ согласно инструкции по эксплуатации; Техническое обслуживание автомобиля, его агрегатов и систем согласно инструкции по эксплуатации; Организация рабочего места согласно инструкционно-технологическим картам.</p>	<p>Оценка выполнения практической работы</p>
<p>Осуществлять техническое обслуживание</p>	<p>Соблюдение правил охраны труда при техническом обслуживании, его агрегатов и систем согласно инструкции; Выбор вида ТО автомобиля и определение объема работ</p>	<p>Оценка выполнения</p>

электрических и электронных систем автомобилей	согласно инструкции по эксплуатации; Техническое обслуживание автомобиля, его агрегатов и систем согласно инструкции по эксплуатации; Организация рабочего места согласно инструкционно- технологических карт.	практической работы
Осуществлять техническое обслуживание автомобилей трансмиссий.	Соблюдение правил охраны труда при техническом обслуживании, его агрегатов и систем согласно инструкции; Выбор вида ТО автомобиля и определение объема работ еженеженеруеинструктинии; Выбор вида ТО автомобиля и определение объема работ согласно инструкции по эксплуатации; Техническое обслуживание автомобиля, его агрегатов и систем согласно инструкции по эксплуатации; Организация рабочего места согласно инструкционно- технологических карт.	Оценка выполнения практической работы
Осуществлять техническое обслуживание ходовой части механизмов управления автомобилем	Соблюдение правил охраны труда при техническом обслуживании, его агрегатов и еженеженеруеинструктинии; Выбор вида ТО автомобиля и определение объема работ согласно инструкции по эксплуатации; Техническое обслуживание автомобиля, его агрегатов и систем согласно инструкции по эксплуатации; Организация рабочего места согласно инструкции по эксплуатации;	Оценка выполнения практической работы
Осуществлять техническое обслуживание автомобилей кузовов.	Организация рабочего места согласно инструкционно- технологических карт. Соблюдение правил охраны труда при техническом обслуживании, его агрегатов и систем согласно инструкции; Выбор вида ТО автомобиля и определение объема работ согласно инструкции по эксплуатации; Техническое обслуживание автомобиля, его агрегатов и систем согласно инструкции по эксплуатации; Организация рабочего места согласно инструкции по эксплуатации;	Оценка выполнения практической работы
Производить текущий ремонт автомобильных двигателей	Снятие, установка и замена узлов и механизмов автомобильного двигателя в соответствии с техническим заданием. Проведение замеров деталей и параметров двигателя. Разбирать, собирать, узлы двигателя и устранять неисправности. Ремонтировать систему, механизм и детали двигателя, в том числе осуществлять замену неисправных узлов и деталей. Регулировка механизмов двигателя и систем в соответствии с технологической документацией.	Оценка правильности составления необходимой документации
Производить текущий ремонт узлов и элементов электрических систем автомобилей	Снятие, установка и замена узлов и элементов электрических и электронных систем Разборка и сборка основных узлов электрооборудования. Определение неисправностей и объем работ по их устранению. Определение способов и средств ремонта. Устранение выявленных неисправностей. Регулировка, испытание узлов и элементов электрических и электронных систем.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях
Производить текущий ремонт автомобильных трансмиссий	Снятие, установка и замена узлов и механизмов автомобильных трансмиссий. Проведение замеров износов деталей трансмиссий. Разбирать и собирать механизмы и узлы трансмиссий в ходе ремонта. Определение неисправности и объема работ по их устранению. Регулировка механизмов трансмиссий в соответствии с технологической документацией	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях
Производить текущий ремонт ходовой	Снятие, установка и замена узлов и механизмов ходовой части и систем управления автомобилем. Проведение технических измерений. Ремонт узлов и механизмов ходовой	Экспертное наблюдение и

части и механизмов управления автомобилем	части и систем управления автомобилем, с заменой изношенных деталей и узлов. Регулировка, испытание узлов и механизмов ходовой части и систем управления автомобилем	оценка на практических занятиях
Производство	Снятие, установка и замена элементов кузова, кабины, платформы. Восстановление деталей, узлов и элементов кузова автомобиля. Окраска кузова и деталей кузова автомобиля. Замена деталей. Контроль качества ремонта кузова. Исполнение оборудования для окраски кузова автомобиля. Проверять качество лакокрасочного покрытия.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только

сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты учебной практики (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	-основанность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Экспертное наблюдение и оценка в процессе практики
Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиа ресурсы. Интернетресурсы, периодические издания по профессии для решения профессиональных задач	Отзыв по итогам практики
Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- демонстрация ответственности за принятие решения - обоснованность саманализа и коррекция результатов собственной работы;	Наблюдение и оценка в процессе практики
Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практики; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	Оценка решения ситуационных задач
Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	- грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	Экспертное наблюдение и оценка в процессе практики



<p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<p>- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик,</p>	<p>Наблюдение и оценка в процессе практики</p>
<p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик,</p>	<p>Наблюдение и оценка в процессе практики</p>
<p>Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>- знание и использование ресурсосберегающих технологий - эффективность использования средств физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе практики</p>
<p>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>- эффективность использования информационнокоммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формулам умениям и получаемому практическому опыту: - эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке.</p>	<p>Оценка решения ситуационных задач</p>
<p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>Определение успешных стратегий решения проблемы, умение разбивать поставленную цель на задачи. Разработка альтернативных решений проблемы. Самостоятельная организация собственных приемов обучения в рамках предпринимательской деятельности. Разработка и презентация бизнес-плана в области своей профессиональной деятельности.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе практики Оценка решения ситуационных задач</p>

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ЯМАЛО-НЕНЕЦКОГО АВТНОНОМНОГО ОКРУГА
«НОВОУРЕНГОЙСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

ПРОГРАММА, СОДЕРЖАНИЕ И ПЛАНВИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Профессия/специальность 15.01.05.Сварщик(ручной и частично механизированной сварки(наплавки))

Увеличенная группа 15.00.00 Машиностроение

<p>Завлючение <u>завлюченная программа практики</u></p> <p>СООТВЕТСТВУЕТ:</p> <p>Требованиям по профессии 15.01.05 Сварщик(ручной и частично механизированной сварки(наплавки), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 января 2016 года № 50 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации дата 24 февраля 2016 года, регистрационный № 41197)</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ:</p> <p>ГЫДУ ЯНАО «Новоуренгойский многопрофильный колледж»</p> <p>Зам. директора по УТР</p> <p> Д.В. Сафронов</p> <p>Года обучения: 2022-2023 2023-2024 2024-2025</p>
<p>Согласовано:</p> <p>Директор ОТДЕЛ М.В. АДРОВ</p> <p></p> <p>2022г.</p>	

Программа учебной и производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 15.01.05. Сварщик (ручной частично механизированной сварки (наплавки))

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Многопрофильный колледж»

Составители: Ефимов Павел Александрович, мастер производственного обучения ГБПОУ ЯНАО "Новоуренгойский многопрофильный колледж"

Смирнова Татьяна Ивановна, мастер производственного обучения ГБПОУ ЯНАО "Новоуренгойский многопрофильный колледж"

Рекомендована: П(Ц) технических дисциплин ГБПОУ ЯНАО "Новоуренгойский многопрофильный колледж"

Заключение № _____ от _____ " _____ 2022 г.

Всего, 1404ч

в том числе:

учебная 360ч

производственная 1044ч

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК	8
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК	10
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК	22
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК	25

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной и производственной практики является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности «15.01.05. Сварщик (ручной и частично-механизированной сварки (наплавки)) в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

– Проведение подготовительных, сборочных операций перед сваркой, зачистка и контроль сварных швов после сварки;

- Ручная дуговая сварка (наплавка, резка) плавящимся покрытым электродом;
- Газовая сварка (наплавка);

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Проведение подготовительных, сборочных операций перед сваркой, зачистка и контроль сварных швов после сварки:

ПК 1.1. Читать чертежи средней сложности и сложных сварных металлоконструкций.

ПК 1.2. Использовать конструкторскую, нормативно-техническую и производственно-технологическую документацию по сварке.

ПК 1.3. Проверять оснащенность, работоспособность, исправность и осуществлять настройку оборудования поста для различных способов сварки.

ПК 1.4. Подготавливать и проверять сварочные материалы для различных способов сварки.

ПК 1.5. Выполнять сборку и подготовку элементов конструкции под сварку.

ПК 1.6. Проводить контроль подготовки и сборки элементов конструкции под сварку.

ПК 1.6. Выполнять предварительный, сопутствующий (межслойный) подогрева металла.

ПК 1.8. Зачищать и удалять поверхностные дефекты сварных швов после сварки.

ПК 1.9. Проводить контроль сварных соединений на соответствие геометрическим размерам, требуемым конструкторской и производственно-технологической документацией по сварке.

Ручная дуговая сварка (наплавка, резка) плавящимся покрытым электродом;

ПК 2.1. Выполнять ручную дуговую сварку различных деталей из углеродистых и конструкционных сталей во всех пространственных положениях сварного шва.

ПК 2.2. Выполнять ручную дуговую сварку различных деталей из цветных металлов и сплавов во всех пространственных положениях сварного шва.

ПК 2.3. Выполнять ручную дуговую наплавку покрытыми электродами различных деталей.

ПК 2.4. Выполнять дуговую резку различных деталей.

Газовая сварка (наплавка).

ПК 5.1. Выполнять газовую сварку различных деталей из углеродистых и конструкционных сталей во всех пространственных положениях сварного шва.

ПК 5.2. Выполнять газовую сварку различных деталей из цветных металлов и сплавов во всех пространственных положениях сварного шва.

ПК 5.3. Выполнять газовую наплавку.

1.2 Цели и задачи - требования к результатам освоения учебной и производственной практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональ-

ными компетенциями обучающийся в ходе освоения учебной и производственной практики должен:

ПМ.01 Подготовительно-сварочные работы и контроль качества сварных швов после сварки должен:

иметь практический опыт:

- выполнения типовых слесарных операций, применяемых при подготовке деталей перед сваркой;
 - выполнения сборки элементов конструкции (изделий, узлов, деталей) под сварку с применением сборочных приспособлений;
 - выполнения сборки элементов конструкции (изделий, узлов, деталей) под сварку на прихватках;
 - эксплуатации оборудования для сварки;
 - ~~выполнения предварительного, ответственного (междоинного) подогрева свариваемых кромок;~~
 - выполнения зачистки швов после сварки;
 - использования измерительного инструмента для контроля геометрических размеров сварного шва;
 - определения причин дефектов сварочных швов и соединений;
 - предупреждения и устранения различных видов дефектов в сварных швах;
- уметь:**
- использовать ручной и механизированный инструмент зачистки сварных швов и удаления поверхностных дефектов после сварки;
 - проверять работоспособность и исправность оборудования поста для сварки;
 - использовать ручной и механизированный инструмент для подготовки элементов конструкции (изделий, узлов, деталей) под сварку;
 - выполнять предварительный, сопутствующий (междоинный) подогрев металла в соответствии с требованиями производственно-технологической документации по сварке;
 - применять сборочные приспособления для сборки элементов конструкции (изделий, узлов, деталей) под сварку;
 - подготавливать сварочные материалы к сварке;
 - зачищать швы после сварки;
 - пользоваться производственно-технологической и нормативной документацией для выполнения трудовых функций;
- знать:**
- основы теории сварочных процессов (понятия;

- сварочный термический цикл, сварочные деформации и напряжения);
- необходимость проведения подогрева при сварке;
- классификацию и общие представления о методах и способах сварки;
- основные типы, конструктивные элементы, размеры сварных соединений и обозначение их на чертежах;
- влияние основных параметров режима и пространственного положения при сварке на формирование сварного шва;
- основные типы, конструктивные элементы, разделки кромок;
- основы технологии сварочного производства;
- виды и назначение сборочных, технологических приспособлений и оснастки;
- ~~основные правила чтения технологической документации;~~
- типы дефектов сварного шва;
- методы неразрушающего контроля;
- причины возникновения и меры предупреждения видимых дефектов;
- способы устранения дефектов сварных швов;
- правила подготовки кромок изделий под сварку;
- устройство вспомогательного оборудования, назначение, правила его эксплуатации и область применения;
- правила сборки элементов конструкции под сварку;
- порядок проведения работ по предварительному, сопутствующему (межслойному) подогреву металла;
- устройство сварочного оборудования, назначение, правила его эксплуатации и область применения;
- правила технической эксплуатации;
- электроустановок;
- классификацию сварочного оборудования и материалов;
- основные принципы работы источников питания для сварки;

ПМ.02. Ручная дуговая сварка (наплавка, резка) плавящимся покрытым электродом

иметь практический опыт:

- проверки оснащённости сварочного поста ручной дуговой сварки (наплавки, резки) плавящимся покрытым электродом;
- проверки работоспособности и исправности оборудования поста ручной дуговой сварки (наплавки, резки) плавящимся покрытым электродом;

- проверки наличия заземления сварочного поста ручной дуговой сварки (наплавки, резки) плавящимся покрытым электродом;
 - подготовка и проверки сварочных материалов для ручной дуговой сварки (наплавки, резки) плавящимся покрытым электродом;
 - настройки оборудования ручной дуговой сварки (наплавки, резки) плавящимся покрытым электродом для выполнения сварки;
 - выполнения ручной дуговой сварки (наплавки, резки) плавящимся покрытым электродом различных деталей и конструкций;
 - выполнения дуговой резки;
- уметь:**
- проверять работоспособность и исправность сварочного оборудования для ручной дуговой сварки (наплавки, резки) плавящимся покрытым электродом;
 - настраивать сварочное оборудование для ручной дуговой сварки (наплавки, резки) плавящимся покрытым электродом;
 - выполнять сварку различных деталей и конструкций во всех пространственных положениях сварного шва;
 - владеть техникой дуговой резки металла;
- знать:**
- основные типы, конструктивные элементы и размеры сварных соединений, выполняемых ручной дуговой сваркой (наплавкой, резкой) плавящимся покрытым электродом, и обозначение их на чертежах;
 - основные группы и марки материалов, свариваемых ручной дуговой сваркой (наплавкой, резкой) плавящимся покрытым электродом;
 - сварочные (наплавочные) материалы для ручной дуговой сварки (наплавки, резки) плавящимся покрытым электродом;
 - технику и технологию ручной дуговой сварки (наплавки, резки) плавящимся покрытым электродом различных деталей и конструкций в пространственных положениях сварного шва;
 - основы дуговой резки;
 - причины возникновения дефектов сварных швов, способы их предупреждения и исправления при ручной дуговой сварке (наплавке, резке) плавящимся покрытым электродом;

ПМ.05 Газовая сварка(наплавка)

иметь практический опыт:

- проверки оснащенности поста газовой сварки;
- настрейки оборудования для газовой сварки (наплавки);
- выполнения газовой сварки (наплавки) различных деталей и конструкций;

уметь:

- проверять работоспособность и исправность оборудования для газовой сварки (наплавки);
- настраивать сварочное оборудование для газовой сварки (наплавки);
- владеть техникой газовой сварки (наплавки) различных деталей и конструкций во всех пространственных положениях сварного шва;

знать:

- основные типы, конструктивные элементы и размеры сварных соединений, выполняемых газовой сваркой (наплавкой);
- основные группы и марки материалов, свариваемых газовой сваркой (наплавкой);
- сварочные (наплавочные) материалы для газовой сварки (наплавки);
- технику и технологию газовой сварки (наплавки) различных деталей и конструкций во всех пространственных положениях сварного шва;
- правила эксплуатации газовых баллонов;
- правила обслуживания переносных газогенераторов;

1.3 Количество часов на освоение программы учебной и производственной практики:

всего - 39 недель (1404 часа), в том числе:

Учебная практика - 10 недель (360 часов)

Производственная практика - 29 недель (1044 часа)

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК

Результатом освоения программы учебной и производственной практики является овладение студентами видами профессиональной деятельности:

– Проведение подготовительных, сборочных операций перед сваркой, зачистка и контроль сварных швов после сварки;

– Ручная дуговая сварка (наплавка, резка) плавающимся покрытым электродом;

– Газовая сварка (наплавка);

в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями.

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Читать чертежи средней сложности и сложных сварных металлоконструкций.
ПК 1.2.	Использовать конструкторскую, нормативно-техническую и производственно-технологическую документацию по сварке.
ПК 1.3.	Проверять оснащенность, работоспособность, исправность и осуществлять настройку оборудования производства для различных способов сварки.
ПК 1.4.	Подготавливать и проверять сварочные материалы для различных способов сварки.
ПК 1.5.	Выполнять сборку и подготовку элементов конструкции под сварку.
ПК 1.6.	Проводить контроль подготовки и сборки элементов конструкции под сварку.
ПК 1.6.	Выполнять предварительный, сопутствующий (межслойный) подогрева металла.
ПК 1.8.	Зачищать и удалять поверхностные дефекты сварных швов после сварки.
ПК 1.9.	Проводить контроль сварных соединений на соответствие геометрическим размерам, требуемым конструкторской и производственно-технологической документацией по сварке.

ПК 2.1.	Выполнять ручную дуговую сварку различных деталей из углеродистых и конструкционных сталей во всех пространственных положениях сварного шва.
ПК 2.2.	Выполнять ручную дуговую сварку различных деталей из цветных металлов и сплавов во всех пространственных положениях сварного шва.
ПК 2.3.	Выполнять ручную дуговую наплавку покрытыми электродами различных деталей.
ПК 2.4.	Выполнять дуговую резку различных деталей.
ПК 5.1.	Выполнять газовую сварку различных деталей из углеродистых и конструкционных сталей во всех пространственных положениях сварного шва.
ПК 5.2.	Выполнять газовую сварку различных деталей из цветных металлов и сплавов во всех пространственных положениях сварного шва.
ПК 5.3.	Выполнять газовую наплавку.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость 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.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПРАКТИК

3.1. Структура распределения учебной и производственной практики по профессиональным модулям

№ п/п	Профессиональные модули (ПМ)		Вид практики	Условия реализации	Курс и семестр изучения	Длительность в неделях (часах)
	Наименов.	Объем-объемность-ных				
	Профессион. модули	учебных занятий, с учетом часов вариативной части		практики		
	ТИВНОЙ ЧАСТИ					
1	ПМ.01	288	УП.01.01	концентрировано	1 курс, 2 сем.	72
			ПП.01.01	концентрировано	1 курс, 2 сем	72
			ПП.01.01	концентрировано	2 курс, 3 сем	144
			УП.02.01	концентрировано	2 курс, 4 сем.	180
2	ПМ.02	648	ПП.02.01	концентрировано	2 курс, 4 сем.	180
			УП.02.01	концентрировано	3 курс, 5 сем.	36
			ПП.02.01	концентрировано	3 курс, 5 сем.	108
			ПП.02.01	концентрировано	3 курс, 6 сем.	144
			УП.05.01	концентрировано	3 курс, 5 сем.	72
3	ПМ.05	468	ПП.05.01	концентрировано	3 курс, 5 сем.	108
			ПП.05.01	концентрировано	3 курс, 6 сем.	288

3.2 Содержание учебной и производственной практики (по профилю специальности)

УЧ-01-01. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

Форма промежуточной аттестации – проверочная работа

1 курс, 2 семестр количество часов - 72 ч.

ИМ.01. ПОДГОТОВИТЕЛЬНО-СВАРОЧНЫЕ РАБОТЫ И КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА СВАРНЫХ ШВОВ ПОСЛЕ СВАРКИ.

Наименование разделов-профессорско-нального модуля (ПМ), межциклических курсов (МДК) и тем	Урок №	Содержание работ		Профессорско-нальное количество часов
		Содержание работ	Объем часов	
МДК.01.01. Основы технологии сварки и сварочное оборудование				
Тема 1. Ручная дуговая сварка деталей из углеродистой стали.	1	Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места и безопасности труда. Ознакомление с устройством и работой сварочного оборудования	2	ОК.1- ОК.6 ПК.1.1- ПК.1.9.
	2	Подготовка, настройка и порядок работы со сварочными трансформаторами. Подготовка, настройка и порядок работы с выпрямителем, управляемым трансформатором, тиристорным и транзисторным выпрямителями	7	
	3	Подготовка, настройка и порядок работы с инверторным выпрямителем. Подготовка, настройка и порядок работы со сварочным генератором. Подготовка, настройка и порядок работы со специализированными источниками питания для сварки неплавящимся электродом	7	
	4	Подготовка, настройка и порядок работы со специализированными источниками питания для импульсно-дуговой сварки плавящимся электродом Изучение правил эксплуатации и обслуживания источников питания.	7	
МДК.01.02. Технологии производства сварных конструкций				
Тема 2. Сборка и сварка	5	Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места и безопасности труда. Возбуждение сварочной дуги. Магнитное дутьё при сварке. Демонстрация видов переноса электрода металла. Формирование сварочной ванны в различных пространственных по-	7	ОК.1- ОК.6 ПК.1.1-

сварных конструкций.		ложениях.		ПК.1.9.
	6	Сборка и сварка плоских листовых конструкций. Сборка и сварка закладных деталей в железобетонные изделия Сборка и сварка решетчатых плоских конструкций из арматурной стали. Сборка и сварка шовных и пространственных решетчатых конструкций из угловой стали. Сборка и сварка плоских и пространственных решетчатых конструкций из швеллера. Сборка и сварка фермы из угловой стали.	7	
МДК.01.03. Подготовительные и сборочные операции перед сваркой				
Типовые слесарные операции	7	Инструментаж на организованном рабочем месте и безопасности труда, организации безопасного выполнения слесарных работ на рабочем месте в соответствии с санитарно-техническими требованиями и требованиями охраны труда;	7	ОК.1- ОК.6
	8	Правка, гибка, рубка полнородного, листового и круглого металла. Описание металлических прямолинейных, криволинейных поверхностей; трубы. Резание металла ножницами, ножовкой.	7	ПК.1.9.
МДК.01.04. Контроль качества сварных соединений				
Контроль качества сварных швов	9	Инструментаж по содержанию занятий. Организация рабочего места и безопасности труда. Разделка зубилом дефектов сварочных швов. Выполнение зачистки сварного шва с использованием механических инструментов. Вырубка недообработанных участка сварного шва, определить дефекты.	7	
	10	ВИК. Измерение сварного шва и определение контролируемых параметров- угол разделки кромок, смещение кромок, размер приуглубления и ширина шва, высота усиления стыкового шва, глубину вогнутости шва, высота выпуклости шва универсальным шаблоном сварщика УПС-3.	7	ОК.1- ОК.6 ПК.1.1- ПК.1.9.
	11	ВИК. Измерение сварного шва и определение контролируемых параметров- подреза корня шва, глубина дефектов шва, высота дефектов шва, размеры зазора универсальным шаблоном сварщика УПС-3. ПРОВЕРОЧНАЯ РАБОТА	7	

ПП.01.01. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

Форма промежуточной аттестации – проверочная работа

1 курс, 2 семестр количество часов – 72 ч

ПП.01. ПОДГОТОВИТЕЛЬНО-СВАРОЧНЫЕ РАБОТЫ И КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА СВАРНЫХ ШВОВ ПОСЛЕ СВАРКИ.

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	урока	Содержание работ	Объем часов	Профессиональные компетенции
МДК.01.01. Основы технологии сварки и сварочное оборудование				
Тема 5. Ручная дуговая сварка деталей из углеродистой стали.	1	Знание: Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места и безопасности труда. Ознакомление с устройством и работой сварочного оборудования	2	
	2	Подготовка, настройка и порядок работы со сварочными трансформаторами.	7	ОК.1-
	3	Подготовка, настройка и порядок работы с выпрямителем, управляемым трансформатором, тиристорными и транзисторными выпрямителями.	7	ОК.6
	4	Подготовка, настройка и порядок работы со сварочным генератором. Подготовка, настройка и порядок работы со специализированными источниками питания для сварки неплавящимся электродом	7	ПК.1.1- ПК.1.9.
МДК.01.02. Технология производства сварных конструкций				
Тема 6. Сборка и сварка сварных конструкций.	5	Знания: Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места и безопасности труда.	7	ОК.1- ОК.6
	6	Умения: Сборка и сварка плоских листовых конструкций. Сборка и сварка закладных деталей в железобетонные изделия	7	ПК.1.1- ПК.1.9.
		Умения: Сборка и сварка решетчатых плоских конструкций из арматурной стали. Сборка и сварка шпоских и пространственных решетчатых конструкций из угловой стали	7	

		Умение: Сборка и сварка плоских и пространственных решетчатых конструкций из швеллера. Сборка и сварка фермы из угловой стали		
МДК.01.03. Подготовка к работе и сборочные операции перед сваркой				
	7	Знания: Инструментарий по организации рабочего места и безопасности труда, организация безопасного выполнения слесарных работ на рабочем месте в соответствии с санитарно-техническими требованиями и требованиями охраны труда. Умения: Прокладка, гибка, рубка полосоделого, листового и круглого металла.	7	ОК.1- ОК.6 ПК.1.1- ПК.1.9.
	8	Умения: Резание металла ножницами, ножовкой. Отгибание металлических прямоугольных поверхностей.	7	
МДК.01.04. Контроль качества сварных соединений				
	9	Знания: Инструментарий по содержанию знаний. Организация рабочего места и безопасности труда. Разделка зумилом дефектов сварочных швов. Умения: Выполнение зачеканки сварного шва с использованием механических инструментов. Вырубка недоброкачественного участка сварного шва, определить дефекты.	7	
Тема 8. Контроль качества сварных швов	10	Умения: ВИК. Измерение сварного шва и определение контролируемых параметров: угол разделки кромок, смещение кромок, размер приуглубления и ширины шва, высота усиления стькового шва, глубину вогнутости шва, высота выпуклости шва универсальным шаблоном сварщика УШС-3.	7	ОК.1- ОК.6 ПК.1.1- ПК.1.9.
	11	Умения: ВИК. Измерение сварного шва и определение контролируемых параметров: под-резы корня шва, глубина дефектов шва, высота дефектов шва, размеры зазоров универсальными шаблоном сварщика УШС-3. ПРОВЕРОЧНАЯ РАБОТА	7	

ПП 01.01. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

Форма промежуточной аттестации - дифференцированный зачет.

2 курс, 3 семестр количество часов – ПП.01.01.-144 ч;

ПП.01. ПОДГОТОВИТЕЛЬНО-СВАРОЧНЫЕ РАБОТЫ И КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА СВАРНЫХ ШВОВ ПОСЛЕ СВАРКИ

Наименование раз- делов профессио- нального модуля (ПМ), межлицен- зионных курсов (МДК) и тем	№ урока	Содержание работ	Объем часов	Про- фессио- наль- ные компе- тенции
МДК.01.01. Основы технологии сварки и сварочное оборудование				
			144	
Тема 9. Ручная дуговая сварка деталей из углеродистой стали.	1	Знания: Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места и безопасности труда. Знакомление с устройством и работой источников питания на рабочем месте.	4	ОК.1- ОК.6 ПК.1.1-
	2	Умения: Сборка и приварка труб Ø 100 мм к плоскому основанию. Умения: Сборка и сварка коробки из низкоуглеродистой стали толщиной 2,5мм с отбортовкой кромки раз- мером 500х600х250 мм	7	ПК.1.1-
	3	Умения: Сборка и сварка коробки из низкоуглеродистой стали толщиной 5мм размером 500х600х250 мм Умения: Сборка и сварка стыков труб Ø58 мм толщиной кромки 3мм без разделки кро- мок.	7	ПК.1.9.
МДК.01.02. Технологии производства сварных конструкций				
Тема 10. Сборка и сварка сварных конструкций.	4	Знания: Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места и безопасности труда.	7	ОК.1- ОК.6
	5	Умения: Сборка и сварка каркаса полки из уголка 45х45х3мм размером 500х250х500 мм	7	ПК.1.1-
	6	Умения: Заварка трещин дефектных деталей из тонколистового металла	7	ПК.1.9.
	7	Умения: Наплавка валов диаметром 30мм под механическую обработку	7	
МДК.01.03. Подготовительные и сборочные операции перед сваркой				

Тема 11. Подготовка ка сварочного оборудования к работе	8	Знания: Инструктаж по организации рабочего места и безопасности труда, организации безопасного выполнения слесарных и сварочных работ на рабочем месте в соответствии с санитарно-техническими требованиями и требованиями охраны труда; Умения: Подготовка к работе ацетиленовых генераторов. Выполнение операции правки деформированных деталей. Выполнение холодной правки деталей.	7	ОК.1- ОК.6 ПК.1.1- ПК.1.9.
	9	Умения: Подготовка к работе ацетиленовых, кислородных и пропановых режущих рез.	7	ПК.2.1- ПК.2.4
Тема 12. Контроль качества сварных швов	10	Умения: Подготовка к работе баллонов, регулирующей аппаратуры для сварки и резки металла	7	
	11	Умения: Подготовка к работе сварочных горелок и резакон. Подготовка к работе баллонов для сжатых газов.	7	
МДК.01.04. Контроль качества сварных соединений				
Тема 12. Контроль качества сварных швов	12	Знания: Инструктаж по содержанию задания. Организация рабочего места и безопасности труда. Проверить точность сборки под сварку цилиндрических, листовых конструкций.	7	
	13	Умения: Разделка зубилом дефектов сварочных швов. Выполнение зачистки сварного шва с использованием механических инструментов. Вырубка некачественного участка сварного шва, определение дефектов сварного шва.	7	ОК.1- ОК.6 ПК.1.1- ПК.1.9. ПК.2.1- ПК.2.4
	14	Умения: ВИК. Измерение сварного шва и определение контролируемых параметров: угол разделки кромок, смещение кромок, размер приутюжения и ширины шва, высота усиления стыкового шва, глубину вогнутости шва, высота выпуклости шва универсальным шаблоном сварщика УШС-3, УШС-2	7	
Тема 13 Ручная дуговая сварка и наплавка, резка углеродистых сталей, легированных сталей.	15	Умения: ВИК. Измерение катета сварного шва и определение контролируемых параметров: подлезы корня шва, глубина дефектов шва, высота дефектов шва, размеры зазоров универсальным шаблоном сварщика УШС-3, УШС-2	7	
	МДК.02.01. Техника и технологии электродуговой сварки (наплавки, резки) покрытыми электродами			
	16	Знания: Инструктаж по содержанию заданий. Организация рабочего места и безопасности труда Умения: Ручная дуговая сварка стыкового соединения простых деталей из углеродистой стали в нижнем положении сварного шва. Умения: Ручная дуговая сварка стыкового соединения простых деталей из углеродистой стали в вертикальном положении шва	7	ОК.1- ОК.6 ПК.1.1- ПК.1.9.
Ручная дуговая сварка и наплавка, резка углеродистых сталей, легированных сталей.	17	Умения: Ручная дуговая сварка стыкового соединения простых деталей из углеродистой стали в горизонтальном положении сварного шва.	7	
	18	Умения: Ручная дуговая сварка стыкового соединения простых деталей из углеродистой стали во всех пространственных положениях шва.	7	

19	Умение: Ручная дуговая наплавка изношенных плоских поверхностей деталей чугунами электродами. Умение: Ручная дуговая наплавка изношенной плоской поверхности детали отдельными ваннами	7	
20	Умение: Ручная дуговая наплавка изношенной плоской поверхности челночным способом	7	
21	Умение: Ручная кислородная продольная резка листовой стали		
Дифференцированный зачет			
		7	

УП 02.01. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

Форма промежуточной аттестации - дифференцированный зачет.

2 курс, 4 семестр количество часов – УП.02.01 – 180 ч

ПМ.02. РУЧНАЯ ДУГОВАЯ СВАРКА (НАПЛАВКА, РЕЗКА) ПЛАВИЩИМСЯ ПОКРЫТЫМ ЭЛЕКТРОДОМ.

Наименование гра- дусов професно- нального модуля (ПМ), дисципли- нарных курсов (МДК)-и-тем	№ урока	Содержание работ	Объем часов	Про- фесно- наль- ные компе- тении
МДК.02.01. Техника и технология электродуговой сварки (наплавки, резки) покрытыми электродами				
Тема № 1	1	Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места и безопасности труда. При проведении ручной дуговой сварки.	5	ОК1- ОК7
	2	Ознакомление со сварочным оборудованием. Организация рабочего места сварщика.	7	ПК2.1- ПК2.4
	3	Выполнение регулировки, настройки сварочного оборудования для сварки РДС. Зажига- ние сварочной дуги.	7	
Тема № 2	4	Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места и безопасности труда. Расчет количества наплавленного электрода металла для заварки стыкового шва РДС. Толщина свариваемого металла – 8 мм, тип шва по ГОСТ 5264-80 –С8, длина шва -1 мм	7	ОК1- ОК7
	5	Расчет количества наплавленного электрода металла для заварки углового шва РДС. Толщина свариваемого металла – 10 мм, тип шва по ГОСТ 5264-80 –С10, длина шва -3 мм	7	ПК2.1- ПК2.4
	6	Расчет количества наплавленного электрода металла для заварки стыкового шва РДС. Толщина свариваемого металла – 12 мм, тип шва по ГОСТ 5264-80 –С6, длина шва -3 мм	7	
Тема №3 Сварочные матери- алы	7	Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места и безопасности труда. Подбор сварочных материалов для ручной дуговой сварки углеродистых и конструкцион- ных сталей.	7	ОК1- ОК7
	8	Подбор сварочных материалов для ручной дуговой сварки цветных металлов и сплавов.	7	ПК2.1- ПК2.4
	9	Подбор сварочных материалов для наплавки резинных деталей.	7	
Тема №4 Ручная дуговая сварка углероди-	10	Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места и безопасности труда. Наплавка валиков на пластины в нижнем положении без колебательных движений электрода.	7	
	11	Подготовка деталей к сварке с определением мест прихваток и порядка ее ведения, с установкой необходимого зазора. Наплавка валиков на пластины в нижнем положении без колебательных	7	

стых стальной	12	Движение электрода.			
		Наплавка валиков, покрытыми электродами на листовую сталь. Наплавка валиков, покрытыми электродами на вертикально установленную пластину в различных направлениях, в вертикальном и горизонтальном положении шва.		7	ОК1- ОК7
	13	Сборка и сварка пластины в нижнем положении, толщина металла 6-8мм стыковое соединение со скосом кромок под углом 45°.			ПК2.1- ПК2.4
	14	Сборка под сварку пластин в угловом соединении в наклонном положении шва. Сборка под сварку пластин в угловом соединении в вертикальном положении шва.		7	
	15	Сборка и сварка коробок из низкоуглеродистой стали толщиной 2,5мм с отбортовкой кромок размером 500х700х250 мм		7	
Тема №5	16	Инструментаж по содержанию занятий. Организация рабочего места и безопасности труда. Сварка высоколегированных сталей и сплавов.		7	ОК1-
	17	Дуговая сварка вольфрамовых и никитиевых сплавов. Дуговая сварка меди и ее сплавов.		7	ОК7
Ручная дуговая сварка легированных сталей и цветных металлов	18	Сварка цветных металлов, выбор режима, сварочных материалов. Особенности сварки тонкостенных легированных сталей.		7	ПК2.1- ПК2.4
	19	Инструментаж по содержанию занятий. Организация рабочего места и безопасности труда. Выбор сварочных материалов для сварки чугуна. Холодная сварка чугуна электродами, обеспечивающими получение в наплавленном металле низкоуглеродистой стали.		7	ОК1- ОК7
Тема №6	20	Горячая сварка чугуна электродами, обеспечивающими получение в металле шва цветных и специальных сплавов.		7	ПК2.1- ПК2.4
	21	Инструментаж по содержанию занятий. Организация рабочего места и безопасности труда. Ручная дуговая наплавка штучными электродами. Наплавка плоской поверхности лопасти шнека.		7	
Тема 7	22	Ручная дуговая наплавка зуба шестерни штучными электродами		7	ОК1-
	23	Разработка технологии наплавки наружной поверхности цилиндрической детали. Ручная дуговая наплавка штучными электродами.		7	ОК7
	24	Ручная дуговая наплавка поверхности наружной цилиндрической поверхности вала штучными электродами		7	ПК2.1- ПК2.4
	25	Ручная дуговая наплавка штучными электродами. Наплавка наружной цилиндрической поверхности цапфы вала.		7	
	26	ПРОВЕРОЧНАЯ РАБОТА		7	

ПП.02. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

2 курс, 4 семестр количество часов – ПП.02.01-180-часов

Наименование раз- делов профессиона- льного модуля (ПМ), междисци- плинарных курсов (МДК) и тем	Экстр ур	Содержание работ	Объем часов	Про- фессно- наль- ные компе- тенции
М/ДК.02.01. Техника и технологии электродуговой сварки (наплавки, резки) покрытыми электродами				
Тема №1	1	Инструментаж по содержанию занятий. Организация рабочего места и безопасности труда. Сущность и классификация процессов сварки	5	ОК1- ОК7
Общие сведения о РДС	2	Выполнение регулировки, настройки сварочного оборудования для сварки РДС. Зажига- ние сварочной дуги.	7	ПК2.1- ПК2.4
Тема №2 Основы металлур- гических процессов при дуговой сварке	3	Инструментаж по содержанию занятий. Организация рабочего места и безопасности труда. Расчет количества наплавленного электрода металла для заварки стыкового шва РДС. Толщина свариваемого металла – 8 мм, тип шва по ГОСТ 5264-80 –С8, длина шва -1 мм	7	ОК1- ОК7
	4	Расчет количества наплавленного электрода металла для заварки углового шва РДС. Толщина свариваемого металла – 10 мм, тип шва по ГОСТ 5264-80 –С10, длина шва -3 мм	7	ПК2.1- ПК2.4
	5	Инструментаж по содержанию занятий. Организация рабочего места и безопасности труда. Подбор сварочных материалов для ручной дуговой сварки углеродистых и конструкцион- ных сталей.	7	ОК1- ОК7
Тема №3 Сварочные матери- алы	6	Подбор сварочных материалов для ручной дуговой сварки цветных металлов и сплавов.	7	ПК2.1- ПК2.4
	7	Подбор сварочных материалов для наплавки различных сталей.	7	
	8	Инструментаж по содержанию занятий. Организация рабочего места и безопасности труда. Подготовка деталей к сварке с определением мест прихваток и порядка ее ведения, с установкой необходимого зазора.	7	
	9	Сборка и сварка пластин в стыковом соединении в нижнем положении шва толщиной до 5м без разделки кромок	7	ОК1- ОК7
Тема №4 Ручная дуговая сварка углероди- стых сталей	10	Сборка и сварка пластин в стыковом соединении в нижнем положении шва толщиной до 5м без разделки кромок	7	ПК2.1- ПК2.4
	11	Сборка и сварка пластин в стыковом соединении в нижнем положении шва толщиной 8,0-10,0мм с У-обр. раздельной кромок	7	
	12	Сборка и сварка пластин в стыковом соединении в нижнем положении шва толщиной 8,0-10,0мм	7	

	с У-обр. разделкой кромок		
13	Сборка и сварка пластин углового соединения в нижнем положении, толщина металла 3,0-4,0мм без скоса кромок. Катет шва 5мм.	7	
14	Сборка и сварка пластин углового соединения в нижнем положении, толщина металла 3,0-4,0мм без скоса кромок. Катет шва 5мм.	7	
15	Сборка и сварка пластин углового соединения, толщина металла 8,0-10,0мм с У-обр. разделкой кромок в вертикальном положении, шов многослойный. Катет шва 9,0-12,0мм	7	
16	Сборка и сварка пластин углового соединения, толщина металла 8,0-10,0мм с У-обр. разделкой кромок в вертикальном положении, шов многослойный. Катет шва 9,0-12,0мм	7	
17	Сборка под сварку пластин в тавровом соединении в нижнем положении шва. толщина металла 3,0-4,0мм без скоса кромок. Катет шва 5мм.	7	
18	Сборка под сварку пластин в тавровом соединении в нижнем положении шва. толщина металла 3,0-4,0мм без скоса кромок. Катет шва 5мм.	7	
19	Сборка и сварка секции отражения из профильного проката размером 700х 2000мм	7	
20	Сборка и сварка урны из листовой стали толщиной 2,5мм	7	
21	Сборка и сварка контейнера для отходов из листовой стали 750х820х350мм	7	
22	Сборка и сварка переходного мостика из профильного проката	7	
23	Сборка и сварка трапа наклонного из листовой стали, профильного проката	7	
24	Ручная дуговая сварка трубы Ø114 мм с У-образной разделкой кромок, шов многослойный, положение стыка поворотное.	7	
25	Ручная дуговая сварка трубы Ø219 мм с У-образной разделкой кромок, шов многослойный, положение стыка неповоротное, под углом 45°	7	
26	ПРОВЕРОЧНАЯ РАБОТА	7	

УП.02.01. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

Форма промежуточной аттестации - дифференцированный зачет.

3 курс, 5 семестр количество часов – УП.02.01 – 36 ч

ПМ.02. РУЧНАЯ ДУГОВАЯ СВАРКА (НАПЛАВКА, РЕЗКА) ПЛАВИЩИМСЯ ПОКРЫТЫМ ЭЛЕКТРОДОМ.

Наименование раз- делов профессио- нального модуля (ПМ), междисци- плинарных курсов (МДК) и тем	№ урока	Содержание работ	Объем часов	Про- фессио- наль- ные компе- тентии
МДК.02.01. Техника и технология электродуговой сварки (наплавки, резки) покрытыми электродами				
Тема 8 Технология ис- правления дефект- ных мест	1	Инструментарий по содержанию занятий. Организация рабочего места и безопасности труда	1	ОК.1- ОК.7
	2	Ремонтная сварка и наплавка. Подготовка дефектных мест под ремонтную сварку или наплавку. Выбор способа устранения дефекта.	7	
	3	Устранение трещин (типовой технологический процесс)	7	ПК.2.1- ПК2.4
	4	Устранение дефекта в отверстии. Устранение свободной трещины. Устранение зажаты трещины	7	
Тема №9 Деформации и напряжения при сварке.	5	Устранение деформации и напряжения при сварке различными способами.	7	ОК.1- ОК.7 ПК.2.1- ПК2.4
	6	ПРОВЕРОЧНАЯ РАБОТА	7	

III.02. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

3 курс, 5 семестр количество часов – III.02.01-108 часов

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), межцикловых или цикловых курсов (М/К) и тем	№ урока	Содержание работ	Объем часов	Профессиональные компетенции
М/К-02-01. Техника и технологии электродуговой сварки (наплавки) – резки (покрытия) электродами				
			108	
Тема №5 Ручная дуговая сварка легированных сталей и цветных металлов	1	Инструментарий по содержанию занятий. Организация рабочего места и безопасности труда. Сварка высоколегированных сталей и сплавов.	7	
	2	Дуговая сварка титана и его сплавов	7	
	3	Сварка цветных металлов, выбор режима, сварочных материалов.	7	ОК.1- ОК.7
	4	Сварка коррозионно-стойких сталей.	7	
	5	Заварка трещин и отверстий.	7	ПК.2.1- ПК2.4
	6	Сварка теплоустойчивых сталей	7	
	7	Сварка двухфазных сталей	7	
	8	Сварка тонкостенных деталей.	7	
	9	Сварка оцинкованного металла.	7	
	10	Инструментарий по содержанию занятий. Организация рабочего места и безопасности труда. Холодная сварка чугуна электродами, обеспечивающими получение в наплавленном металле низкоуглеродистой стали.	7	
	11	Холодная сварка чугуна электродами, обеспечивающими получение в наплавленном металле низкоуглеродистой стали.	7	ОК.1- ОК.7
	12	Холодная сварка чугуна электродами, обеспечивающими получение в наплавленном металле низкоуглеродистой стали.	7	ПК.2.1- ПК2.4
	13	Холодная сварка чугуна электродами, обеспечивающими получение в наплавленном металле низкоуглеродистой стали.	7	
	14	Горячая сварка чугуна электродами, обеспечивающими получение в металле шва цветных и специальных сплавов.	7	

	15 Горячая сварка чугуна электродами, обеспечивающими получение в металле шва цветных и специальных сплавов.	7	
	16 ПРОВЕРОЧНАЯ РАБОТА	3	

ПП.02. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

3 курс, 6 семестр количество часов – ПП.02.01-144 ч

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), межличностных курсов (МЛК) и тем	урока	Содержание работ	Объем часов	Профессиональные компетенции
МЛК.02.01. Техника и технологии электродуговой сварки (наплавки, резки) покрытыми электродами			144	
Тема 7 Технологии производства наплавочных работ.	1	Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места и безопасности труда. Ручная дуговая наплавка штучными электродами.	7	
	2	Разработка технологии наплавки наружной поверхности цилиндрической детали.	7	
	3	Ручная дуговая наплавка поверхности наружной цилиндрической поверхности вала штучными электродами	7	
	4	Ручная дуговая наплавки штучными электродами.	7	ОК.1.
	5	Наплавка наружной цилиндрической поверхности цапфы вала.	7	ОК.7
	6	Наплавка наружной цилиндрической поверхности цапфы вала.	7	ПК.2.1-
	7	Ручная дуговая наплавки штучными электродами.	7	ПК2.4
	8	Ручная дуговая наплавки штучными электродами.	7	
	9	Ручная дуговая наплавка зуба шестерни штучными электродами	7	
	10	Ручная дуговая наплавка зуба шестерни штучными электродами	7	
	11	Наплавка плоской поверхности лопасти шнека. Технологии наплавки.	7	
	12	Наплавка плоской поверхности лопасти шнека. Технологии наплавки.	7	
	13	Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места и безопасности труда. Ремонтная сварка и наплавка тренировочных образцов	7	
	14	Устранение трещин (типовой технологический процесс)	7	ОК.1-
	15	Устранение дефекта в отъерстии.	7	ОК.7
	16	Подготовка дефектных мест под ремонтную сварку или наплавку.	7	ПК.2.1-
	17	Выбор способа устранения дефекта и удаление путем наплавки металла	7	ПК2.4
	18	Устранение свободной трещины.	7	
	19	Устранение зажатой трещины	7	
Тема 8 Технология исправления дефектных мест				

УП.05.УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

Форма промежуточной аттестации –проверочная работа

3 курс, 5 семестр –количество часов 72 ч

Наименование	Содержание работы	Объем часов	Профессиональные компетенции	
раздел-профессионального модуля (НМ), меж-дисциплинарных курсов (МДК) и тем				
		3	4	
МДК.05.01. Техника и технология газовой сварки (наплавки)				
Тема 1. Сварочное пламя	1	Инструкция по содержанию занятий. Организация рабочего места и безопасности труда. Меж-отраслевые правила по охране труда при газосварочных работах.	2	ОК.1-ОК.6 ПК 5.1-ПК 5.3
	2	Устройство и настройка газовых горелок (Г2 – м, Г2 - 4м, ГС – 2, Г2 – 23, ГС -3). Выбор состава сварочного пламени.	7	
Тема 2. Аппаратура для газовой сварки металла	3	Инструкция по содержанию занятий. Организация рабочего места и безопасности труда. Устройство и настройка газобаллонного оборудования (ацетиленовый генератор, редукторы, и газовые горелки).	7	ОК.1-ОК.6 ПК 5.1-ПК 5.3
	4	Инструкция по содержанию занятий. Организация рабочего места и безопасности труда. Подбор присадочных материалов для газовой сварки различных металлов. Предварительная подготовка кромок свариваемого металла.	7	ОК.1-ОК.6 ПК 5.1-ПК 5.3
Тема 4. Техника и технологии газовой сварки	5	Инструкция по содержанию занятий. Организация рабочего места и безопасности труда. Произвести наплавку сварочных валиков в разных пространственных положениях. Произвести газовую сварку труб во всех пространственных положениях, различных диаметров труб.	7	ОК.1-ОК.6 ПК 5.1-ПК 5.3
Тема 5 Аппаратура и технологии кин-	6	Инструкция по содержанию занятий. Организация рабочего места и безопасности труда. Устройство и настройка газобаллонного оборудования (ацетиленовый генератор, редукторы, и резака). Отработка навыков техники резки металлов различных материалов.	7	ОК.1-ОК.6 ПК 5.1-ПК 5.3

горюдой режки металла				
Тема 6. Особенности газовой сварки углеродистых и легированных сталей-	7	Инструментар по содержанию занятий. Организация рабочего места и безопасности труда. Газовая восстановительная наплавка валков в нижнем положении из углеродистой стали. Газовая восстановительная наплавка валков в наклонном положении шва из углеродистой стали. Газовая восстановительная наплавка валков в горизонтальном положении шва из низкоуглеродистой стали Газовая восстановительная наплавка валков в вертикальном положении шва из легированной стали.	7	ОК.1-ОК.6 ПК 5.1-ПК 5.3
Тема 7. Особенности газовой сварки чугуна и цветных металлов и сплавов	8	Инструментар по содержанию занятий. Организация рабочего места и безопасности труда. Газовая сварка пластин в нижнем положении шва из чугуна Газовая сварка деталей с без разделки кромок из чугуна и цветных металлов. Газовая сварка деталей с U-обр. разделькой кромок из чугуна и цветных металлов и сплавов. Газовая наплавка дефекта литых чугунных и цветных деталей.	7	ОК.1-ОК.6 ПК 5.1-ПК 5.3
Тема 8. Газовая наплавка и материалы для наплавки	9	Инструментар по содержанию занятий. Организация рабочего места и безопасности труда. Газовая сварка деталей из медных сплавов Газовая сварка деталей из алюминия Газовая сварка деталей из алюминиевых сплавов Сварка деталей из цветных металлов и сплавов Газовая сварка деталей из алюминиевых сплавов	7	ОК.1-ОК.6 ПК 5.1-ПК 5.3
Тема 9. Техника и технологии газовой наплавки чугуна, цветных металлов.	10	Инструментар по содержанию занятий. Организация рабочего места и безопасности труда. Газовая наплавка изношенных деталей из конструкционных сталей твердыми сплавами и цветных металлов. Газовая наплавка изношенных чугунных и цветных деталей. Газовая сварка деталей из алюминия Газовая наплавка для устранения дефектов в крупных алюминиевых отливках под механическую обработку.	7	ОК.1-ОК.6 ПК 5.1-ПК 5.3
	11	Проверочная работа	7	ОК.1-ОК.6 ПК 5.1-ПК 5.3

ШЛ.05.ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

Форма промежуточной аттестации – проверочная работа

3 курс, 5 семестр – количество часов 108 ч

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), межкурсовых или вариативных курсов (МДК) и тем	Содержание работы	Объем часов	Профессиональные компетенции
1	2	3	4
МДК.05.01. Техника и технология газовой сварки (наплавки)			
	Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места и безопасности труда.	3	
	1 Межотраслевые правила по охране труда при газосварочных работах.		
	2 Устройств и настройка газовых горелок (Г2 – м, Г2 – 4м, ГС – 2, Г2 – 23, ГС – 3).	7	ОК-1-ОК-6
Тема 1. Сварочное пламя	3 Выбор состава сварочного пламени под (нормальный-восстановительный вид сварочного пламени).	7	ПК 5.1-ПК 5.3
	4 Выбор состава сварочного пламени под (окислительный вид сварочного пламени).	7	
	5 Выбор состава сварочного пламени под (науглероживающий вид сварочного пламени).	7	
	6 Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места и безопасности труда. Обслуживание сварочных горелок, рукавов и предохранительных затворов	7	
	7 Подготовка к работе ацетиленового генератора, правила обслуживания ацетиленовых генераторов.	7	ОК-1-ОК-6
Тема 2. Аппаратура для газовой сварки металлов	8 Проверка газобаллонного оборудования под (Аргон, Кислород, Пропан (бутан), Углекислота)	7	ПК 5.1-ПК 5.3
	9 Настройка газобаллонного оборудования (редукторы, сварочные рукава и газовые горелки).	7	
	10 Обслуживание и калибровка (редуктора давления, осушителей, подогревателя газа)	7	
	11 Обслуживание и калибровка (расходомера и электромагнитных газовых клапанов)	7	
	12 Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места и безопасности труда. Подбор присадочных материалов для газовой сварки конструкций общего назначения.	7	ОК-1-ОК-6
	13 Подбор присадочных материалов для газовой сварки ответственных конструкций	7	ПК 5.1-ПК 5.3
	14 Предварительная подготовка кромок свариваемого металла.	7	
Тема 3. Сварочные материалы для газовой сварки.	15 Подбор присадочных материалов для газовой сварки латуни, легированной оловом	7	
	16 Подбор присадочных материалов для газовой сварки латуни, пайки меди и меди с латушью.	7	

ПП.05. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

Формы промежуточной аттестации - дифференцированный зачет

3 курс 6 семестр Количество часов – 288 ч

ПП.05. ГАЗОВАЯ СВАРКА

Наименование раздела-профес- сионального мо- дуля (ПМ), меж- дисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание работы	Объем часов	Профес- сиональ- ные ком- петенции
1	Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места и безопасности труда.	1	
2	Произвести газовую восстановительную наплавку валиков в нижнем положении.	7	
3	Произвести газовую восстановительную наплавку валиков в наклонном положении шва	7	
4	Произвести газовую восстановительную наплавку валиков в вертикальном положении шва	7	
5	Произвести газовую восстановительную наплавку валиков в поточечном положении шва	7	
6	Произвести газовую восстановительную наплавку трубы Ø58 мм без скоса кромок в нижнем положении	7	
7	Произвести газовую восстановительную наплавку трубы Ø58 мм без скоса кромок в наклонном положении шва	7	ОК.1-ОК.6
8	Произвести газовую восстановительную наплавку трубы Ø58 мм без скоса кромок в горизонтальном положении шва	7	ПК 5.1-ПК 5.3
9	Произвести газовую восстановительную наплавку трубы Ø58 мм без скоса кромок в вертикальном положении шва	7	
10	Произвести газовую восстановительную наплавку трубы Ø58 мм без скоса кромок под углом 45°	7	
11	Произвести газовую восстановительную наплавку трубы Ø 102 мм в поворотном положении стыка с отводом	7	
12	Произвести газовую восстановительную наплавку трубы углового соединения ответственного штуцера с трубой Ø 168 мм без скоса кромок	7	
13	Произвести газовую восстановительную наплавку трубного узла Ø 159 мм с фасонной врезкой Ø 159 мм, шов многослойный, толщина стенки трубы	7	
14	Произвести газовую восстановительную наплавку трубного узла Ø 108 мм с переходником на	7	

		больший диаметр трубы. Ø 159 мм		
15		Произвести газовую восстановительную наплавку трубного узла Ø 133x8 мм с фланцем	7	
16		Произвести газовую восстановительную наплавку трубы Ø219 мм с U-образной расплюскай кромок, шва многоосевой	7	
17	Тема 5	Инстружтаж по содержанию занятий. Организация рабочего места и безопасности труда. Настройка и обслуживание газоаппаратного оборудования (автоматический генератор, редукторы, и газового резака)	7	ОК.1-ОК.6
18	Аппаратура и технология кислородной резки металла	Обработка наплавки резки металлов различных материалов.	7	ПК 5.1-ПК 5.3
19		Резка кислородная призматическая деталей из стали средней толщины 8,0-10,0мм	7	
20		Резка кислородная призматическая деталей из стали большой толщины 20мм.	7	
21		Резка кислородная криволинейная деталей из стали средней толщины 8,0-10,0мм .	7	
22		Инстружтаж по содержанию занятий. Организация рабочего места и безопасности труда. Газовая восстановительная наплавка валиков в нижнем положении из углеродистой стали.	7	
23	Тема 6.	Газовая восстановительная наплавка валиков в наклонном положении шва из углеродистой стали.	7	
24	Особенности газовой сварки углеродистых и легированных сталей	Газовая восстановительная наплавка валиков в горизонтальном положении шва из низкоуглеродистой стали	7	ОК.1-ОК.6 ПК 5.1-ПК 5.3
25		Газовая восстановительная наплавка валиков в вертикальном положении шва из легированной стали.	7	
26		Газовая восстановительная наплавка изношенных поверхностей деталей машин, механизмов и конструкций твердыми сплавами.	7	
27		Газовая восстановительная наплавка наружной поверхности цилиндрической детали по окружности чешуйчатым способом.	7	
28	Тема 7. Особенности газовой сварки	Инстружтаж по содержанию занятий. Организация рабочего места и безопасности труда. Газовая сварка пластин в нижнем положении шва из чугуна	7	ОК.1-ОК.6
29		Газовая сварка деталей с без разделки кромок из чугуна и цветных металлов.	7	ПК 5.1-ПК 5.3
30		Газовая сварка деталей с U-обр. разделкой кромок из чугуна и цветных металлов и сплавов.	7	
31		Газовая наплавка дефектов литых чугунных и цветных деталей.	7	
32	Тема 8.	Инстружтаж по содержанию занятий. Организация рабочего места и безопасности труда. Газовая сварка деталей из медных сплавов. Газовая сварка деталей из алюминия	7	ОК.1-ОК.6
33	Газовая наплавка и материалы для наплавки	Газовая сварка деталей из алюминиевых сплавов. Сварка деталей из цветных металлов и сплавов	7	ПК 5.1-ПК 5.3
34		Газовая сварка деталей из алюминиевых сплавов. Газовая сварка деталей из алюминия	7	
35		Газовая наплавка для устранения дефектов в крупных алюминиевых отливках под механическую обработку.	7	

Тема 9. Техника и техно- логия газовой	36	Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места и безопасности труда. Газовая сварка пластины в нижнем положении шва из чугуна	7	
	37	Газовая сварка деталей с без разделки кромок из чугуна и цветных металлов.	7	ОК.1-ОК.6
наплавки чугуна, цветных метал- лов.	38	Газовая сварка деталей сV-обр. разделкой кромок из чугуна и цветных металлов.	7	ПК.5.1-ПК
	39	Газовая наплавка изношенных деталей из конструкционных сталей твердыми сплавами и цветных металлов.	7	5.3
	40	Газовая наплавка дефектов литых чугунных и цветных деталей.	7	
	41	Газовая наплавка изношенных чугунных и цветных деталей.	7	ОК.1-ОК.6
	42	Дифференциальный зачет	7	ПК 5.1-ПК 5.3

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной и производственной практик предполагает наличие учебно-производственной базы компетенции «Сварочные технологии» – Мастерская слесарная, Мастерская сварочная для сварки металлов, Подпункты: сварочный, Лаборатория виртуальной сварки.

Учебно-производственная мастерская компетенции «Сварочные технологии»:

Сварочные посты оборудованы сварочными аппаратами аргонодуговой и полуавтоматической сварки, марки **КЕМРР**.

✓ Источник питания MasterTig MLS 2300 АС/ДС 1х230В

В комплекте:

- ✓ Заземляющий кабель 25мм², 5м с разъемами на напряжение менее 80В. Панель управления Master Tig MLS ACX
- ✓ Сварочный кабель 25мм², дл. 5м с разъемами на напряжение менее 80В Сварочная горелка ТТС 220 4м
- ✓ Источник питания FASTMIG M 420
- ✓ Механизм подачи проволоки МХР 65 профиль Work Pack
- ✓ Комплект к проволокподающему устройству FE (МС/С) V1.2 ДУРАТОРQUCЕ КИТ №1
- ✓ Панель управления синергетическая FASTMIG MS 300
- ✓ Заземляющий кабель 50мм², 5м с разъемами на напряжение менее 80В
- ✓ Подставка под баллоны
- ✓ Комплект ВИК Базовый + Дополнительно: Штангенциркуль ШЦ-1-250-0,1; Шаблон Красовского(УШК-1); Уни-версальный шаблон сварщика(УШС-2); Лупа измерительная ЛИ-3-10Х, маркер лаковый по металлу черный, маркер лаковый по металлу красный

- ✓ Точильный станок ТС-150 – 1 шт
- ✓ Печь для прокатки электродов 40/400 – 1 шт
- ✓ Плазморез со встроенным компрессором ССТ-40В-220В-2шт
- ✓ Стол сварщика с самоочищающимся фильтром и встроенным компрессором (Кемпер) (1200*800*1340) производительность 1400 м³/ч – 8 шт
- ✓ Стол металлический – 10шт
- ✓ Сборочно-сварочный стол с крепежными элементами для монтажных работ (1200*800) (набор оснастки базовый) – 10шт
- ✓ Баллон с защитной смесью 40л. ГОСТ 949-63 (полный)
- ✓ Баллон с защитным газом 100% Ar высшего сорта 40л. ГОСТ 949-63 (полный)
- ✓ Электродержатель 200А
- ✓ Редуктор аргоновый с двумя ротаметрами
- ✓ Газовый редуктор с расходомером (Ar+CO2) Редуктор Ar/CO2 (аргон / углекислый газ)
- ✓ Огнетушитель углекислотный ОУ-1
- ✓ Тумба для инструмента с тремя ящиками (615/440/800)
- ✓ Подставка под баллоны - 10шт
- ✓ Совок металлический с длинной ручкой
- ✓ Метла для уборки рабочих мест
- ✓ Стеллаж для оборудования и инструмента
- ✓ Спец. одежда для сварщика

Оборудование сварочного поста с плазморезами

✓ Плазморез со встроенным компрессором ТУС-40В 220В

✓ Стол сварщика с самоочищающимся фильтром и встроенным компрессором (Кемпер) (1200*800*1340) производительность
гельность

Оборудование сварочной кабинки:

✓ Сварочный аппарат Кемпри MasterTIG M.L.S 2300 АСДС (в комплекте)

✓ Источник питания EASTMIG M 42D (в комплекте)

✓ Стол сварщика с самоочищающимся фильтром и встроенным компрессором (Кемпер) (1200*800*1340) производительность 1400 м³/ч

✓ Сборочно-сварочный стол с крепежными элементами для монтажных работ (1200*800) (набор оснастки базовый)

✓ Тумба для инструмента с тремя ящиками (615/440/800)

✓ Табурет подъемно-поворотный (выс.500/диаметр 380)

✓ защитные очки для сварки;

✓ защитные очки для шлифовки;

✓ сварочная маска;

✓ защитные ботинки;

✓ средство защиты органов слуха;

✓ ручная шлифовальная машинка (болгарка) с защитным кожухом;

✓ металлическая щетка для шлифовальной машинки, подходящая ей по размеру;

✓ молоток для отделения шлака;

- ✓ зубило;
- ✓ разметчик;

✓ напильники;

✓ металлургические щетки;

✓ молоток;

✓ универсальный шаблон сварщика; стальная линейка с метрической разметкой; прямоугольник;

✓ струбцины и приспособления для сборки под сварку;

✓ оборудование для ручной дуговой сварки плавящимся покрытым электродом, частично механизированной сварки плавлением и для ручной дуговой сварки неплавящимся электродом в защитном газе.

Все инструменты и рабочая одежда должны соответствовать положениям техники безопасности и гигиены труда, установленным в Российской Федерации.

Оборудование сварочного полигона:

- ✓ - рабочее место преподавателя;
- ✓ вытяжная вентиляция - по количеству сварочных постов;

Оборудование сварочного поста для дуговой сварки и резки металлов на 1 рабочее место (на группу 15 чел):

- ✓ - сварочное оборудование для ручной дуговой сварки;
- ✓ - сварочный стол;
- ✓ - приспособления для сборки изделий;
- ✓ - молоток-шлакоотделитель;
- ✓ - разметчики (керна, чертилка);

- ✓ - маркер для металла белый;
- ✓ - маркер для металла черный.

Инструменты и принадлежности на 1 рабочее место (на группу 15 чел):

- ✓ - уголок;
 - ✓ - линейка металлическая;
 - ✓ - зубило;
 - ✓ - напильник треугольный;
 - ✓ - напильник круглый;
 - ✓ - стальная линейка-прямоугольник;
 - ✓ - пассатижи (плоскогубцы);
 - ✓ - штангенциркуль;
 - ✓ - комплект для визуальнo-измерительного контроля (ВИК);
 - ✓ - комплект для проведения ультразвукового метода контроля;
 - ✓ - комплект для проведения магнитного метода контроля;
 - ✓ - комплект для проведения капиллярной дефектоскопии.
- Защитные средства на 1 обучающегося (на группу 15 чел):
- ✓ - костюм сварщика (подшлемник, куртка, штаны);
 - ✓ - защитные очки;
 - ✓ - защитные ботинки;
 - ✓ - краги спилковые.

Дополнительное оборудование мастерской (политона):

- ✓ - столы металлические;
- ✓ - стеллажи металлические;
- ✓ - стеллаж для хранения металлических листов.

Учебной базой производственной практики являются предприятия и организации г.Новый Уренгой. Руководитель производственной практики осуществляет общее руководство практикой, организывает и контролирует работу со студентами.

4.2 Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Овчинников В.В.Газовая сварка (наплавка) (2-е изд., стер.) учебник – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 262с
2. Овчинников В.В.Основы технологии сварки и сварочное оборудование (2-е изд., стер.) учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018 –
3. Овчинников В.В. Подготовительные и сборочные операции перед сваркой (1-е изд.) учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018
4. Овчинников В.В.Ручная дуговая сварка (наплавка, резка) плавающим покрытием электродом (2-е изд., стер.) учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018
5. Черетахин А.А. Колтунов И.И., Кузнецов В.А.Материаловедение (СПО). учебник. – М.: «КНОРУС», 2020
6. Маслов Б.Г. Производство сварных конструкций (8-е изд.) учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2020
7. Овчинников В.В.Контроль качества сварных соединений (2-е изд., стер.) учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2020
8. Овчинников В.В. Оборудование, механизация и автоматизация сварочных процессов (6-е изд.) учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2020
9. Чумаченко Ю.Т. Чумаченко Г.В.Материаловедение и слесарное дело (НПО и СПО). – М.: «КНОРУС», 2020
- 10.Овчинников В.В.Основы теории сварки и резки металлов (для НПО). Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2020

11. Овчинников В.В. Контроль качества сварных соединений: Практикум. – М.: Издательский центр «Академия», 2020
12. Галушкина Технологии производства сварных конструкций (6-е изд.) учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2020
13. Овчинников В.В. Подготовительно-сварочные работы (2-е изд.) учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2020
14. Овчинников В.В. Сварка и резка деталей из различных сталей, цветных металлов и их сплавов, чугунов во всех пространственных положениях (3-е изд.) учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2020
15. Овчинников В.В. Сварка и резка деталей из различных сталей, цветных металлов и их сплавов, чугунов во всех пространственных положениях. Практикум (3-е изд.) учеб. пособие. – М.: Издательский центр «Академия», 2020
16. Овчинников В.В. Дефектация сварных швов и контроль качества сварных соединений (3-е изд.) учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2020
17. Овчинников В.В. Технология газовой сварки и резки металлов (5-е изд.) учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2020
18. Овчинников В.В. Контроль качества сварных соединений, учебник: – М.: Издательский центр «Академия», 2020
19. Овчинников В.В. Оборудование, механизация и автоматизация сварочных процессов (5-е изд., стер.) учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2020
20. Овчинников В.В. Технология электросварочных и газосварочных работ, учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2020

Дополнительная

1. Гаспарян В.Х. Технологии электросварочных и газосварочных работ. – Ростовн/Д: Феникс, 2020
2. Куликов О.Н. Охрана труда при производстве сварочных работ (10-е изд., стер.) учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2020
3. Маслов Б.Г. Сварочные работы (13-е изд., стер.) учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018
4. Быковский О.Г., Фролов В.А., Краснова Г.А. Сварочное дело (для СПО). – М.: «КНОРУС», 2020
5. Справочник сварщика (СПО). Овчинников В.В. – М.: «КНОРУС», 2020

Нормативные документы:

1. ГОСТ 2.312-62 Единая система конструкторской документации. Условные изображения и обозначения швов сварных соединений.
2. ГОСТ 2601-84 Сварка металлов. Термины и определение основных понятий.
3. ГОСТ 3242-69 Соединения сварные. Методы контроля качества.
4. ГОСТ 5264-80. Ручная дуговая сварка. Соединения сварные. Основные типы, конструктивные элементы и размеры.
5. ГОСТ 6512-82 Контроль неразрушающий. Соединения сварные. Радиографический метод.
6. ~~ГОСТ 14682-86 Контроль неразрушающий. Соединения сварные. Методы ультразвуковые.~~
7. ГОСТ 16036-80 Соединения сварные стальных трубопроводов. Основные типы, конструктивные элементы и размеры.
8. ГОСТ 20415-82 Контроль неразрушающий. Методы акустические. Общие положения.
9. ГОСТ 20426-82 Контроль неразрушающий. Методы дефектоскопии радиационные. Область применения.
10. ГОСТ 14661-66 Дуговая сварка в защитном газе. Соединения сварные. Основные типы, конструктивные элементы и размеры.
11. ГОСТ 16036-80 Соединения сварные стальных трубопроводов. Основные типы, конструктивные элементы и размеры.
12. ГОСТ 3.1605-81 Единая система технологической документации. Правила записи операций и переходов. Сварка

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение программы учебной и производственной практики происходит в ходе изучения программ профессиональных модулей «Подготовительно-сварочные работы и контроль качества сварных швов после сварки», «Ручная дуговая сварка (наплавка, резка) шпательными покрытым электродом», «Газовая сварка (наплавка)».

Организация образовательного процесса по профессиональному модулю осуществляется в соответствии с ФГОС СПО по специальности «15.01.05 Сварщик (ручной и частично механизированной сварки (наплавки)) учебным планом, программой профессионального модуля, с расписанием занятий; с требованиями к результатам освоения профессионального модуля: компетенциям, практическому опыту, умениям и знаниям.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков. Производственная практика проводится в организациях и предприятиях, направлении деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модулей «Подготовительно-сварочные работы Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раз в 3 года.

. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Читать чертежи средней сложности и сложных сварных металлоконструкций.	Деконструкция точности и скорости чтения чертежей и условные обозначения сварных швов по ГОСТ 2.312-80, ГОСТ 5264-80, по ГОСТ 16036-80. Деконструкция навыков в применении основных правил чтения технологической документации;	Наблюдение и оценка выполнения практических работ по чтению сборочных чертежей сварных конструкций. Экспертная оценка при тестировании Экспертная оценка при тестировании при письменном опросе. Контроль выполнения самостоятельной работы по расчету количества сварных швов.
ПК 1.2. Использовать конструкторскую нормативно-техническую и производственно-технологическую документацию по сварке.	Знать и правильно владеть основными правилами чтения технологической документации; Знать и правильно оформить технические карты на изготовление сварной конструкции.	Наблюдение и оценка выполнения практических работ по описанию технологического процесса изготовления листовых, респечатых и цилиндрических конструкций. Экспертная оценка при тестировании Контроль и экспертная оценка выполнения самостоятельной работы по разработке ТК и обозначению сварных швов.

<p>ПК 1.3. Проверять оснащенность, работоспособность, исправность и осуществлять настройку оборудования поста для различных электродов сварки.</p>	<p>Демонстрация соблюдения правил технической эксплуатации источников питания, электроустановок; вспомогательного оборудования. Демонстрация правильности классификации сварочного оборудования и материалов и правильно применять при выборе электродов для различных марок сталей;</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения практических работ. Контроль выполнения самостоятельной работы.</p>
<p>ПК 1.4. Подготавливать и проверять сварочные материалы для различных способов сварки.</p>	<p>Демонстрация навыков в предупреждении возникновения различных видов дефектов в сварных швах. Изложение правил техники безопасности при хранении и транспортировке сварочных материалов;</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения практических работ по описанию технологического процесса изготовления листовых, решетчатых и цилиндрических конструкций. Экспертная оценка при тестировании Контроль и экспертная оценка выполнения самостоятельной работы по разработке ТК и обозначению сварных швов.</p>
<p>ПК 1.5. Выполнять сборку и подготовку элементов конструкции под сварку.</p>	<p>Демонстрация навыков выполнения типовых слесарных операций, применяемых при подготовке деталей перед сваркой;</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения практических работ по подготовке элементов конструкций к сборке под сварку.</p>

	Изложение последовательности сборки сварных конструкций;	Экспертная оценка при тестировании
	Демонстрация навыков сборки деталей конструкции из труб при помощи сварочных прихваток в центраторе	Экспертная оценка при тестировании при письменном опросе
	Демонстрация навыков правильности сборки конструкции из двухъярусных балок	Контроль и экспертная оценка выполнения самостоятельной работы – создание презентаций, рефератов, докладов
	Изложение последовательности сборки конструкции с различными сварными соединениями для сварки	
	Изложение правил и мер безопасности при выполнении сборочных и сварочных работ	
ПК 1.6. Проводить контроль подготовки и сборки элементов конструкции под сварку.	Демонстрация навыков контроля по подготовке и сборке элементов конструкции под сварку Изложение правильной последовательности подготовки кромок изделий под сварку; Демонстрация навыков проведения операций по контролю сварочных материалов, сварных швов.	Наблюдение и оценка выполнения практических работ по подготовке элементов конструкции к сборке под сварку. Экспертная оценка при тестировании Экспертная оценка при тестировании при письменном опросе

		Контроль и экспертная оценка выполнения самостоятельной работы - создание презентаций, рефератов, докладов.
ПК 1.6. Выявлять предварительный, сопутствующий (межслойный) подогрев металла.	Демонстрация навыков последовательного проведения работ по предварительному, сопутствующему (межслойному) подогреву металла;	Наблюдение и оценка выполнения практических работ по подготовке элементов конструкции к сборке под сварку.
	Изложение последовательности предварительного, сопутствующего (межслойный) подогрева	Экспертная оценка при тестировании
	Изложение правил техники безопасности при выполнении предварительного, сопутствующего (межслойный) подогрева;	Экспертная оценка при тестировании при письменном опросе
	Изложение последовательности зачистки и удаления дефектных мест сварных швов после сварки	Контроль и экспертная оценка выполнения самостоятельной работы - создание презентаций, рефератов, докладов
ПК 1.8. Зачищать и удалять поверхностные дефекты сварных швов после сварки.	Изложение последовательности зачистки и удаления дефектных мест сварных швов после сварки	Наблюдение и оценка выполнения практических работ по подготовке элементов конструкции к сборке под сварку.
	Демонстрация навыков выполнения типовых слесарных операций, применяемых при устранении дефектов;	Экспертная оценка при тестировании
	Изложение правил техники безопасности при выполнении типовых слесарных операций	Экспертная оценка при тестировании

	ных операций, применяемых при устранении дефектов;	вании при письменном опросе
		Контроль и экспертная оценка выполнения самостоятельной работы- создание презентаций, рефератов, докладов.
		Наблюдение и оценка выполнения практических работ по подготовке элементов конструкций к сборке под сварку.
ПК 1.9. Проводить контроль сварных соединений на соответствие геометрическим размерам, требуемым конструкторской и производственно-технологической документацией не-сварке.	Демонстрация навыков проведения контроля сварных соединений на соответствие геометрическим размерам, требуемым конструкторской и производственно-технологической документацией по сварке. Изложение правильной последовательности проведения контроля сварных соединений на соответствие геометрическим размерам, Демонстрация навыков проведения операций по контролю сварочных материалов, сварных швов. Изложение правил техники безопасности при проведении контроля сварных соединений;	Экспертная оценка при тестировании при письменном опросе Контроль и экспертная оценка выполнения самостоятельной работы- создание презентаций, рефератов, докладов.
ПК 2.1. Выполнять ручную дуговую сварку различных деталей из углеродистых и конструкционных сталей во всех пространственных положениях сварного шва.	Умение выполнять дуговую сварку различных деталей из углеродистых и конструкционных сталей во всех пространственных положениях сварного шва.	Наблюдение и оценка выполнения практических работ. Контроль выполнения самостоятельной работы.

ПК 2.2. Выполнять ручную дуговую сварку различных деталей из цветных металлов и сплавов во всех пространственных положениях сварного шва.	Выполнение ручной дуговой сварки различных деталей из цветных металлов и сплавов во всех пространственных положениях сварного шва.	Наблюдение и оценка выполнения практических работ. Контроль выполнения самостоятельной работы.
ПК 2.3. Выполнять ручную дуговую наплавку покрытыми электродами различных деталей.	Умение выполнять ручную дуговую наплавку покрытыми электродами различных деталей.	Наблюдение и оценка выполнения практических работ. Контроль выполнения самостоятельной работы.
ПК 2.4. Выполнять дуговую резку различных деталей.	Умение выполнять дуговую резку различных деталей.	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
ПК 5.1. Выполнять газовую сварку различных деталей из углеродистых и конструкционных сталей во всех пространственных положениях сварного шва.	Умение выполнять газовую сварку различных деталей из углеродистых и конструкционных сталей во всех пространственных положениях сварного шва.	Наблюдение и оценка выполнения практических работ. Контроль выполнения самостоятельной работы.
ПК 5.2. Выполнять газовую сварку различных деталей из цветных металлов и сплавов во всех пространственных положениях сварного шва.	Умение выполнять газовую сварку различных деталей из цветных металлов и сплавов во всех пространственных положениях сварного шва.	Наблюдение и оценка выполнения практических работ. Контроль выполнения самостоятельной работы.
ПК 5.3. Выполнять газовую наплавку.	Умение выполнять газовую наплавку изношенных простых инструментов, Умение выполнять наплавления деталей из углеродистых сталей. Умение выполнять наплавления конструктивных сталей	Наблюдение и оценка выполнения практических работ. Контроль выполнения самостоятельной работы.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволить проверить у обучающихся не только сформированности профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты учебной практики (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p>	<p>Демонстрация интереса к будущей профессии Сварщика (ручной и частично механизированной сварки(наплавки)).</p> <p>Быстрая адаптация к внутриорганизационным условиям работы;</p> <p>Участие в работе кружка технического профиля, курсах профессионального мастерства, профессиональных олимпиадах;</p> <p>Активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе практики</p>
<p>Организовывать собственную деятельность. Исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем</p>	<p>Рациональное распределение времени при выполнении работ;</p> <p>Организация рабочего места согласно инструкционно-технологических карт;</p> <p>Соблюдение правил охраны труда согласно инструкции;</p> <p>Техническое обслуживание и ремонт персональных компьютеров и серверов, их комплектующих, согласно инструкции по эксплуатации.</p>	<p>Отзыв по итогам практики</p>
<p>Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной</p>	<p>Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач;</p> <p>Эффективность и качество выполнения работ;</p>	<p>Наблюдение и экспертная оценка эффективности и пра-</p>

деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	Диагностика средств вычислительной техники, их комплектующих и систем согласно инструкции по эксплуатации.	Вильности самовна-лиза принимаемых решений в процес-се производствен-ной практики
Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	Подбор инструкций для технического обслуживания и ремонта средств вычислительной техники, их комплектующих и систем.	Оценка решения си-туационных задач
Использовать информативно-	Решение нетиповых профессиональных задач с при-	Экспертное наблю-
коммуникационные технологии в про-	влечением самостоятельно найденной информации;	дение и оценка в
фессиональной деятельности	Оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ.	процессе практики
	Нахождение, обработка, хранение и передача информации с помощью мультимедийных средств информа-ционно-коммуникативных технологий;	
	Работа с различными прикладными программами.	
Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	Терпимость к другим мнениям и позициям; Оказание помощи участнику команды; Нахождение продуктивных способов реагирования в конфликтных ситуациях; Выполнение обязанностей в соответствии с распреде-лением групповой деятельности.	Наблюдение и оценка в процессе практики
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний	Стремление к здоровому образу жизни; Активность гражданской позиции будущего военного-служащего; Занятия в спортивных секциях; Прохождение военных сборов.	Наблюдение и оценка в процессе практики

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ЯМАЛО-НЕНЕЦКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА
«НОВОУРЕНГОЙСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

ПРОГРАММА, СОДЕРЖАНИЕ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Профессия/специальность 43.01.09 Повар, кондитер

Учебная группа 43.00-00 Сервис и туризм

Заключение заявленная программа практики

СООТВЕТСТВУЕТ:

Требованиям по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898)

Согласовано:

Организация:

ООО Техкол

Директор

М.п.

2022г.

Александр В. А.

УТВЕРЖДАЮ:

ГБПОУ ЯНАО «Новоуренгойский многопрофильный колледж»

Зам. директора по УПР

Д.В. Сафронов

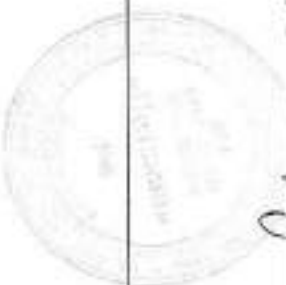
/Д.В. Сафронов/

Года обучения: 2022-2023

2023-2024

2024-2025

2025-2026



Программа учебной и производственной практики разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО)

43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ямало-Ненецкого автономного округа "Новоуренгойский многопрофильный колледж"

Составители: Смирнова Татьяна Ивановна, мастер производственного обучения ГБПОУ ЯНАО "Новоуренгойский многопрофильный колледж"

Жернова Рената Викторовна, мастер производственного обучения ГБПОУ ЯНАО "Новоуренгойский многопрофильный колледж"

Рекомендована: П(Ц)К социально-экономических дисциплин ГБПОУ ЯНАО "Новоуренгойский многопрофильный колледж"

Заключение № _____ от " _____ " _____ 2022 г.

Всего, _____ 1584

в том числе:

учебная _____ 612

производственная _____ 972

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК

1.1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;
- приобретение студентами практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности;
- ознакомление с содержанием основных работ и исследований, выполняемых на предприятии или в организации по месту прохождения практики;
- усвоение приемов, методов и способов обработки, представления и интерпретации результатов проведенных практических исследований;
- приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности.

1.2. ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

- формирование умений выполнять весь комплекс работ по приготовлению пищи на предприятиях общественного питания;
- воспитание высокой культуры, трудолюбия, аккуратности при выполнении операций технологического процесса по приготовлению пищи;
- развитие интереса в области пищевой промышленности и общественного питания; способностей анализировать и сравнивать производственные ситуации; быстроты мышления и принятия решений.

1.3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ

Учебная практика базируется на освоении профессиональных модулей:

ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»
ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

Учебная практика базируется на освоении учебных дисциплин:

ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров»

ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»

ОП.04 «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»

ОП.05 «Основы калькуляции и учета»

ОП.06 «Охрана труда»

ОП.07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности»

Изучение разделов и тем перечисленных профессиональных модулей дисциплин должно предшествовать закреплению соответствующих разделов и тем теоретического обучения на учебной практике.

1.4. ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Учебная практика проводится в учебной лаборатории расположенной на территории ГБПОУ ЯНАО «Новоуренгойский многопрофильный колледж» и на рабочих местах предприятий общественного питания согласно договоров.

1.5. МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Учебная практика проводится в течение учебного года на 2, 3, 4 курсах.

Учебной практикой руководят мастера производственного обучения по профессии «Повар, кондитер»

Мастера: Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательно-квалификационным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение студентами

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК

2.1. КОМПЕТЕНЦИИ СТУДЕНТА, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК

Общие компетенции:

ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>составить план действия; определить необходимые ресурсы;</p> <p>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p>
		<p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории</p>

	Личностное развитие	профессионального развития и самообразования
		Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.
	коллективами, руководством, клиентами.	Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Умения: описывать значимость своей профессии
		Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.
		Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять

	<p>сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и</p> <p>поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.</p> <p>Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения.</p>
ОК 9.	<p>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение</p> <p>Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.</p>
ОК 10.	<p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связанные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p>Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общепотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
ОК 11.	<p>Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p>Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования;</p>

Знание: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выставивания презентации; кредитные банковские продукты

Основные виды деятельности и профессиональные компетенции выпускника.

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
<p>ВД 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт в: – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>
	<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>Практический опыт в: – обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>
	<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p>Практический опыт в: – приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;</p>

			<ul style="list-style-type: none"> - ведении расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
	ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовлении полуфабрикатов для биед, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;
			<p>ведения расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос</p>
			<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
ВД 2.	ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранения, отпуске бульонов, отваров
	ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготозлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в: – приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранения и подготовке к реализации</p>
	<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ведении расчетов с потребителями при отпуске</p>
	<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	<p>продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Практический опыт в: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>
	<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>
	<p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и</p>	<p>Практический опыт в: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</p>

	кролика разнообразного ассортимента	– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ВД 3.	ПК 3.1.	Практический опыт:
Приготовление, оформление и подготовка к реализации	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в холодных блюд, соответствии с инструкциями и регламентами	– подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, всевозможных приборов
закуска разнообразного ассортимента		– подготовка рабочего места для порционирования (комплекования), унаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	Практический опыт в: – приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	Практический опыт: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канате, холодных закусок разнообразного ассортимента	Практический опыт в: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске

		продукции на вынос, взаимодействи с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
	ПК 3.5.	Практический опыт в:
	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья	– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
	водного сырья разнообразного ассортимента	разнообразного ассортимента: – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
	ПК 3.6.	Практический опыт в:
	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ВД 4.	ПК 4.1.	Практический опыт в:
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт в: – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, вспомогательных приборов; – подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
	ПК 4.2.	Практический опыт в:
	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов

			<ul style="list-style-type: none"> – ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента		<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента		<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ВД 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами		<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов – подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты

	<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Практический опыт в: – приготовлении и подготовке к использованию хранения отделочных полуфабрикатов</p>
	<p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>
	<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>
	<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт: – подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов – приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; – взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>

Область профессиональной деятельности:

- предприятия общественного питания /рестораны, кафе, столовые, буфеты, чайные, закусочные;
- медицинские учреждения /больницы, санатории, оздоровительные лагеря;
- образовательные учреждения /школы, детские сады, институты, колледжи, техникумы;
- фабрики-заготовочные, фабрики-кухни, комбинаты полуфабрикатов, магазины кулинарии.

Объекты профессиональной деятельности:

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;
- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;
- посуда и инвентарь;
- процессы и операции приготовления продукции питания.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Структура распределения учебной и производственной практики по профессиональным модулям

№	Профессиональные модули (ПМ)	Объем	Вид практики	Условия реализации	Курс и семестр изучения	Длительность в неделях (часах)
	Профессион. модули	обязательных учебных занятий, с учетом часов вариативной части		практики		
1	ПМ.01	288	УП.01	концентрировано	1 курс, 2 сем.	108
			ПП.01	концентрировано	2 курс, 4 сем	144
2	ПМ.02	396	УП.02	концентрировано	3 курс, 5 сем.	180
			ПП.02	концентрировано	3 курс, 5-6 сем.	216
3	ПМ.03	252	УП.03	концентрировано	3 курс, 6 сем.	108
			ПП.03	концентрировано	3 курс, 6 сем.	144
4	ПМ.04	180	УП.04	концентрировано	4 курс, 7 сем.	72
			ПП.04	концентрировано	4 курс, 7 сем.	108
5	ПМ.05	504	УП.05	концентрировано	4 курс, 7 сем.	144
			ПП.05	концентрировано	4 курс, 8 сем.	360

3.2 Содержание учебной и производственной практики (по профилю специальности)

УП.01.Учебная практика

Профессия СПО «Повар. Кондитер»

1 курс, 2 семестр

Количество часов—108

МДК 01.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

МДК 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов

МДК 01.02. Пренессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Наименование тем	Урок	Содержание работ	Объем часов	Виды деятельности и профессиональные компетенции
1		2	3	4
Содержание учебного материала				
Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента				
Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него				
МДК 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов			108	
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов				
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них	1	Видное занятие: Охрана труда и пожарная безопасность, на предприятиях общественного питания. Экскурсия на предприятие общественного питания.	3	ВД 1 ПК 1.1 ПК 1.2
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	2	Ознакомление с организацией рабочего места в овощном цехе, при обработке овощей и приготовлении полуфабрикатов. Механическая кулинарная обработка картофеля и корнеплодов. Отработка приемов машинной и ручной нарезки очищенного картофеля и корнеплодов. Фарширование овощей.	7	
	3	Механическая кулинарная обработка капустных и луковых овощей и грибов. Приобретение навыков машинной и ручной	7	

<p>Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного животного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них</p>	4	<p>нарезки. Ознакомление с организацией рабочего места в рыбном цехе, при обработке рыбы и нерыбных продуктов морского промысла и приготовлении полуфабрикатов. Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Подготовка рыбных полуфабрикатов к реализации. Приготовление котлетной массы из рыбы и полуфабрикаты из нее. Подготовка к реализации. Фарширование рыбы. Подготовка полуфабрикатов к реализации.</p>	7	<p>ВД 1 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3</p>
<p>Тема 2.2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы</p>	5	<p>Приготовление котлетной массы из рыбы и полуфабрикаты из нее. Подготовка к реализации. Фарширование рыбы. Подготовка полуфабрикатов к реализации.</p>	7	
<p>Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них</p>	6	<p>Ознакомление с организацией рабочего места в мясном цехе, при обработке мяса, птицы, кролика и дичи и приготовлении полуфабрикатов. Ознакомление с механической кулинарной обработкой мяса</p>	7	<p>ВД 1 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.4</p>
<p>Тема 2.3 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов</p>	7	<p>Технология приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из говядины. Подготовка полуфабрикатов к реализации.</p>	7	
<p>Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов</p>	8	<p>Технология приготовления порционных полуфабрикатов из говядины. Подготовка полуфабрикатов к реализации.</p>	7	
<p>Тема 2.5 Обработка домашней птицы, дичи, кролика</p>	9	<p>Технология приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из говядины. Подготовка полуфабрикатов к реализации.</p>	7	
<p>Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов</p>	10	<p>Технология приготовления полуфабрикатов из свинины. Подготовка полуфабрикатов к реализации.</p>	7	
<p>Тема 2.5 Обработка домашней птицы, дичи, кролика</p>	11	<p>Технология приготовления полуфабрикатов из баранины. Подготовка полуфабрикатов к реализации.</p>	7	
<p>Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика</p>	12	<p>Технология приготовления котлетной массы и полуфабрикаты из нее. Подготовка полуфабрикатов к реализации.</p>	7	
<p>Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика</p>	13	<p>Технология приготовления полуфабрикатов из натуральной рубленой массы. Подготовка полуфабрикатов к реализации.</p>	7	
<p>Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика</p>	14	<p>Механическая кулинарная обработка субпродуктов. Подготовка полуфабрикатов к реализации.</p>	7	
<p>Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика</p>	15	<p>Механическая кулинарная обработка сельскохозяственной птицы и кролика, заправка птицы. Технологии приготовления полуфабрикатов из птицы и кролика. Подготовка полуфабрикатов к реализации.</p>	7	
16	<p><i>Проверочные работы</i></p>	7	<p>ВД 1. ПК 1.1- ПК 1.4</p>	

ПТ.01.Производственная практика
Профессия СПО «Повар. Кондитер»

2 курс, 4 семестр

Количество часов – 144

ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

МДК-01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов

МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Наименование тем	Содержание работ	Объем часов	Профессиональные компетенции
1	2	3	4
Содержание учебного материала			
Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			
Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него			
МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		144	
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них	1	4	ВД 1 ПК 1.1 ПК 1.2
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	2	7	
Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	3	7	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья,	4	7	ВД 1 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3

приготовлению полуфабрикатов из них Тема 2.2. Обработка рыбы и неразобного эдлого сырья Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы	5	Приготовление котлетной массы из рыбы и полуфабрикаты из нее. Подготовка полуфабрикатов к реализации.	7	
	6	Фарширование рыбы. Подготовка полуфабрикатов к реализации.	7	
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них Тема 2.4 Обработка, подготовка мясных продуктов Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	7	Обработка и приготовление полуфабрикатов из морепродуктов. Подготовка полуфабрикатов к реализации.	7	
	8	Ознакомление с организацией рабочего места в мясном цехе, при обработке мяса, птицы, кролика и дичи и при изготовлении полуфабрикатов. Технология приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из говядины. Подготовка полуфабрикатов к реализации.	7	
птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них Тема 2.4 Обработка, подготовка мясных продуктов Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	9	Технология приготовления порционных полуфабрикатов из говядины. Подготовка полуфабрикатов к реализации.	7	
	10	Технология приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из говядины. Подготовка полуфабрикатов к реализации.	7	
птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них Тема 2.4 Обработка, подготовка мясных продуктов Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	11	Технология приготовления крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из свинины. Подготовка полуфабрикатов к реализации.	7	
	12	Технология приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из свинины. Подготовка полуфабрикатов к реализации.	7	
птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них Тема 2.4 Обработка, подготовка мясных продуктов Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	13	Технология приготовления полуфабрикатов крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из баранины. Подготовка полуфабрикатов к реализации.	7	
	15	Технология приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из баранины. Подготовка полуфабрикатов к реализации.	7	
птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них Тема 2.4 Обработка, подготовка мясных продуктов Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	16	Технология приготовления котлетной массы и полуфабрикаты из нее. Подготовка полуфабрикатов к реализации.	7	
	17	Технология приготовления полуфабрикатов из натуральной рубленой массы. Подготовка полуфабрикатов к реализации.	7	
птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них Тема 2.4 Обработка, подготовка мясных продуктов Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	18	Механическая кулинарная обработка субпродуктов. Подготовка полуфабрикатов к реализации.	7	
	19	Механическая кулинарная обработка сельскохоззяйственной птицы, заправка птицы.	7	

	Приготовление полуфабрикатов из птицы.		
20	Механическая кулинарная обработка кролика. Технология приготовления полуфабрикатов из кролика. Подготовка полуфабрикатов к реализации.	7	
21	<i>Дифференцированный зачет 1/П-32</i>	7	ВД.1. ПК 1.1. ПК 1.4

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

	Иметь практический опыт:	подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, измерительных приборов;
		обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведения расчетов с покупателями
	Уметь:	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, измерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, флигитировании, править кухонные ножи; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов
	Знать:	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); виды, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним; требования к качеству, условиям и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; ассортимент, рецептур, требования к качеству, условиям и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовления полуфабрикатов

МДК 02.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

МДК 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента

МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Наименование тем	Содержание работ	Объем часов	Профессиональные компетенции
1	2	3	4
Содержание учебного материала			
180			
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента			
МДК 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента			
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	Ознакомление с организацией рабочего места в горячем цехе, суповом отделении, при приготовлении супов. Подготовка к реализации бульонов, отваров.	5	ВД 2. ПК 2.1-ПК 2.2.
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	Приготовление, подготовка к реализации заправок супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.	7	ВД 2. ПК 2.1 - ПК 2.3.
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению,	Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	7	

подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				
Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров				
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента				
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента				
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни				
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента				
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	7			
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	4	Ознакомление с организацией рабочего места в горячем цехе, соусном отделении, при приготовлении соусов. Приготовление соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранение и подготовка к реализации	7	ВД 2. ПК 2.1 ПК 2.4.
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению,				

подготовке к реализации горячих соусов Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Тема 3.1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов Тема 3.3. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов					
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента					
Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента					
М/ДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			14		
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения	5	Ознакомление с организацией рабочего места в горячем цехе, соусном отделении, при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	7	ВД 2. ПК 2.1 ПК 2.5.	
к реализации и хранения		Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и			

горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	6	Гарниров из овощей и грибов	7	
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий		
Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов				
Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий				
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				
Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента				
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			14	ВД 2. ПК 2.1 ПК 2.6.
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	7	Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	7	
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	8	Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	7	
Тема 5.1. Приготовление, подготовка				

к реализации блюда из вида творога, сыра				
Тема 5.2. Приготовление, подготовка к реализации блюда из муки				
Раздел модуля 1. Организация процесса приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				
Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья				
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			35	ВД 2. ПК 2.1 ПК 2.7.
Тема 1.1.	9	Приготовление и подготовка к реализации блюд из отварной и припущенной рыбы.	7	
Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	10	Приготовление и подготовка к реализации блюд из жареной рыбы.	7	
	11	Приготовление и подготовка к реализации блюд из запеченной и тушеной рыбы.	7	
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	12	Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбной котлетной массы.	7	
	13	Приготовление и подготовка к реализации блюд из нерыбного водного сырья.	7	
Тема 6.1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья				
Тема 6.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья				
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				
Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика				
Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика				
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			91	ВД 2. ПК 2.1 ПК 2.8.
Тема 1.1.	14	Приготовление и подготовка к реализации блюд из отварного мяса. Приготовление и подготовка к реализации	7	
Характеристика процессов				

приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	15	Блюды из гастрономических товаров. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса жареного крупным куском	7	
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	16	Приготовление и подготовка к реализации блюд из жареного мяса натуральными и панированного порционными кусками.	7	
	17	Приготовление и подготовка к реализации блюд из жареного мяса мелкими кусками.	7	
	18	Приготовление и подготовка к реализации блюд из тушеного мяса порционными и мелкими кусками	7	
Тема 7.1. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	19	Приготовление и подготовка к реализации блюд из натуральной рубленой массы	7	
	20	Приготовление и подготовка к реализации блюд из котлетной массы	7	
Тема 7.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	21	Приготовление и подготовка к реализации блюд из запеченного мяса.	7	
Тема 7.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	22	Приготовление и подготовка к реализации открытых блюд из домашней птицы, дичи и кролика.	7	
	23	Приготовление и подготовка к реализации жареных блюд из домашней птицы, дичи и кролика.	7	
	24	Приготовление и подготовка к реализации тушеных блюд из домашней птицы, дичи и кролика.	7	
	25	Приготовление и подготовка к реализации отварных блюд из субпродуктов	7	
	26	<i>Проверочные работы</i>	7	

ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента

МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Наименование тем	Содержание работ	Объем часов	Профессиональные компетенции
1	2	3	4
Содержание учебного материала			
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента			
МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		27	
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			
Тема 1.1.			
Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	1	Ознакомление с организацией рабочего места в горячем цехе, суповом отделении, при приготовлении супов. Подготовка к реализации бульонов, отваров.	ВД 2. ПК 2.1-ПК 2.2.
	2	Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента.	
	3	Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	ВД 2. ПК 2.1 - ПК 2.3.
	4	Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни	
Тема 1.2.			
Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов			
Тема 1.4.			

<p>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров</p> <p>Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправок супов разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни</p>				
<p>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>				
<p>Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации соусов разнообразного ассортимента</p>				
<p>МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>				
<p>Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных</p>	5	<p>Ознакомление с организацией рабочего места в горячем цехе, соевом отделении, при приготовлении соусов. Приготовление соусных полуфабрикатов, горячих соусов разнообразного ассортимента, их хранение и подготовка к реализации</p>	7	<p>ВД 2. ПК 2.1 ПК 2.4,</p>

изделий и закусок				
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	6	Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках, сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических.	7	
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				
Тема 3.1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов				
Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке				
Тема 3.3. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках				
Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов				
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				
Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента				
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд,	21			

кулинарных изделий, закусок			
7	7	7	ВД 2. ПК 2.1 ПК 2.5.
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	7	Ознакомление с организацией рабочего места в горячем цехе, соусном отделении, при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий и закусок Приготовление, подготовка к реализации отварных, припущенных и жареных блюд и гарниров из овощей и грибов	
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	8	Приготовление, подготовка к реализации запеченных, тушеных, блюд и гарниров из овощей и грибов	7
	9	Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	7
Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов			
Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий			
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			
Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента			
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	10	Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	7
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок	11	Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	7
ВД 2. ПК 2.1 ПК 2.6.			

подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок					
Тема 5.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра					
Тема 5.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из мяса					
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента					
Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента					
МДК 02.02. Профессы приготовления, подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок					
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	12	Приготовление и подготовка к реализации блюд из отварной и припущенной рыбы.		7	ВД 2, ПК 2.1 ПК 2.7.
	13	Приготовление и подготовка к реализации блюд из жареной рыбы.		7	
	14	Приготовление и подготовка к реализации блюд из запеченной и тушеной рыбы.		7	
Тема 1.4. Организации и техническое оснащение работ по приготовлению, хранения, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	15	Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбной котлетной массы.		7	
	16	<i>Проверочные работы (окончание 5 семестра)</i>		7	
	17	Приготовление и подготовка к реализации фаршированной рыбы. Приготовление и подготовка к реализации блюд из нерыбного водного сырья.		7	
Тема 6.1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья					
Тема 6.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья					
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента					
Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней					

птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента			
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			
Тема 1.1.	18	Приготовление и подготовка к реализации блюд из отварного мяса.	7
Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	19	Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса жареного крупным куском	7
Тема 1.4.	20	Приготовление и подготовка к реализации блюд из жареного мяса натуральными порционными кусками.	7
Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранения, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	21	Приготовление и подготовка к реализации блюд из жареного мяса паннированного порционными кусками.	7
Тема 7.1.	22	Приготовление и подготовка к реализации блюд из жареного мяса мелкими кусками.	7
Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	23	Приготовление и подготовка к реализации блюд из тушеного мяса порционными кусками	7
Тема 7.1.	24	Приготовление и подготовка к реализации блюд из тушеного мяса мелкими кусками	7
Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	25	Приготовление и подготовка к реализации блюд из натуральной рубленой массы	7
Тема 7.2.	26	Приготовление и подготовка к реализации блюд из котлетной массы	7
Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	27	Приготовление и подготовка к реализации блюд из запеченного мяса.	7
Тема 7.3.	28	Приготовление и подготовка к реализации отварных блюд из домашней птицы, дичи и кролика.	7
Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	29	Приготовление и подготовка к реализации тушеных блюд из домашней птицы, дичи и кролика.	7
	30	Приготовление и подготовка к реализации отварных блюд из субпродуктов	7
	31	<i>Дифференцированный зачет 2/1-32</i>	7
			ВД 2. ПК 2.1-ПК 2.8.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	подготовка, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, вспомогательных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении,
-------------------------	--

	<p>эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведении расчетов с потребителями.</p>
Уметь	<p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весозиммерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, приправ, и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>своевременно оформлять заявку на склад;</p> <p>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>соблюдать правила безопасности, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения приправ и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>
Знать	<p>Требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весозиммерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;</p> <p>ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p>

ИП.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента

МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Наименование тем	Содержание работ	Объем часов	Профессиональные компетенции
	2	3	4
Содержание учебного материала			
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.			
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента			
МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента.		108	
МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	1 Ознакомление с организацией рабочего места в холодном цехе при приготовлении и подготовке к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	3	ВД 3. ПК 3.1 - ПК 3.6.
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	2 Подготовка гастрономических продуктов	7	
Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	3 Приготовление, подготовка к реализации сложных и бутербродов.	7	
Подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	4 Приготовление, подготовка к реализации простых и бутербродов.	7	
Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	5 Подготовка гастрономических продуктов, овощей, мясных, рыбных продуктов для приготовления и подготовке к реализации банкетных закусок.	7	
Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного	6 Приготовление, подготовка к реализации салатов из сырых овощей.	7	

ассортимента Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	7	Приготовление, подготовка к реализации салатов из и вареных овощей.	7	
	8	Приготовление, подготовка к реализации винегретов.	7	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	9	Подготовка гастрономических продуктов, овощей, мясных, рыбных продуктов, яиц для приготовления и подготовке к реализации блюд и закусок из овощей и яиц.	7	
	10	Приготовление, подготовка к реализации блюд и закусок из овощей и яиц.	7	
	11	Подготовка гастрономических продуктов, овощей, рыбных продуктов, яиц для приготовления и подготовке к реализации блюд из рыбы, рыбных гастрономических продуктов.	7	
	12	Приготовление, подготовка к реализации блюд из рыбы, рыбных гастрономических продуктов.	7	
	13	Подготовка гастрономических продуктов, овощей, мясных продуктов, яиц для приготовления и подготовке к реализации блюд из мяса, мясных гастрономических продуктов.	7	
	14	Приготовление, подготовка к реализации блюд из мяса, мясных гастрономических продуктов.	7	
	15	Приготовление, подготовка к реализации блюд из мяса, мясных гастрономических продуктов.	7	
	16	<i>Проверочные работы</i>	7	

ПП.03.Производственная практика
 Профессия СПО «Повар. Кондитер»
 Профессия СПО «Повар. Кондитер»
 3 курс, 6 семестр

Количество часов – 144
МДК 03.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента

МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Наименование тем	Содержание работ	Объем часов	Профессиональные компетенции
1	2	3	4
Содержание учебного материала			
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.			
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента.			
МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента.		144	
МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	1	Ознакомление с организацией рабочего места в холодном цехе при приготовлении и подготовке к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	4 ВД3. ПК 3.1 - ПК 3.6.
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	2	Подготовка гастрономических продуктов.	
Оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	3	Приготовление, подготовка к реализации открытых, закрытых, бутербродов.	
приготовление, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	4	Приготовление, подготовка к реализации сложных и закусовых бутербродов.	
исследий, закусок	5	Подготовка гастрономических продуктов, овощей, мясных, рыбных продуктов для приготовления и подготовке к реализации банкетных закусок. Приготовление, подготовка к реализации банкетных закусок.	

разнообразного ассортимента Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	6	Приготовление, подготовка к реализации банкетных закусок.	7	
	7	Приготовление, подготовка к реализации банкетных закусок.	7	
8	8	Подготовка гастрономических продуктов, овощей, мясных, рыбных продуктов для приготовления и подготовке к реализации салатов и винегретов.	7	
	9	Приготовление, подготовка к реализации салатов из сырых овощей.	7	
10	10	Приготовление, подготовка к реализации винегретов.	7	
	11	Подготовка гастрономических продуктов, овощей, мясных, рыбных продуктов, яиц для приготовления и подготовке к реализации блюд из овощей и яиц.	7	
12	12	Приготовление, подготовка к реализации блюд и закусок из овощей и яиц.	7	
	13	Подготовка гастрономических продуктов, овощей, рыбных продуктов, яиц для приготовления и подготовке к реализации блюд из рыбы, рыбных гастрономических продуктов.	7	
14	14	Приготовление, подготовка к реализации блюд из рыбы, рыбных гастрономических продуктов.	7	
	15	Приготовление, подготовка к реализации блюд из рыбы, рыбных гастрономических продуктов.	7	
16	16	Подготовка гастрономических продуктов, овощей, мясных продуктов, яиц для приготовления и подготовке к реализации блюд из мяса, мясных гастрономических продуктов.	7	
	17	Приготовление, подготовка к реализации блюд из мяса, мясных гастрономических продуктов.	7	
18	18	Приготовление, подготовка к реализации блюд из мяса, мясных гастрономических продуктов.	7	
	19	Приготовление, подготовка к реализации блюд из мяса, мясных гастрономических продуктов.	7	
20	20	Приготовление, подготовка к реализации блюд из мяса, мясных гастрономических продуктов.	7	
	21	<i>Дифференцированный зачет 3/11-32</i>	7	

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Практический опыт	<p>подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковки, складирования неиспользованных продуктов;</p> <p>порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведения расчетов с потребителями.</p>
Уметь	<p>рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производить инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкции и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения приностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
Знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

МДК. 04.01 Организация процесса приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

Наименование тем	Содержание работ	Объем часов	Профессиональные компетенции
1	2	3	4
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента			
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов			
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных горячих десертов, напитков сложного ассортимента			
МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента			
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	1 Ознакомление с организацией рабочего места в холодном цехе при приготовлении и подготовке к реализации и хранения холодных и горячих десертов, напитков, холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Механическая кулинарная обработка продуктов для приготовления сладких блюд и напитков	2	ВД 4, ПК 4.1 – 4.3.
Тема 1.2. Организации и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	2 Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	7	
	3 Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	7	
	4 Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	7	
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных	5 Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	7	

сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	6	Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	7	
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	7	Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	7	
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента				
МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента				
Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	8	Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	7	ВД.4. ПК 4.1 4.4.4.5
Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	9	Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	7	
	10	Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	7	
	11	<i>Проверочные работы</i>	7	ВД.4. ПК 4.1 – 4.5.

ПП.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блинд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блинд, десертов разнообразного ассортимента

Наименование тем	Содержание работ	Объем часов	Профессиональные компетенции
1	2	3	4
Содержание учебного материала			
108			
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блинд, десертов, напитков сложного ассортимента			
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блинд, десертов			
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных горячих десертов, напитков сложного ассортимента			
МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блинд, десертов разнообразного ассортимента			
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	1	3	ВД 4. ПК 4.1 – 4.3.
Тема 1.2. Организации и техническое осуществление работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	2	7	
	3	7	
	4	7	
	5	7	
1 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	Ознакомление с организацией рабочего места в холодном цехе при приготовлении и подготовке к реализации и хранения холодных и горячих десертов, напитков, холодных сладких блинд, десертов разнообразного ассортимента. Механическая кулинарная обработка продуктов для приготовления сладких блинд и напитков		
	2 Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блинд, десертов разнообразного ассортимента	7	
	3 Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блинд, десертов разнообразного ассортимента	7	
	4 Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блинд, десертов разнообразного ассортимента	7	
	5 Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блинд, десертов разнообразного ассортимента	7	

сладких блинд. десертов разнообразного ассортимента Тема 2.2.	6	Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блинд. десертов разнообразного ассортимента.	7	
	7	Приготовление, подготовка к реализации горячих блинд. десертов разнообразного ассортимента.	7	
Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блинд. десертов	8	Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блинд. десертов разнообразного ассортимента.	7	
	9	Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блинд. десертов разнообразного ассортимента.	7	
	10	Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блинд. десертов разнообразного ассортимента.	7	

Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента

МДК-04-02-Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блинд.

42

Десертов, напитков сложного ассортимента				
	11	Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	7	ВД 4. ПК 4.1 – 4.5.
	12	Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	7	
	13	Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	7	
	14	Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	7	
	15	Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	7	
	16	<i>Дифференцированный зачет 4/П-32</i>	7	

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Практический опыт	<p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, всемерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блинд. десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>
-------------------	--

	<p>ведении расчетов с потребителями</p>
Уметь	<p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производство инвентаря, инструменты, всеизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований безопасности готовой продукции</p>
Знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, всеизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p>

ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента

МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Наименование тем	Содержание работ	Объем часов	Профессиональные компетенции
1	2	3	4
Содержание учебного материала			
		144	

Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

<p>Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Тема 1.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов</p> <p>Тема 2.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов</p> <p>Тема 2.2.</p>	1	<p>Ознакомление с организацией рабочего места кондитерского цеха, при приготовлении, подготовке к реализации и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента.</p> <p>Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов. Добросовестность.</p> <p>Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе. Приготовление посыпок и крошки</p>	25	<p>ВД 4. ПК 5.1 – 5.2.</p>
	2	<p>Приготовление глазури. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства</p>	7	
	3	<p>Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства</p>	7	
	4	<p>Приготовление сахарной мастики и марципана. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства</p>	7	

Приготовление сиропов и отлеженных полуфабрикатов на их основе. Тема 2.3.	Приготовление пастури Тема 2.4.	Приготовление, называние и подготовка к использованию кремов Тема 2.5.	Приготовление сахарной мастики и марципана Тема 2.6.	Приготовление посыпок и крошки Тема 2.7.	Отделочные полуфабрикаты промышленного производства					
Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента										
Тема 3.1. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба Тема 3.2. Тема 3.3. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба Тема 3.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	5	Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	42	ВД 4. ПК 5.1 – 5.3.				7		
								6	Приготовление изделий из дрожжевого безопарного теста.	7
								7	Приготовление дрожжевого теста опарным способом и изделий из него	7
								8	Приготовление дрожжевого теста опарным способом и изделий из него	7
								9	Приготовление слоеного дрожжевого теста и изделий из него.	7
10	Приготовление изделий из дрожжевого теста с «отсудобкой».	7								
Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента										
Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента										

Тема 4.1. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста	11	Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов	7	ВД 4. ПК 5.1 – 5.4.
	12	Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов	7	
Тема 4.2. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и слабного пресного теста	13	Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов	7	
	14	Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов	7	
Тема 5.1. Изготовление и оформление пирожных	15	Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов	7	
	16	Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов	7	
Тема 5.2. Изготовление и оформление тортов	17	Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов	7	
	18	Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов	7	
	19	Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов	7	
	20	Приготовление и оформление и подготовка к реализации пирожных и тортов повышенной калорийности.	7	
	21	<i>Проверочные работы</i>	7	ПК 5.1 – 5.4.

ПП.05.Производственная практика
Профессия СПО «Товар. Кондитер»

4 курс, 8 семестр

Количество часов – 360

ПП 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

МДК-05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Наименование тем	Содержание работ	Объем часов	Профессиональные компетенции
1	2	3	4
Содержание учебного материала			
360			
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1	45	
<p>Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Тема 1.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов</p> <p>Тема 2.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов</p>	2	7	
	3	7	
	4	7	
	5	7	
	6	7	
	6	45	

<p>Тема 2.2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.</p>	7	Приготовление сахарной мастики и марципана. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	7	
<p>Тема 2.3. Приготовление глазури</p>				
<p>Тема 2.4. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов</p>				
<p>Тема 2.5. Приготовление сахарной мастики-марципана</p>				
<p>Тема 2.6. Приготовление посыпок и крошки</p>				
<p>Тема 2.7. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства</p>				
<p>Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>				
<p>Тема 3.1. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба</p>	8	Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	91	
	9	Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	7	
<p>Тема 3.2. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий</p>	10	Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	7	
	11	Приготовление изделий из дрожжевого безопарного теста.	7	
	12	Приготовление изделий из дрожжевого безопарного теста.	7	
<p>Тема 3.3. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба</p>	13	Приготовление изделий из дрожжевого безопарного теста.	7	
	14	Приготовление дрожжевого теста опарным способом и изделий из него	7	
	15	Приготовление дрожжевого теста опарным способом и изделий из него	7	
<p>Тема 3.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба</p>	16	Приготовление дрожжевого теста опарным способом и изделий из него	7	
	17	Приготовление слоеного дрожжевого теста и изделий	7	

		из него.		
	18	Приготовление слоеного дрожжевого теста и изделий из него.	7	
	19	Приготовление слоеного дрожжевого теста и изделий из него.	7	
	20	Приготовление изделий из дрожжевого теста с «ежегодкой».	7	
Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента				
Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента				
	21	Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента из песочного теста.	224	
	22	Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента из песочного теста.	7	
	23	Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента из слоеного пресного теста.	7	
	24	Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента из слоеного пресного теста.	7	
	25	Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента из миндаляного теста.	7	
	26	Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента из миндаляного теста.	7	
	27	Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента из воздушного теста.	7	
	28	Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента из воздушного теста.	7	
	29	Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента из бисквитного теста.	7	
	30	Приготовление и оформление и подготовка к реализации	7	

		разнообразного ассортимента из пряничного теста.		
	43	Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента из пряничного теста.	7	
	44	Приготовление и оформление и подготовка к реализации пирожных пониженной калорийности	7	
	45	Приготовление и оформление и подготовка к реализации пирожных пониженной калорийности	7	
	46	Приготовление и оформление и подготовка к реализации пирожных пониженной калорийности	7	
	47	Приготовление и оформление и подготовка к реализации тортов пониженной калорийности	7	
	48	Приготовление и оформление и подготовка к реализации тортов пониженной калорийности	7	
	49	Приготовление и оформление и подготовка к реализации тортов пониженной калорийности	7	
	50	Приготовление и оформление и подготовка к реализации тортов пониженной калорийности	7	
	51	Приготовление и оформление и подготовка к реализации тортов пониженной калорийности	7	
	52	<i>Дифференцированный учет 5П-32</i>	7	ПК 5.1 – 5.4.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Практический опыт	<p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;</p> <p>приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с потребителями</p>		
Уметь	<p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p>		

	<p>выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отлепочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности</p>
Знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весозмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отлепочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отлепочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении</p>

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной и производственной практик предполагает наличие учебной базы. Учебной базы практики являются предприятия и организации г.Новый Уренгой. Руководитель учебной базы практики осуществляет общее руководство практикой, организовывает и контролирует работу педагогического коллектива учебного заведения со студентами.

4.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Н.А. Анфимова, Л.А. П.А. Татарская «Кулинария».
2. Н.П. Козалев «Русская кухня».
3. Ю.М. Новожинов «Кулинарная характеристика блюд».
4. В.А. Барановский, Л.Г. Шатун «Повар».

Справочники:

1. Технологии приготовления пищи: справочник технолога / Под ред. В.В. Усова – М.: Изд-ий центр «Академия», 2016.
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. М.; 2018

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч.: Учеб. пособие для нач. образования [Текст] / В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др. – М.: Изд-ий центр «Академия», 2016г. 96 с.
2. Дубцов, Г.Г. Технологии приготовления пищи: Учеб. пособие [Текст]. – М.: Мастерство, 2015г. 272 с.

Отечественные журналы:

1. «Питание и общество», «Гастроном», «Кулинарные ведомости», «Школа гастронома», «Здоровье». «Смак», «Лиза», «Хозяюшка», «Хлебосол».

Интернет-ресурсы:

1. «Кулинарный портал». Форма доступа: [http:// www.kulina.ru](http://www.kulina.ru), <http:// rovary.ru>, <http:// vkus.by>.
2. Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: <http:// www.hotessa.ru>

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение программы учебной и производственной практики происходит в ходе изучения программ профессиональных модулей:

- ПМ 0.1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
- ПМ 0.2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
- ПМ 0.3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
- ПМ 0.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
- ПМ 0.5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Организация образовательного процесса по профессиональному модулю осуществляется на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО по специальности 43.01.09 Повар, кондитер, с рабочим учебным планом, программой профессионального модуля, с расписанием занятий, с требованиями к результатам освоения профессионального модуля: компетенциям, практическому опыту, умениям и знаниям.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках

профессионального модуля является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков.

Производственная практика проводится в организациях и предприятиях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно - педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального и среднего специального образования, соответствующего профилю модулей. Мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, эти преподаватели и мастера должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК

Результаты учебной практики (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); - рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; - соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; - своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; - рациональный выбор и адекватное использование мощных и дезинфицирующих средств; - правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; - соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; - соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность укладки, складирования); - соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; - правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; - точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; <p>соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</p>	<p>Практический экзамен</p> <p>Наблюдение и оценка эксперта</p> <p>Оценка анализа профессиональной деятельности</p>
	<p>Экспертная оценка при прохождении практики</p>	
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы,</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней</p>	<p>Практический экзамен</p>

<p>неребного водного сыра, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>птицы, дичи, кролика:</p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное расписание недоброкачественных продуктов; 	<p>Наблюдение и оценка эксперта</p>
<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блочн. кулинарных изделий из рыбы и неребного водного сыра.</p>	<p>недоброкачественных продуктов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соответствие отходов и потеря сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; - оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономика ресурсов: продукты, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); 	<p>Оценка анализа профессиональной деятельности</p>
<p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блочн, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процесса обработки, получения сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; - соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегазация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; • соответствие времени выполнения работ нормативам; • соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; <p>требованиям рецептуры:</p> <ul style="list-style-type: none"> - точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; - адекватность оценки качества готовой продукции, соответствии ее требованиям рецептуры, заказу; - соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры. 	<p>Экспертная оценка при прохождении практики</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - аккуратность выкладки готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; - эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуса на вынос 	
ПК 2.1.	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности.	Практический экзамен	
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	<ul style="list-style-type: none"> - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); 	Наблюдение и оценка эксперта	
ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	<ul style="list-style-type: none"> - рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; - соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; - своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; - рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; - правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; - соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов регламентам; - соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции; требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); - соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; - правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; - точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; - соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	Оценка анализа профессиональной деятельности	
		Экспертная оценка при прохождении практики	
ПК 2.2.	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей	Практический	

<p>Осуществлять приготовление, неподолжжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p>	<p>кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недефектных продуктов; - соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; - оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономию ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); - профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; 	<p>экзамен</p> <p>Наблюдение и оценка эксперта</p>
<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p>	<p>правильное, оптимальное, адекватное задание планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности; • корректное использование цветных разделочных досок; • разделочное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегазация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и пельвесе, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; - соответствие времени выполнения работ нормативам; - соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; - точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; - адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; - соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа; • соответствие температуры подачи виду блюда; 	<p>Оценка анализа профессиональной деятельности</p> <p>Экспертная оценка при прохождении практики</p>
<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, неподолжжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	
<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	
<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих</p>	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих</p>	

<p>блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья различного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только естественных продуктов) соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) 	
<p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, твердое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика различного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/задания/задания, рецептуре 	
<p>ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуса на вынос</p> <p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; рациональный выбор и адекватное использование мощных и дезинфицирующих средств; правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для 	<p>Практический экзамен</p> <p>Наблюдение и оценка эксперта</p> <p>Оценка анализа профессиональной деятельности</p> <p>Экспертная оценка при прохождении практики</p>

		<p>хранения, упаковки на вынос, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> - соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, измерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; - правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; - точность, соответствие заданно-расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; - соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	
ПК 3.2.	<p>Осуществлять приготовление, хранение, хранение</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции:</p> <p>адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание небоброкантовых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; - оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); - профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам; - соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегаустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; 	<p>Практический экзамен</p>
	<p>Осуществлять приготовление, хранение</p>	<p>адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание небоброкантовых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; - оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); - профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам; - соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегаустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; 	<p>Наблюдение и оценка эксперта</p> <p>Оценка анализа профессиональной деятельности</p> <p>Экспертная оценка при прохождении практики</p>
ПК 3.3.	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>		
ПК 3.4.	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>		
ПК 3.5.	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>		
ПК 3.6.			

<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соответствие времени выполнения работ нормативам; - соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; - точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов; - адекватность оценки качества готовой продукции, соответствие ее требованиям рецептуры, заказу; - соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа; • соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски; 	
<p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> • аккуратность, нормирование холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/соцветание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпусла на вынос <p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); - рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; - соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; - своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; 	<p>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике (производственному обучению)</p> <p>Комплексное практическое задание</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; - правильное выполнение работ по уходу за измерительным оборудованием; - соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов, инвентаря, регламентов; - соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); - соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; - правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; - точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; - соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	<p>Составление алгоритмов первичной обработки рыбы и приготовление полуфабрикатов</p>
<p>ПК 4.2.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:</p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам; - оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономию ресурсов: продукт, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); - профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам; 	<p>Практический экзамен</p> <p>Наблюдение и оценка эксперта</p> <p>Оценка анализа профессиональной деятельности</p> <p>Экспертная оценка при прохождении практики</p>
<p>ПК 4.3.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>		
<p>ПК 4.4.</p> <p>Осуществлять приготовление,</p>		

<p>творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности; • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегазация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; 	
<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соответствие времени выполнения работ нормативам; - соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; - точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; - адекватность оценки качества готовой продукции, соответствии ее требованиям рецептуры, заказу; - соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа; • соответствие температуры подачи; • аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуса на вынос</p>	

<p>ПК 5.1</p> <p>Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система HACCP), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовка сырья, замес теста, выпечки, отлежки, комплектования готовой продукции); - рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; - соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов инвентаря, охраны труда, техники безопасности; - своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера; - правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; - соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; - соответствие организации хранения продуктов, отделимых полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровью человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); - соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; - правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов; - точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; - соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	<p>Практический экзамен</p> <p>Наблюдение и оценка эксперта</p>
<p>ПК 5.2.</p> <p>Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, 	<p>Практический экзамен</p> <p>Наблюдение и</p>

хлебобулочных, кондитерских изделий	мучных	<p>точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; <p>Оценка эксперта анализа профессиональной деятельности</p>
<p>ПК 5.3.</p> <p>Осуществлять творческое оформление, к реализации изделий и хлеба ассортимента</p>	<p>готовление, подготовка, хлебобулочных разнообразного ассортимента</p> <p>оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономию ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептур, особенностям заказа);</p> <ul style="list-style-type: none"> - профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; <p>Экспертная оценка при прохождении практики</p>	
<p>ПК 5.4.</p> <p>Осуществлять творческое оформление, к реализации изделий ассортимента</p>	<p>названия, оформление, подготовка, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спел.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегазация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; - соответствие времени выполнения работ нормативам; - соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; - точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; - адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; - соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление); 	
<p>ПК 5.5.</p> <p>Осуществлять творческое оформление, к реализации разнообразного ассортимента</p>	<p>готовление, подготовка, тортов</p>	

	<ul style="list-style-type: none"> цвет/сочетание/баланс/композиция) гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отечественные вкусовые пристрастия; соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре 	
	<ul style="list-style-type: none"> сезонность, актуальность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос 	

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

Результаты учебной практики (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	Экспертное наблюдение и оценка в процессе практики Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности самостоятельного принимаемых решений в процессе производственной практики. Оценка решения ситуационных задач Отзыв по итогам практики
ОК 02	– оптимальность планирования	Экспертное наблюдение и оценка в процессе

<p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность выбора выделенной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</p>	<p>практики Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений в процессе производственной практики. Оценка решения ситуационных задач Отзыв по итогам практики</p>
<p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>– адекватность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	<p>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе практики Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений в процессе производственной практики. Оценка решения ситуационных задач Отзыв по итогам практики</p>
<p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке 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>Экспертное наблюдение и оценка в процессе практики Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений в процессе производственной практики. Оценка решения ситуационных задач Отзыв по итогам практики</p>
<p>ОК 06</p>	<p>– понимание значимости своей</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе</p>




<p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<p>профессии</p>	<p>практики Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности самооанализа принимаемых решений в процессе производственной практики. Оценка решения ситуационных задач Отзыв по итогам практики</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе практики Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности самооанализа принимаемых решений в процессе производственной практики. Оценка решения ситуационных задач Отзыв по итогам практики</p>
<p>ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе практики Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности самооанализа принимаемых решений в процессе производственной практики. Оценка решения ситуационных задач Отзыв по итогам практики</p>
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</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 связанные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе практики Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности самооанализа принимаемых решений в процессе производственной практики. Оценка решения ситуационных задач Отзыв по итогам практики</p>

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ЯМАЛО-НЕНЕЦКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА
«НОВОУРЕНГОЙСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

ПРОГРАММА, СОДЕРЖАНИЕ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Профессия/специальность 08.01.25 «Мастер отделочных и декоративных работ»

Учрежденная группа 08.00.00. Техника и технология строительства

<p>Заключение <u>заявленная программа практики</u> СООТВЕТСТВУЕТ: требованиям по профессии 08.01.25 Мастер отделочных и декоративных работ ФГОС СПО 170802.10 утвержденным Минобразования и науки РФ 02.08.2013 № 746</p> <p>Согласовано:</p> <p>Организация ОАО «Сибнефтепровод» УМН</p> <p>Директор /  / А.Н. Степанов</p> <p>М.п.  2022 г.</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ: ГЫБОУ ЯНАО «Новоуренгойский многопрофильный колледж»</p> <p>Зам. директора по УПР  / Д.В. Сафронов</p> <p>Года обучения: 2022-2023 2023-2024 2024-2025</p>
---	--

Программа учебной и производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования:

образования:

08.01.15. «Мастер отделочных строительных и декоративных работ»

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ямало-Ненецкого автономного округа "Новоуренгойский многопрофильный колледж"

Составители: Козлярова Нина Павловна, мастер-производительного обучения ФВНОУ ЯНАО "Новоуренгойский многопрофильный колледж"

Рекомендована: ЦОК технических дисциплин ГБПОУ ЯНАО "Новоуренгойский многопрофильный колледж"

Заключение № _____ от " _____ " _____ 2022 г.

Всего, _____ 1332

в том числе:

учебная _____ 468

производственная _____ 864

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК
 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК
 3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК
 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК
 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК
-
-
-
-
-
-
-
-

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК

1.1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;
- приобретение студентами практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности;
- ознакомление с содержанием основных работ и исследований, выполняемых на предприятии или в организации по месту прохождения практики;
- усвоение приемов, методов и способов обработки, представления и интерпретации результатов проведенных практических исследований;
- приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности.

1.2. ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

- формирование умений по выполнению комплекса работ по монтажу каркасно-обшивочных конструкций ;
- ~~освоение выверкой кувальдрой трудоемких при выполнении операций технологического процесса по обработке работ листами и плитам ;~~
- развитие интереса в области; способностей анализировать и сравнивать производственные ситуации; обстроты мышления и принятия решений,

1.3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ

Учебная практика базируется на освоении профессиональных модулей:

ПМ.01. Выполнение монтажа каркасно-обшивочных конструкций.

ПМ.02. Выполнение обшивочных работ плитками и панелями.

Учебная практика базируется на освоении учебных дисциплин:

ОП.01. Основы материаловедения.

ОП.04 Основы технологии отделочных строительных работ.

ОП.05 Охрана труда.

Изучение разделов и тем перечисленных профессиональных модулей дисциплин должно представлять закрепление соответствующих разделов и тем теоретического обучения на учебной практике.

1.4. ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Учебная практика проводится в учебной лаборатории расположенной на территории ГБОУ ЯНАО «Новоуренгойский многопрофильный колледж» и на рабочих местах предприятий общественного питания согласно договоров.

1.5. МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Учебная практика проводится в течение учебного года на 2, 3, 4 курсах.

Учебной практикой руководит мастер производственного обучения по профессии «Мастер отделочных строительных работ»

Мастера Мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение студентами профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проводить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК

2.1. КОМПЕТЕНЦИИ СТУДЕНТА, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК.

Общие компетенции:

ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>составить план действия; определить необходимые ресурсы;</p> <p>выдвигать адекватные методы работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p>
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения; определяемых руководителем.	<p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте</p> <p>алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p> <p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	<p>Умения: подготовка принятия решения; текущий контроль и коррекция деятельности; ответственность за результаты работы.</p> <p>Знания: самостоятельно задавать критерии для анализа рабочей ситуации на основе смоделированной и обоснованной идеальной ситуации; самостоятельно задавать критерии для анализа рабочей ситуации на основе заданной эталонной ситуации; анализировать рабочую ситуацию в соответствии с заданными критериями, указывать ее соответствующие несоответствие эталонной ситуации.</p>
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	<p>Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска.</p>

			<p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации.</p> <p>Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение</p>
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.		<p>Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.</p> <p>Умения: организовывать работу коллектива и команд; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.</p>
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.		<p>Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности.</p> <p>Уметь: составлять и проводить простейшие занятия физическими упражнениями гимнастической или тренировочной направленности; проводить производственную гимнастику с учетом заданных условий и характера труда.</p> <p>Знать: научно-практические основы физической культуры и спорта.</p>
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).		

Основные виды деятельности и профессиональные компетенции втуловника:

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
ВД1. Технология облицовочных работ.	ПК 4.1 Выполнять подготовительные работы при производстве облицовочных работ.	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> -подготовке, уборка рабочего места, подготовка к работе материалов, инструмента, инвентаря, инструментов, измерительных приборов. Определять несообразность использования машин, инструментов и приспособлений в соответствии с проектом, условиями производства работ и требованиями охраны труда;
	ПК 4.2 Выполнять облицовочные работы горизонтальных и вертикальных поверхностей.	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> -необходимые инструменты подобраны, верно, в соответствии с выполняемыми видами работ; - проведение поверхности произведено, верно; - маяки установлены с соблюдением технологических требований; -облицовка вертикальных поверхностей плитками на

		растворе, с применением шаблонов выложена, верно; – облицовка горизонтальных поверхностей плитками на растворе выполнена, верно; – контроль качества облицовки различных поверхностей выполнен, верно; – правила техники безопасности при выполнении облицовочных работ соблюдены; – требования строительных норм и правил к качеству облицовки соблюдены.
	ПК 4.3 Выполнить ремонт облицованных поверхностей плитками и плитами.	Практический опыт в: – причины появления дефектов облицовки определены, верно; – способы устранения дефектов облицовки использованы, верно; – замена облицованных плиток выполнена, верно; – работу плиток проложили верно; – техника безопасности при выполнении ремонта облицовочных поверхностей соблюдена
ВД1. Выполнение монтажа каркасно-обшивочных конструкций.	ПК 2.1. Выполнять подготовительные работы при производстве монтажа каркасно-обшивочных конструкций.	Практический опыт в: – подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе материалов, инструмента, инвентаря, инструментов, измерительных приборов. Определить целесообразность использования машин, инструментов и приспособлений в соответствии с проектом, условиями производства работ и требованиями охраны труда;
	ПК 2.2 Устранять отражающие конструкции, перегородки.	Практический опыт в: – подготавливать площадки для проведения работ по устройству отражающих конструкций, перегородок, отделке внутренних и наружных поверхностей разметить места установки в проектное положение каркасно-обшивочных конструкций;
	ПК 2.3. Выполнять отделку внутренних и наружных поверхностей с использованием листовых материалов, панелей, плит.	Практический опыт в: – устанавливать гипсокартонные, гипсоволокнистые листы, цементно-минеральные панели типа аквапанель и другие с внутренних и наружных поверхностей;
	ПК 2.4. Выполнять ремонт каркасно-обшивочных конструкций.	Практический опыт в: – выбирать способы установки листовых материалов в зависимости от неровности поверхностей; заделывать швы;

Область профессиональной деятельности:

Стратегическая организация торговли, научно-производственные, проектные организации разных форм собственности (крупные специализированные хозяйства, ландшафтные фирмы.) Предпринимательская.

Объекты профессиональной деятельности:

-механизированный инструмент и его применение;

- инструмент ручной и инвентарь;

- технологические операции по выполнению общепромышленных работ и монтажа каркасно-обшивочных конструкций.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПРАКТИК

3.1 Содержание учебной и производственной практики (по профилю специальности)

УП.01.01 Учебная практика

Профессия « Мастер отделочных и декоративных работ » Код специальности 08.01.25.

1 курс 2 семестр группа МО-22 Количество часов – 72 часа

Наименование тем	Содержание работ	Объем часов	Профессиональные компетенции
ПМ.01. Выполнение монтажа каркасно-обшивочных конструкций			
МК.01.01. Технология каркасно-обшивочных конструкций			
		72	
	1 Тема №1 Вводные знания. Безопасность труда, пожарная безопасность в учебной мастерской.	2	ПК1.1 - ПК.1.3
	3 Тема №3 Экскурсия на строительную площадку, строительных объектов города.	7	ПК1.1 - ПК.1.3
Тема № 4	4 Освоение монтажа перегородки С 111 из КНАУФ-листов на металлическом каркасе с однослойной обшивкой	7	ПК1.1 - ПК.1.3
	5 Освоение монтажа перегородки С 112 из КНАУФ-листов на металлическом каркасе с двухслойной обшивкой	7	ПК1.1 - ПК.1.3
	6 Освоение монтажа перегородки С 113 из КНАУФ-листов на металлическом каркасе с трехслойной обшивкой	7	ПК1.1 - ПК.1.3
	7 Освоение монтажа перегородки С 115 из КНАУФ-листов на двойном металлическом каркасе	7	ПК1.1 - ПК.1.3
Тема № 4	8 Освоение монтажа перегородки С 121 из КНАУФ-листов на деревянном каркасе с двухслойной обшивкой	7	ПК1.1 - ПК.1.3
	9 Освоение монтажа перегородки С 122 из КНАУФ-листов на деревянном каркасе с двухслойной обшивкой	7	ПК1.1 - ПК.1.3
	10 Освоение монтажа перегородки С 361 из КНАУФ-суперлистов на металлическом каркасе с однослойной обшивкой	7	ПК1.1 - ПК.1.3
	11 Освоение монтажа обшивки С666 из КНАУФ – суперлистов на металлическом каркасе двухслойная	7	ПК1.1 - ПК.1.3
Каркасный способ обшивки стен	12 Освоение монтажа обшивки мансард М 681 на деревянном каркасе Проверочные работы.	7	ПК1.1 - ПК.1.3

УП. 01.01. Учебная практика

Профессия « Мастер отделочных и декоративных работ » Код специальности 08.01.25.
1 курс 2 семестр группа МО-22 Колличество часов –72 часа

Наименование тем	Содержание работ	Объем часов	Профессиональные компетенции	
ПМ.01. Выполнение монтажа каркасно-обшивочных конструкций				
МДК.02.01. Технологии обшивочных работ плитками и панелями				
Тема № 5 Технология монтажа-обшивочных перегородок с обшивками из гипсокартонных и гипсоволокнистых листов	1	Освоение подготовки под обшивочку полов, освоение устройства гидроизоляции, освоение укладки стяжек.	7	ПК1.1 - ПК1.3
	2	Освоение выполнения настилки пола из бетонно-металлических панн.	7	ПК1.1 - ПК1.3
Тема №6 Облицовка вертикальных поверхностей.	3	Освоение настилки химически стойких полов.	7	ПК1.1 - ПК1.3
	4	Освоение выполнения настилки плакосанталитовых полов.	7	ПК1.1 - ПК1.3
	5	Освоение выполнения технологии укладки полов с уклоном.	7	ПК1.1 - ПК1.3
	6	Освоение выполнения технологии укладки полов с уклоном.	7	ПК1.1 - ПК1.3
	7	Освоение выполнения облицовки пола с применением шаблонов.	7	ПК1.1 - ПК1.3
Тема №6 Облицовка вертикальных поверхностей.	8	Освоение выполнения подготовки вертикальных поверхностей подлежащих облицовки плитками.	7	ПК1.1 - ПК1.3
	9	Освоение технологического процесса облицовки поверхностей плитками	7	ПК1.1 - ПК1.3
	10	Освоение диагональной облицовки вертикальных поверхностей	7	ПК1.1 - ПК1.3
11	Проверочные работы.	2	ПК1.1 - ПК1.3	

УП.02.01 Учебная практика

Профессия « Мастер отделочных и декоративных работ » Код специальности 08.01.25,
1 курс 2 семестр группа МО-22 Количество часов – 72 часа

Наименование тем	Содержание работ	Объем часов	Профессиональные компетенции
ПМ.02. Выполнение облицовочных работ плитками и плитками.			
МДК.02.01 Технология облицовочных работ плитками и плитками		72	
Тема № 7 Облицовка вертикальных поверхностей	1 Освоение облицовки вертикальной поверхности плитками различной конфигурации	7	ПК2.1 ПК2.2
	2 Освоение облицовки колонн, пилястр, ниш.	7	ПК2.1 ПК2.2
	3 Освоение настилки пола прямыми рядами.	7	ПК2.1 ПК2.2
	4 Освоение подготовки пола под облицовку плиткой.	7	ПК2.1 ПК2.2
	5 Освоение облицовки стен стеклянными плитками.	7	ПК2.1 ПК2.2
	6 Освоение облицовки вертикальных поверхностей керамической плиткой.	7	ПК2.1 ПК2.2
	7 Освоение облицовки вертикальных поверхностей керамической плиткой с помощью пазлона.	7	ПК2.1 ПК2.2
	8 Освоение настилки пола керамической плиткой.	7	ПК2.1 ПК2.2
	9 Дефекты облицовки пола и способы их устранения.	7	ПК2.1 ПК2.2
	10 Освоение облицовки пола с фризом плитками.	7	ПК2.1 ПК2.2
	11 Проверочные работы.	2	ПК2.1 ПК2.2

ПП.01.01 Производственная практика

Профессия « Мастер отделочных и декоративных работ » Код специальности 08.01.25,
1 курс 2 семестр группа МО-22 Количество часов – 72 часа

Наименование тем	Содержание работ	Объем часов	Профессиональные компетенции

ПМ.01. Выполнение монтажа каркасно-обшивочных конструкций**МДК.01.01. Технология каркасно-обшивных конструкций**

		72	
	1	Освоение монтажа подвесного потолка П 146 речного-металлического подвесного потолка (вариант №2)	ПК1.1 - ПК1.3
	2	Освоение монтажа подвесного потолка П 146 из КНАУФ-листов на одноуровневом каркасе из Т-образных профилей	ПК1.1 - ПК1.3
Тема № 9 Технология монтажа сборных перегородок с обшивками из гипсокартонных и гипсоволокни стых листов	3	Освоение монтажа перегородки С 366 из КНАУФ-суперлистов на двойном разнесенном металлическом каркасе с двухслойной обшивкой	ПК1.1 - ПК1.3
	4	Освоение монтажа перегородки С367 из КНАУФ-суперлистов на металлическом каркасе с трехслойной обшивкой	ПК1.1 - ПК1.3
	5	Освоение монтажа перегородки С 368 из КНАУФ-суперлистов на деревянном каркасе с однослойной обшивкой	ПК1.1 - ПК1.3
	6	Монтаж облицовки С 611 из КНАУФ- листов на клею (вариант А)	ПК1.1 - ПК1.3
	7	Монтаж облицовки С 631 из гипсовых комбинированных панелей на клею	ПК1.1 - ПК1.3
	8	Монтаж облицовки С 623 из КНАУФ – листов на каркасе из потолочного профиля однослойная или двухслойная. Проверочные работы.	ПК1.1 - ПК1.3
	9	Освоение монтажа подвесного потолка П 211 из КНАУФ-суперлистов на деревянном каркасе	ПК1.1 - ПК1.3
	10	Освоение монтажа подвесного потолка П 212 из КНАУФ-суперлистов на металлическом каркасе.	ПК1.1 - ПК1.3
	11	Проверочные работы.	ПК1.1 - ПК1.3

ПП.02.01 Производственная практика

Профессия « Мастер отделочных и декоративных работ » Код специальности 08.01.25.
1 курс 2 семестр группа МО - 22 Количество часов – 72 часа

Наименование тем		Содержание работ		Объем часов	Профессиональные компетенции
ПМ.02. Выполнение обшивочных работ плитками и плитами.					
МДК.02.01 Технология обшивочных работ плитками и плитами					
Тема №10 Облицовка горизонтальных	1	Освоение технологии настилки плитки на тепло-звукоизолирующей подоснове	7	ПК.2.1 ПК.2.2	
	2	Освоение технологии устранения дефектов пола из поливинилхлоридных плиток	7	ПК.2.1 ПК.2.2	

поверхностей			
3	Освоение технологии мозаичных полов. Мозаичные изделия и наборно-мозаичные облицовки	7	ПК.2.1 ПК.2.2
4	Освоение технологии настилки одноцветного мозаичного покрытия. Проверочные работы.	7	ПК.2.1 ПК.2.2
5	Освоение технологии выполнения облицовки поверхности на мастике	7	ПК.2.1 ПК.2.2
6	Освоение технологии облицовки стеклянными и полистирольными плитками	7	ПК.2.1 ПК.2.2
7	Освоение технологии облицовки поверхности облицовочными листами	7	ПК.2.1 ПК.2.2
8	Освоение технологии устройства полов из поливинилхлоридных плиток и рулонных материалов	7	ПК.2.1 ПК.2.2
9	Освоение технологии устройства покрытия из синтетических плиток	7	ПК.2.1 ПК.2.2
10	Освоение технологии облицовки пола из поливинилхлоридных плиток прямыми рядами.	7	ПК.2.1 ПК.2.2
11	Проверочные работы.	2	ПК.2.1 ПК.2.2

ПП.01.01 Производственная практика

Профессия « Мастер отделочных и декоративных работ » Код специальности 08.01.25.
2 курс 3 семестр группа МО-22 Количество часов – 72 часа

Наименование тем	Содержание работ	Объем часов	Профессиональные компетенции
------------------	------------------	-------------	------------------------------

ПМ.01. Выполнение монтажа каркасно-обшивочных конструкций

МДК.01.01. Технология каркасно-обшивных конструкций

72			
1	Монтаж подвесного потолка П 212 из КНАУФ-суперлистов на металлическом каркасе	7	ПК1.1 - ПК.1.3
2	Монтаж подвесного потолка П 213 из КНАУФ-суперлистов на одноуровневом металлическом каркасе	7	ПК1.1 - ПК.1.3
3	Монтаж подвесного потолка П 16 реечного металлического подвесного потолка (вариант №1)	7	ПК1.1 - ПК.1.3
4	Монтаж подвесного потолка П 16 реечного металлического подвесного потолка (вариант №2)	7	ПК1.1 - ПК.1.3
5	Монтаж подвесного потолка П 146 из КНАУФ-листов на одноуровневом каркасе из Т-образных профилей	7	ПК1.1 - ПК.1.3
6	Монтаж перегородки С 111 из КНАУФ-листов на металлическом каркасе с	7	ПК1.1 - ПК.1.3

	однослойной облицовкой		
7	Монтаж перегородки С 112 из КНАУФ-листов на металлическом каркасе с двухслойной облицовкой	7	ПК1.1 - ПК1.3
8	Монтаж перегородки С 113 из КНАУФ-листов на металлическом каркасе с трехслойной облицовкой	7	ПК1.1 - ПК1.3
9	Монтаж перегородки С 115 из КНАУФ-листов на двойном металлическом каркасе	7	ПК1.1 - ПК1.3
10	Монтаж перегородки С 116 из КНАУФ-листов на двойном разнесенном металлическом каркасе с двухслойной облицовкой	7	ПК1.1 - ПК1.3
11	Проверочные работы.	2	ПК1.1 - ПК1.3

ПН-02-01 Производственная практика

Профессия « Мастер отделочных и декоративных работ » Код специальности 08.01.25.
2 курс 3 семестр группа МО-22 Колличество часов – 72 часа

Наименование тем	Содержание работ	Объем часов	Профессиональные компетенции
------------------	------------------	-------------	------------------------------

ПМ-02. Выполнение облицовочных работ плитками и панелями.

МДК.02.01 Технологии облицовочных работ плитками и панелями

Тема № 13 Выполнение сложных облицовочно- плиточных работ	МДК.02.01 Технологии облицовочных работ плитками и панелями		
	1	2	3
1	Освоение настилки многоцветного мозаичного покрытия	7	ПК2.1 ПК2.2
2	Освоение отделки мозаичных покрытий	7	ПК2.1 ПК2.2
3	Освоение выполнения настилки полимербетонных полов	7	ПК2.1 ПК2.2
4	Освоение устройства мастичных полов	7	ПК2.1 ПК2.2
5	Освоение выполнения облицовочных и мозаичные работы в зимнее время	7	ПК2.1 ПК2.2
6	Освоение выполнения наружной облицовки зданий из природного камня	7	ПК2.1 ПК2.2
7	Освоение выполнения наружной облицовки здания с применением деталей из бетона и железобетона	7	ПК2.1 ПК2.2
8	Освоение выполнения наружной облицовки здания с применением изделий из керамики	7	ПК2.1 ПК2.2

9	Освоение выполнения облицовки готовых стен	7	ПК.2.1 ПК.2.2
	10	Настилка многоцветного мозаичного покрытия	7
11	Проверочные работы.	2	ПК.2.1 ПК.2.2

III.01.01 Производственная практика

Профессия « Мастер отделочных и декоративных работ » Код специальности 08.01.25.
2 курс 4 семестр группа МО-22 Количество часов – 72 часа

Наименование тем	Содержание работ	Объем часов	Профессиональные компетенции	
III.01.01. Выполнение монтажа каркасно-обшивочных конструкций				
МДК.01.01. Технологии каркасно-обшивочных конструкций				
		72		
Тема №14 Профессиональные методы отделки помещений. Облицовка из КНАУФ-листов	1	Освоение монтажа облицовки С 611 из КНАУФ - листов на клею (вариант Б)	7	ПК1.1 - ПК.1.3
	2	Выполнение монтажа облицовки С 611 из КНАУФ - листов на клею(вариант Б)	7	ПК1.1 - ПК.1.3
	3	Освоение монтажа облицовки С 611 из КНАУФ - листов на клею (вариант В)	7	ПК1.1 - ПК.1.3
	4	Выполнение монтажа облицовки С 611 из КНАУФ - листов на клею (вариант В)	7	ПК1.1 - ПК.1.3
	5	Выполнение монтажа облицовки С 631 из гипсовых комбинированных панелей на клею под высококачественную отделку	7	ПК1.1 - ПК.1.3
	6	Выполнение монтажа облицовки С 623 из КНАУФ – листов на каркасе из потолочного профиля однослойная или двухслойная под высококачественную отделку	7	ПК1.1 - ПК.1.3
	7	Выполнение монтажа облицовки С625 из КНАУФ – листов на металлическом каркасе однослойная под высококачественную отделку	7	ПК1.1 - ПК.1.3
	8	Выполнение монтажа облицовки С626 из КНАУФ – листов на металлическом каркасе двухслойная под высококачественную отделку	7	ПК1.1 - ПК.1.3
	9	Выполнение монтажа перегородки С 112 из КНАУФ-листов на металлическом каркасе с двухслойной обшивкой под высококачественную отделку	7	ПК1.1 - ПК.1.3
	10	Выполнение монтажа перегородки С 113 из КНАУФ-листов на металлическом каркасе с трехслойной обшивкой под высококачественную отделку	7	ПК1.1 - ПК.1.3
	11	Проверочные работы.	2	ПК1.1 - ПК.1.3

ПП.02.01 Производственная практика

Профессия « Мастер отделочных и декоративных работ » Код специальности 08.01.25,
2 курс 4 семестр группа МО-22 Количество часов – 72 часа

Наименование тем	Содержание работ		Объем часов	Профессиональные компетенции
ПМ.02. Выполнение облицовочных работ плитками и плитам.				
МДК.02.01 Технология облицовочных работ плитками и плитам			72	
Тема № 18 Выполнение сложных облицовочно- плиточных работ	1	Подготовка под облицовку полов,	7	ПК.2.1 ПК.2.2
	2	Устройство гидроизоляции	7	ПК.2.1 ПК.2.2
	3	Укладка стяжек	7	ПК.2.1 ПК.2.2
	4	Выполнение настилки полов из бетонно-мозаичных панн	7	ПК.2.1 ПК.2.2
	5	Настилка химически стойких полов	7	ПК.2.1 ПК.2.2
	6	Выполнение настилки шпаксепталловых полов	7	ПК.2.1 ПК.2.2
	7	Выполнение технологии укладки полов с уклоном	7	ПК.2.1 ПК.2.2
	8	Выполнение подготовки вертикальных поверхностей подлежащих облицовке плитками	7	ПК.2.1 ПК.2.2
	9	Технологический процесс облицовки поверхностей плитками	7	ПК.2.1 ПК.2.2
	10	Выполнение облицовки колонн прямоугольного сечения	7	ПК.2.1 ПК.2.2
	11	Проверочные работы.	2	ПК.2.1 ПК.2.2

УП.01.01 Учебная практика

Профессия « Мастер отделочных и декоративных работ » Код специальности 08.01.25,
3 курс 5 семестр группа МО-22 Количество часов – 72 часа.

Наименование тем	Содержание работ		Объем часов	Профессиональные компетенции
ПМ.01. Выполнение монтажа каркасно-обшивочных конструкций				
МДК.01.01. Технология каркасно-обшивочных конструкций			72	
Тема №21 Профессиональные	1	Монтаж перегородки С 369 из КНАУФ-сулперлистов на деревянном каркасе с двухслойной обшивкой под высококачественную отделку	7	ПК1.1 - ПК.1.3

Методы отделки помещений. Монтаж подвесных потолков под высококачественную отделку	2	Монтаж подвесного потолка П 111 из КНАУФ-листов на деревянном каркасе под высококачественную отделку	7	ПК1.1 - ПК.1.3
	3	Монтаж подвесного потолка П 112 из КНАУФ-листов на металлическом каркасе под высококачественную отделку	7	ПК1.1 - ПК.1.3
	4	Монтаж подвесного потолка П 113 из КНАУФ-листов на одноуровневом металлическом каркасе под высококачественную отделку	7	ПК1.1 - ПК.1.3
	5	Монтаж подвесного потолка П 127 из КНАУФ-листов на двухуровневом металлическом каркасе из потолочных профилей под высококачественную отделку	7	ПК1.1 - ПК.1.3
	6	Монтаж перегородки С-122 из КНАУФ-листов на деревянном каркасе с двухслойной обшивкой под высококачественную отделку	7	ПК1.1 - ПК.1.3
	7	Высококачественный монтаж сборного основания суперпола «Альфа»	7	ПК1.1 - ПК.1.3
Профессиональные методы отделки помещений.	8	Высококачественный монтаж сборного основания суперпола «Бета»	7	ПК1.1 - ПК.1.3
	9	Высококачественный монтаж сборного основания суперпола «Вета»	7	ПК1.1 - ПК.1.3
	10	Высококачественный монтаж сборного основания суперпола «Гамма»	7	ПК1.1 - ПК.1.3
Сборные основания полов КНАУФ-суперпол	11	Проверочные работы.	2	ПК1.1 - ПК.1.3

УП.02.01 Учебная практика

Профессия « Мастер отделочных и декоративных работ » Код специальности 08.01.25.
3 курс 5 семестр группа МО-22 Колличество часов – 72 часа.

Наименование тем	Содержание работ	Объем часов	Профессиональные компетенции
ПМ.02. Выполнение облицовочных работ плитками и панелями.			
МДК.02.01 Технология облицовочных работ плитками и панелями		72	
1	Выполнение укладки плитки способом «в разбежку»	7	ПК.2.1 ПК.2.2
2	Выполнение диагональной укладки плитки	7	ПК.2.1 ПК.2.2
3	Выполнение укладки полов с применением шаблонов	7	ПК.2.1 ПК.2.2
4	Выполнение укладки полов из многогранных плиток	7	ПК.2.1 ПК.2.2
5	Выполнение укладки полов из ковровой мозаики	7	ПК.2.1 ПК.2.2
6	Обработка способов и приемов устранения дефектов	7	ПК.2.1 ПК.2.2

Облицовка вертикальных поверхностей.	7	Выполнение технологии укладки полов с уклоном	7	ПК.2.1 ПК.2.2
	8	Выполнение подготовки вертикальных поверхностей подлежащих облицовке плитками	7	ПК.2.1 ПК.2.2
	9	Технологический процесс облицовки поверхностей плитками	7	ПК.2.1 ПК.2.2
	10	Облицовка вертикальной поверхности плитками различной конфигурации	7	ПК.2.1 ПК.2.2
	11	Проверочные работы.	2	ПК.2.1 ПК.2.2

ПП.01.01 Производственная практика

Профессия «Мастер отделочных и декоративных работ». Код специальности - 08.01.25.

3 курс - 5 семестр - группа МО-22. Количество часов - 72 часа

Наименование тем	Содержание работ	Объем часов	Профессиональные компетенции
МДК.01.01. Технология монтажа каркасно-обшивных конструкций			
		72	
	1	7	ПК1.1 - ПК1.3
	2	7	ПК1.1 - ПК1.3
	3	7	ПК1.1 - ПК1.3
Тема №16	Освоение монтажа подвесного потолка П112 из КНАУФ-листов на металлическом каркасе	7	ПК1.1 - ПК1.3
Технология	Освоение монтажа подвесного потолка П113 из КНАУФ-листов на одноуровневом металлическом каркасе	7	ПК1.1 - ПК1.3
Монтаж	Освоение монтажа подвесного потолка П127 из КНАУФ-листов на двухуровневом металлическом каркасе из потолочных профилей	7	ПК1.1 - ПК1.3
Подвесных	Выполнение монтажа перегородки С122 из КНАУФ-листов на деревянном каркасе с двухслойной обшивкой	7	ПК1.1 - ПК1.3
потолков	7	7	ПК1.1 - ПК1.3
	6	7	ПК1.1 - ПК1.3
	7	7	ПК1.1 - ПК1.3
Тема №17	Освоение монтажа сборного основания суспенда «Бета»	7	ПК1.1 - ПК1.3
Сборные	Освоение монтажа сборного основания суспенда «Вега»	7	ПК1.1 - ПК1.3
основания	Освоение монтажа сборного основания суспенда «Гамма»	7	ПК1.1 - ПК1.3
потол	11	2	ПК1.1 - ПК1.3
КНАУФ-суспенда	Проверочные работы.	2	ПК1.1 - ПК1.3

ПП.02.01 Производственная практика

Профессия « Мастер отделочных и декоративных работ » Код специальности 08.01.25.
3 курс 5 семестр группа МО-22. Количество часов – 72 часа

Наименование тем	Содержание работ	Объем часов	Профессиональные компетенции
ПМ.02. Выполнение облицовочных работ плитками и панелями.			
МДК.02.01 Технология облицовочных работ плитками и панелями			
		72	
	1	7	ПК.2.1 ПК.2.2
	2	7	ПК.2.1 ПК.2.2
	Устройство мастичных полов	7	ПК.2.1 ПК.2.2
	Выполнение облицовочных и мозаичные работы в зимнее время	7	ПК.2.1 ПК.2.2

	3	Выполнение наружной облицовки зданий из природного камня	7	ПК.2.1 ПК.2.2
	4	Выполнение наружной облицовки здания с применением деталей из бетона и железобетона	7	ПК.2.1 ПК.2.2
	5	Выполнение наружной облицовки здания с применением плиткой из керамики	7	ПК.2.1 ПК.2.2
	6	Выполнение облицовки готовых стен ,	7	ПК.2.1 ПК.2.2
	7	Выполнение облицовки пидластр	7	ПК.2.1 ПК.2.2
	8	Выполнение облицовки ниш	7	ПК.2.1 ПК.2.2
	9	Выявление дефектов облицовки и применение способов их устранения	7	ПК.2.1 ПК.2.2
	10	Диагностика облицовки вертикальных поверхностей	7	ПК.2.1 ПК.2.2
	11	Проверочные работы.	2	ПК.2.1 ПК.2.2

УП.01.01 Учебная практика

Профессия « Мастер отделочных и декоративных работ » Код специальности 08.01.25.

3 курсе 5 семестр группа МО-22. Количество часов – 36 часа.

Наименование тем	Содержание работ	Объем часов	Профессиональные компетенции
------------------	------------------	-------------	------------------------------

ПМ.01. Выполнение монтажа каркасно-обшивочных конструкций

МДК.01.01. Технологии каркасно-обшивочных конструкций

	1	Безопасность труда, пожарная безопасность в учебной мастерской.	1	ПК1.1 - ПК1.3
	2	Освоение монтажа перегородки С 121 из КНАУФ-листов на деревянном каркасе с однослойной обшивкой	7	ПК1.1 - ПК1.3
	3	Освоение монтажа перегородки С 122 из КНАУФ-листов на деревянном каркасе с двухслойной обшивкой	7	ПК1.1 - ПК1.3
	4	Освоение монтажа перегородки С 361 из КНАУФ-суперлистов на металлическом каркасе с однослойной обшивкой	7	ПК1.1 - ПК1.3
	5	Освоение монтажа перегородки С 362 из КНАУФ-суперлистов на металлическом каркасе с двухслойной обшивкой	7	ПК1.1 - ПК1.3
	6	Освоение монтажа перегородки С 363 из КНАУФ-суперлистов на металлическом каркасе с трехслойной обшивкой. Проверочные работы.	7	ПК1.1 - ПК1.3

Монтаж перегородок

УП.02.01 Учебная практика

Профессия « Мастер отделочных и декоративных работ » Код специальности 08.01.25.
3 курс 6 семестр группа МО-22. Количество часов – 72 часа

Наименование тем	Содержание работ	Объем часов	Профессиональные компетенции
ПМ.02. Выполнение облицовочных работ плитками и плитам.			
МДК.02.01 Технология облицовочных работ плитками и плитам			
1	Выполнение наружной облицовки зданий из природного камня	7	ПК.2.1 ПК.2.2
2	Выполнение наружной облицовки здания с применением деталей из бетона и железобетона	7	ПК.2.1 ПК.2.2
3	Выполнение наружной облицовки здания с применением изделий из керамики	7	ПК.2.1 ПК.2.2
4	Облицовка стен одновременно с кладкой	7	ПК.2.1 ПК.2.2
5	Особенности организации труда при ремонтно-восстановительных работ	7	ПК.2.1 ПК.2.2
6	Ремонтные работы по снятию старой (дефектной) плитки, расчистки поверхностей, нанесения на подготовленные поверхности растворов и мастик.	7	ПК.2.1 ПК.2.2
7	Выполнение подбора новых плиток по размеру и цвету, приготовления добавок, подготовка и установка плитки, очистка облицовочной поверхности	7	ПК.2.1 ПК.2.2
8	Выполнение необходимой защиты наружной облицовки.	7	ПК.2.1 ПК.2.2
9	Выполнение облицовки с применением рамочного шаблона	7	ПК.2.1 ПК.2.2
10	Выполнение облицовки с применением универсального трубчатого шаблона	7	ПК.2.1 ПК.2.2
11	Проверочные работы.	2	ПК.2.1 ПК.2.2

ПП.01.01 Производственная практика

Профессия « Мастер отделочных и декоративных работ » Код специальности 08.01.25.
3 курс 6 семестр группа МО-22. Количество часов – 144 часа

Наименование тем	Содержание работ	Объем часов	Профессиональные компетенции
ПМ.01. Выполнение монтажа каркасно-обшивочных конструкций			
МДК.01.01. Технология каркасно-обшивочных конструкций			
Тема №	1	Монтаж перегородки С 121 из КНАУФ-листов на деревянном каркасе с	ПК.1.1 - ПК.1.3
			7
		144	

Монтаж перегородок	2	однослойной обшивкой	7	ПК1.1 - ПК.1.3
	3	Монтаж перегородки С 361 из КНАУФ-сухих листов на металлическом каркасе с однослойной обшивкой	7	ПК1.1 - ПК.1.3
	4	Монтаж перегородки С 362 из КНАУФ-сухих листов на металлическом каркасе с двухслойной обшивкой	7	ПК1.1 - ПК.1.3
	5	Монтаж перегородки С 363 из КНАУФ-сухих листов на металлическом каркасе с трехслойной обшивкой	7	ПК1.1 - ПК.1.3
	6	Монтаж перегородки С 365 из КНАУФ-сухих листов на двойном металлическом каркасе	7	ПК1.1 - ПК.1.3
	7	Монтаж перегородки С 366 из КНАУФ-сухих листов на двойном металлическом каркасе с двухслойной обшивкой	7	ПК1.1 - ПК.1.3
	8	Монтаж перегородки С 367 из КНАУФ-сухих листов на металлическом каркасе с трехслойной обшивкой	7	ПК1.1 - ПК.1.3
	9	Монтаж перегородки С 368 из КНАУФ-сухих листов на деревянном каркасе с однослойной обшивкой	7	ПК1.1 - ПК.1.3
	10	Монтаж обшивки С 611 из КНАУФ - листов на клею	7	ПК1.1 - ПК.1.3
	Тема №23 Профессиональные методы отделки помещений	11	Монтаж обшивки С 631 из гипсовых комбинированных панелей на клею	7
12		Монтаж перегородки С 121 из КНАУФ-листов на деревянном каркасе с однослойной обшивкой	7	ПК1.1 - ПК.1.3
13		Монтаж сборного основания суперпола «Бетта»	7	ПК1.1 - ПК.1.3
14		Монтаж сборного основания суперпола «Ветта»	7	ПК1.1 - ПК.1.3
15		Монтаж сборного основания суперпола «Гамма»	7	ПК1.1 - ПК.1.3
16		Выполнение монтажа перегородок из плит ПГП.	7	ПК1.1 - ПК.1.3
17		Освоение монтажа обшивки С 611 из КНАУФ - листов на клею (вариант Б)	7	ПК1.1 - ПК.1.3
18		Выполнение монтажа обшивки С 611 из КНАУФ - листов на клею(вариант Б)	7	ПК1.1 - ПК.1.3
19		Освоение монтажа обшивки С 611 из КНАУФ - листов на клею (вариант В)	7	ПК1.1 - ПК.1.3
20		Выполнение монтажа обшивки С 611 из КНАУФ - листов на клею (вариант В)	7	ПК1.1 - ПК.1.3
24		Дифференцированный зачет	4	ПК1.1 - ПК.1.3

ПП.02.01 Производственная практика

Профессия « Мастер отделочных и декоративных работ » Код специальности 08.01.25.

3 курс 6 семестр группа МГО-21. Количество часов – 144 часа

Наименование тем	Содержание работ	Объем часов	Профессиональные компетенции
ПМ.02. Выполнение облицовочных работ плитками и плитками.			
МДК.02.01 Технология облицовочных работ плитками и плитками			
1	Выполнение наружной облицовки зданий из природного камня	7	ПК.2.1 ПК.2.2
2	Выполнение наружной облицовки здания с применением десталин из бостона и железобетона	7	ПК.2.1 ПК.2.2
3	Выполнение наружной облицовки здания с применением изделий из керамики	7	ПК.2.1 ПК.2.2
4	Облицовка стен одновременно с кладкой	7	ПК.2.1 ПК.2.2
5	Особенности организации труда при ремонтно-восстановительных работ	7	ПК.2.1 ПК.2.2
6	Ремонтные работы по снятию старой (дефектной) плитки, расчистки поверхностей, нанесения на подготовленные поверхности растворов и мастик..	7	ПК.2.1 ПК.2.2
7	Выполнение подбора новых плиток по размеру и цвету, изготовления добавок, подготовка и установка плитки, очистка облицованной поверхности	7	ПК.2.1 ПК.2.2
8	Выполнение необходимой защиты наружной облицовки.	7	ПК.2.1 ПК.2.2
9	Выполнение облицовки с применением рамочного шаблона	7	ПК.2.1 ПК.2.2
10	Выполнение облицовки с применением универсального трубчатого шаблона	7	ПК.2.1 ПК.2.2
11	Выполнение облицовки с применением стареного шаблона	7	ПК.2.1 ПК.2.2
12	Контроль качества выполненных работ.	7	ПК.2.1 ПК.2.2
13	Диагональная облицовка вертикальных поверхностей	7	ПК.2.1 ПК.2.2
14	Выполнение облицовки ниш	7	ПК.2.1 ПК.2.2
15	Выявление дефектов облицовки и применение способов их устранения	7	ПК.2.1 ПК.2.2
16	Диагональная облицовка вертикальных поверхностей	7	ПК.2.1 ПК.2.2
17	Выполнение облицовки пилеатр	7	ПК.2.1 ПК.2.2
18	Выполнение облицовки вертикальных поверхностей древесно-волокнистыми плитками	7	ПК.2.1 ПК.2.2

19	Выполнение облицовки стен из природного камня	7	ПК.2.1 ПК.2.2
20	Выполнение облицовки поверхностей рулонными материалами	7	ПК.2.1 ПК.2.2
21	Дифференцированный зачет	4	ПК.2.1 ПК.2.2

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК

4.1 Требования к материальному, кадриально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной и производственной практик предполагает наличие учебной базы. Учебной базы практик является строительные предприятия «Новый Урстол». Руководитель учебной базы практики осуществляет общее руководство практикой, организывает и контролирует работу педагогического коллектива учебного заведения совместно со студентами.

4.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы

Основные источники:

- 1) В.А. Елизарова. Технология монтажа каркасно-обшивных конструкций. Практикум : учеб. Пособие для нач. проф. Образование / - М.: Издат. центр «Академия», 2019.-192с.
- 2) Е.А. Елизарова, Е.В.Парикова, Г.Н.Фомичева. Материаловедение (сухое строительство) : учебник для нач. проф. образование - 2-е изд., стер.- М.: Ил. «Академия», 2019.-304 с.
- 3) Н.Н. Завражин. Технология отделочных строительных работ : учеб. пособие для нач. проф. образование - 2-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2019.- 416с
- 4) И.В.Петрова. Общя технология отделочных строительных работ : учеб. пособие для нач. проф. образование - 6-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2019.-192с.
- 5) А.Ф.Питулько, Д.А.Титора, А.С.Цванг, В.П.Бобрышев. Применение гипсокартона в строительстве точка система быстрых сборных конструкций из лёгких материалов: Пособие по проектированию и строительству С.Пб., 2019.-272с., илл
- 6) Куликов О.Н. Охрана труда в строительстве: учебник для нач. проф. образования/О.Н. Куликов, Е.И. Ролин. - 8-е изд., перераб. И доп. -М.: Ил. «Академия», 2019.-416с
- 7) Дылевская Т.И. Технологии облицовочных работ: Учебное пособие для ПТУ. - Мн.: Дизайн ПРО, 2019. -272с., ил.
- 8) Журавлев И.П. ОБЛИЦОВЩИК. Мастер отделочных строительных работ / И.П. Журавлев, Д.Н. Мороз. 3-е изд., перераб. И доп. - Ростов н/Д: Феникс, 2019. -320с.:ил. (Начальное профессиональное образование)
- 9) Завражин Н.Н. Технология отделочных строительных работ: учеб. Пособие для нач. проф. образования / Н.Н. Завражин. - 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2019. - 416 с.

- 10) Петрова И.В. Общая технология отделочных работ: учеб. Пособие для нач. проф. образования / И.В. Петрова. – 6-е изд. стер. – М.: Ил. "Академия", 2019. – 192 с.
- 11) Парикова Е.В. Материаловедение (сухое строительство) : учебник для нач. проф. образования / Е.В. Парикова, Г.Н. Фомичева, В.А. Елизарова. – 2-е изд. стер. – М.: Издательский центр "Академия", 2019. – 304 с.
- 12) Черноус Г.Г. Производственное обучение по профессии "Облицовщик-плиточник": учеб. Пособие для нач. проф. образования / Г.Г. Черноус. – 2-е изд. стер. – М.: Издательский центр "Академия", 2021. – 176 с.
- 13) Куликов О.Н. Охрана труда в строительстве: учебник для нач. проф. образования/О.Н. Куликов, Е.И. Ролин. – 8-е изд., перераб. И доп. – М.: Ил. "Академия", 2020.

Интернет ресурсы:

- 1) <http://temnotol.ru/> 2) <http://voros-temol.ru/>
- 3) Стройинформ - <http://www.stroyinform.ru/> 4) http://www.mskna.ru/stroysovet/ryinka/07_05.html
- 5) TopDom - <http://www.topdom.ru/> 6) <http://www.goshelr.ru/text/801TKTechnologicheskayakar.htm> 7) <http://www.muyoidelka.ru/temoln-rotokov/molnash-rodvesnogo-rotoka-svoimi-rukami.html> 8) <http://www.gvozdet.ru/rotokok-rodvesnoi-amstrong-molaj.html> 9) <http://www.goshelr.ru/text/801TKTechnologicheskayakar.htm>
10. КонсультантПлюс: Высшая школа. [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - 20121. – Режим доступа: www.consultant.ru/;
11. Основы социологического и политологического знания [Электронный ресурс]: Учебное пособие. – Режим доступа: www.fineon.ru/socscavivimost.html;
12. «Научный информационно-аналитический журнал «Образование и общество». [Электронный ресурс]: Научные, информационно-аналитические материалы для заместителей директоров, учителей школ. – Режим доступа: www.education.rctm.ru/;
13. Методические разработки уроков – планы уроков с заданиями, заданиями, упражнениями; сценарии деловых, интеллектуально-творческих игр, викторин и конкурсов. [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Режим доступа: www.upoisto.narod.ru/gasparovki.htm;
14. Министерство образования Российской Федерации. - Режим доступа: <http://www.ed.gov.ru/>;
15. Национальный портал "Российский общеобразовательный портал". - Режим доступа: <http://www.school.edu.ru/>;
16. Естественнонаучный образовательный портал. - Режим доступа: <http://en.edu.ru/>;
17. Специализированный портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании». - Режим доступа: <http://www.icet.edu.ru/>;
18. Электронная библиотека. Электронные учебники. - Режим доступа: <http://subscribe.ru/group/itshapika-studentam/>
19. КонсультантПлюс: Высшая школа. [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - 2019-2020. – Режим доступа: www.consultant.ru/;
20. Основы социологического и политологического знания [Электронный ресурс]: Учебное пособие. – Режим доступа: www.fineon.ru/socscavivimost.html;
21. «Научный информационно-аналитический журнал «Образование и общество». [Электронный ресурс]: Научные, информационно-аналитические материалы для заместителей директоров, учителей школ. – Режим доступа: www.education.rctm.ru/;

22. Методические разработки уроков – планы уроков с заданиями, задачами, упражнениями; сценарии дежурных, интеллектуально-творческих игр, викторины и конкурсов. [Электронный ресурс]. Учебное пособие. - Режим доступа: www.uoi10101.narod.ru/gasabovki.htm;

23. Министерство образования Российской Федерации. - Режим доступа: <http://www.ed.gov.ru/>;

24. Национальный портал "Российский общеобразовательный портал". - Режим доступа: <http://www.school.edu.ru/>;

25. Естественнонаучный образовательный портал. - Режим доступа: <http://en.edu.ru/>;

26. Специализированный портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании». - Режим доступа: <http://www.icl.edu.ru/>;

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Описание программы учебной и производственной практики происходит в ходе изучения программ профессиональных модулей «Выявление монтажа каркасно-обшивочных конструкций», «Выполнение облицовочных работ плитками и плитками».

Организация образовательного процесса не прерываемому-модулю осуществляется в соответствии с ФГОС СПО по специальности "Мастер отделочных строительных работ": с рабочим учебным планом, программой профессионального модуля, с расписанием занятий; с требованиями к результатам освоения профессионального модуля: компетенциям, практическому опыту, умениям и знаниям.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков. Производственная практика проводится в строительных организациях, направленные деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модулей «Выполнение монтажа каркасно-обшивочных конструкций», «Выполнение облицовочных работ плитками и плитками».

Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раз в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК

Результаты учебной практики (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Выполнять подготовительные работы при производстве монтажа каркасно-	Выполнения подготовительных работ при производстве монтажа каркасно-обшивочных конструкций;	Экспертная оценка при прохождении практики

обширных конструкций.	устройства ограждающих конструкций, перегородок; выполнения отделки внутренних и наружных поверхностей с использованием листовых материалов, панелей, плит; выполнения ремонта каркасно-облицовочных конструкций.	
Устраивать ограждающие конструкции, перегородки.	Соблюдение правил охраны труда при монтаже перегородок. Организация рабочего места согласно инструкционно-технологических карт.	Оценка анализа профессиональной деятельности
Выполнять отделку внутренних и наружных поверхностей с использованием листовых материалов, панелей, плит работ согласно панелей, плит.	Выполнение отделки внутренних и наружных поверхностей с использованием листовых материалов, панелей, плит работ согласно инструкционно-технологических карт; Соблюдение правил охраны труда при монтаже облицовки согласно инструкциям; Организация рабочего места согласно инструкционно-технологических карт.	Наблюдение и оценка эксперта
Выполнять ремонт каркасно-облицовочных конструкций.	Выбор материала в соответствии с инструкционно-технологическими картами. Проведение входного визуального контроля качества используемых материалов; определять объемы выполняемых работ, виды и расход применяемых материалов согласно проекту; Изучение рабочей документации.	Оценка правильности составления необходимой документации
Выполнять подготовительные работы при производстве облицовочных работ.	- Безопасная организация и содержание рабочего места; " согласно инструкции по охране труда; -соблюдение последовательности операций при выполнении работ по подготовке поверхностей к облицовке в соответствии с технологической картой; - соблюдение требований охраны труда и экологической безопасности при проведении работ в соответствии с установленной нормативно-технической документацией.	Оценка выполнения практической работы
Выполнять облицовочные работы горизонтальных и вертикальных поверхностей.	Сортировать, готовить плитки к облицовке; Устраивать выравнивающий слой; провешивать и отбивать маячные линии под облицовку прямолинейных поверхностей; -Контролировать качество подготовки и обработки поверхности; -облицовывать вертикальные поверхности плитками на растворе, с применением шаблонов, диагональной облицовкой на мастике, стекляными и полиэфирными плитками колонны.	Наблюдение и оценка эксперта
Выполнять ремонт облицовочных поверхностей плитками и панелями.	- организация рабочего места в соответствии с видом выполняемых работ;	Наблюдение и оценка эксперта

-осуществлять разборку плиток облицованных поверхностей;
 -осуществлять смену облицованных плиток;
 - соблюдение последовательности операций при выполнении ремонтных работ ;
 -осуществлять контроль качества облицовки различных поверхностей;
 - соблюдение требований охраны труда и экологической безопасности при проведении работ и ответственности с установленной нормативно-технической документацией;

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволить проверить у обучающихся не только сформированности профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты учебной практики (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Быстрая адаптация к внутриорганизационным условиям работы. Участие конкурсах профессионального мастерства. профессиональных олимпиадах; Активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка в процессе практики
Организовывать собственную деятельность. Исходя из цели и способов её достижения, определяемых руководителем	Рациональное распределение времени при выполнении работ; Организоваи рабочего места согласно инструкционно-технологических карт; Соблюдение правил охраны труда согласно инструкции; Выполнение отделки внутренних и наружных поверхностей с использованием листовых материалов, панелей, плит .	Отзыв по итогам практики
Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	Организовать рабочее места согласно инструкционно-технологических карт. Осуществлять разборку плиток облицованных поверхностей; Осуществлять смену облицованных плиток;	Наблюдение и оценка в процессе практики
Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	Подбор инструкций для технического обслуживания и ремонта автомобиля его агрегатов и систем.	Оценка решения ситуационных задач
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Нахождение, обработка, хранение и передача информации с помощью мультимедийных средств информационно-коммуникативных технологий; Работа с различными практическими программами.	Экспертное наблюдение и оценка в процессе практики
Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	Терпимость к другим мнениям и позициям; Оказание помощи участникам команды; Нахождение продуктивных способов реагирования в	Наблюдение и оценка в процессе практики

	конфликтных ситуациях; Выполнение обязанностей в соответствии с распределением групповой деятельности.	
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний	Стремление к здоровому образу жизни; Активность гражданской позиции будущего военнослужащего; Занятия в спортивных секциях; Прохождение военных сборов.	Наблюдение и оценка в процессе практики

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ЯМАЛО-НЕНЕЦКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА
«НОВОУРЕНГОЙСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

ПРОГРАММА, СОДЕРЖАНИЕ И ПЛАННИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Профессия/специальность

Укрупненная группа 26527 Социальный работник


<p>Заключение заявленная программа практики СООТВЕТСТВУЕТ: Требованиям по должности служащего 26527 Социальный работник</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ: ГБПОУ ЯНАО «Новоуренгойский многопрофильный колледж»</p>
<p>Согласовано: Организация: ГБУ ЯНАО «ЦСО ЯМО г. Новый Уренгой» Руководитель  М.П.  2022г. Уренгой</p>	<p>Зам. директора по УТП  /Д.В. Сафронов/ Года обучения: 2022-2023</p>

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ЯМАЛО-НЕНЕЦКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА
«НОВОУРЕНГОЙСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

ПРОГРАММА СОДЕРЖАНИЕ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Профессия/специальность

Укрупненная группа 26527 Социальный работник

<p>Заключение заявленная программа практики СООТВЕТСТВУЕТ: Требованиям по должности служащего 26527 Социальный работник</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ: ГБОУ ЯНАО «Новоуренгойский многопрофильный колледж»</p>
<p>Согласовано: Организация: ГБУ ЯНАО «ЦСФ» МО г. Новый Уренгой</p>	<p>Зам. директора по УПР /Д.В. Сафронов/</p>
<p>Руководитель М.П. _____ 2022г. _____</p> 	<p>Года обучения: 2022-2023</p>

Программа практической подготовки (учебной и производственной практики) разработана на основе профессионального стандарта «Социальный работник» по должности служащего 26527 Социальный работник.

Организации-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Малое Ненецкого автономного округа «Новоуренгойский многопрофильный колледж»

Составители: Вокруго Людмила Алексеевна мастер производственного обучения ГБПОУ ЯНАО «Новоуренгойский многопрофильный колледж».

Рекомендована: П(Ц)К общим гуманитарным дисциплинам ГБПОУ ЯНАО «Новоуренгойский многопрофильный колледж».

Всего часов практической подготовки – 360 в том числе:

учебная 180

производственная 180

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК	7
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК	15
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК	18

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной и производственной практик (далее - программа) является частью адаптированной основной профессиональной образовательной программы разработанной на основе профессионального стандарта по должности служащего 26527 Социальный работник, утвержденного Приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 18.06.2020г. № 354н., в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВНД):

✓ Предоставление социальных услуг получателям социальных услуг

1.2. Цели и задачи - требования к результатам учебной и производственной практики

В число основных задач и профессиональных обязанностей социального работника входит: оказывать помощь индивидуум и группам, осознавать и устранять затруднения личного, социального, экологического и духовного характера, благоприятно влияющие на них; помогать людям справиться с этими затруднениями путем поддерживающего, реабилитирующего, защитного и коррекционного воздействия; защищать беспомощных в соответствии с законом; использовать все средства и источники для социальной защиты нуждающихся в этом людей и др.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности обучающийся в ходе освоения учебной и производственной практики должен:

✓ **Предоставление социально-бытовых услуг получателям социальных услуг**

иметь практический опыт:

- Покупка и доставка на дом продуктов питания, промышленных товаров первой необходимости, средств санитарии и гигиены, лекарственных средств и изделий медицинского назначения, средств ухода, книг, газет, журналов за счет средств получателя социальных услуг;
- Помощь в приготовлении и приеме пищи (кормление);
- Сдача вещей в стирку, химчистку, ремонт, обратная их доставка за счет средств получателя социальных услуг;
- Уборка жилых помещений;
- Предоставление гигиенических услуг лицам, не способным по состоянию здоровья самостоятельно осуществлять уход за собой;
- Отправка почтовой корреспонденции за счет средств получателя социальных услуг;

- Предоставление социальных услуг, определенных нормативными правовыми актами субъекта Российской Федерации.
уметь:

- Взаимодействовать с различными категориями получателей социальных услуг;
- Готовить пищу;

- Выполнять санитарно-гигиенические процедуры в отношении получателей социальных услуг;

- Организовывать приобретение и доставку товаров первой необходимости (воды, продуктов, топлива, средств санитарии и гигиены, лекарственных средств и изделий медицинского назначения, средств ухода, книг, газет, журналов);

- Производить уборку жилых помещений, в том числе с помощью специальных моющих и подручных средств;

- Взаимодействовать с организациями, предоставляющими услуги населению по стирке, ремонту, химчистке вещей, уборке помещений, ремонту жилых помещений;

- Оформлять документацию по направлению своей деятельности, в том числе в электронном виде;

- Использовать информационно-коммуникационные технологии, в том числе интернет-ресурсы.

знать:

- Порядок предоставления социальных услуг;

- Виды социальных услуг;

- Требования к безопасности труда социального работника;

- Элементарные правила приготовления пищи;

- Организация и принципы ведения домашнего хозяйства;

- Правила ухода за престарелыми и инвалидами в домашних условиях;

- Основы личной гигиены;

- Особенности взаимодействия с пожилыми людьми и инвалидами;

- Основы этики в социальной работе;

✓ **Предоставление социально-медицинских услуг получателям социальных услуг**

иметь практический опыт:

- Выполнение процедур, связанных с организацией ухода, наблюдением за состоянием здоровья получателей социальных услуг (измерение температуры тела, артериального давления, проведение антропометрических измерений, контроль приема лекарственных препаратов);

- Содействие в оказании получателю социальных услуг медицинской помощи (сопровождение в медицинские организации по направлению, взаимодействие с лечащим врачом, доставка анализов по направлению);

- Оказание первой помощи до оказания медицинской помощи;

- Оказание содействия в проведении оздоровительных мероприятий;

- Проведение мероприятий, направленных на формирование здорового образа жизни;
- Предоставление социально-медицинских услуг, определенных нормативными правовыми актами субъекта Российской Федерации.

уметь:

- Измерять температуру тела, артериальное давление, осуществлять контроль приема лекарственных препаратов;
- Оказывать первую помощь до оказания медицинской помощи;
- Поддерживать здоровый образ жизни получателей социальных услуг, обучать навыкам ухода за собой, основам здорового образа жизни

знать:

- Порядок предоставления социальных услуг;
- Виды социальных услуг;
- Правила ухода за получателями социальных услуг в домашних условиях;
- Правила измерения температуры тела, артериального давления, проведения антропометрических измерений (рост, вес)
- Правила оказания первой помощи до оказания медицинской помощи;
- Основы организации здорового образа жизни, профилактики факторов риска заболевания;
- Требования к безопасности труда социального работника;
- Основы этики в социальной работе.

✓ Предоставление социально-психологических услуг получателям социальных услуг

иметь практический опыт:

- Проведение бесед, направленных на формирование у получателей социальных услуг позитивного эмоционального состояния, поддержания активного образа жизни;
- Содействие в получении психологической помощи (организация консультации у психолога по просьбе получателя социальных услуг)
- Предоставление социально-психологических услуг, определенных нормативными правовыми актами субъекта Российской Федерации

уметь:

- Организовывать и поддерживать беседу, формировать у получателей социальных услуг позитивное настроение;
- Отслеживать изменения в поведении получателя социальных услуг

знать:

- Порядок предоставления социальных услуг;
- Виды социальных услуг;
- Основы возрастной и специальной психологии;

- Основы организации досуговой деятельности и социокультурной реабилитации;
- Основы этики в социальной работе
- ✓ **Предоставление социально-правовых услуг получателям социальных услуг**
- иметь практический опыт:**
 - Информирование получателей социальных услуг об оказываемых организацией социального обслуживания социальных услугах, в том числе предоставляемых на платной основе;
 - Помощь в оформлении документов для получения получателями социальных услуг пенсий, пособий, компенсаций, социальных выплат в соответствии с законодательством Российской Федерации;
 - Помощь в подготовке документов, необходимых для получения государственных и муниципальных услуг, а также в подаче документов, в том числе с помощью, информационно-технологий и информационно-телекоммуникационной сети Интернет;
 - Содействие в обеспечении безопасности получателей социальных услуг, вызов полиции, разъяснение получателям социальных услуг основных прав и обязанностей безопасности жизнедеятельности;
 - Помощь в подготовке и подаче обращений, заявлений и жалоб, в том числе с помощью электронных средств связи, на действия или бездействие органов государственной власти и местного самоуправления в случае нарушения законных прав получателей социальных услуг;
 - Предоставление социально-правовых услуг определенными нормативными правовыми актами;
- уметь:**
 - Использовать информационно-телекоммуникационную сеть Интернет для предоставления получателям социальных услуг государственных и муниципальных услуг, включая заполнение форм заявлений;
 - Оформлять документы, необходимые для оказания социальных услуг получателям социальных услуг
- знать:**
 - Порядок предоставления социальных услуг;
 - Виды социальных услуг;
 - Требования к оформлению документов на получение социальных услуг;
 - Основные правила обеспечения безопасности жизнедеятельности;
 - Требования к безопасности труда социального работника;
 - Основы этики в социальной работе

1.3. Количество часов на освоение программы практической подготовки (учебной и производственной практики): всего – 360 часов, в том числе: Учебная практика – 180 часов; Производственная практика – 180 часов.

- Требования к безопасности труда социального работника;
- Основы этики в социальной работе

✓ Предоставление социально-педагогических услуг получателям социальных услуг иметь практический опыт:

- Обучение членов семьи получателя социальных услуг практическим навыкам общего ухода за получателями социальных услуг, имеющими ограничения жизнедеятельности, в том числе за детьми-инвалидами;
- Организация помощи в обучении навыков самообслуживания получателей социальных услуг, имеющих ограничения жизнедеятельности;

- Помощь родителям и иным законным представителям детей-инвалидов, воспитываемых дома, в обучении таких детей навыкам самообслуживания и общения, направленным на развитие личности;

- Создание в организации доступной деятельности в рамках индивидуальной программы предоставления социальных услуг;

- Формирование позитивных интересов (в том числе в сфере досуга) получателей социальных услуг;
- Предоставление социально-педагогических услуг, определенных нормативными правовыми актами субъекта Российской Федерации

уметь:

- Обеспечивать общий уход за получателями социальных услуг, имеющими ограничения жизнедеятельности, в том числе за детьми-инвалидами;

- Обучать членов семьи, в том числе родителей детей-инвалидов, практическим навыкам общего ухода;

- Привлекать профильных специалистов для обучения получателей социальных услуг навыкам самообслуживания и общения;

- Организовывать досуговую деятельность;

знать:

- Порядок предоставления социальных услуг;

- Виды социальных услуг;

- Правила общего ухода за получателями социальных услуг, за гражданами, имеющими ограничения жизнедеятельности, в том числе за детьми-инвалидами;

- Методики обучения навыкам самообслуживания граждан, имеющих ограничения жизнедеятельности, в том числе детей-инвалидов;

- Основы здорового образа жизни и досуга;

- Требования к безопасности труда социального работника;

- Особенности взаимодействия с пожилыми людьми и инвалидами;

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК

Результатом освоения программы учебной и производственной практики является овладение студентами видами профессиональной деятельности:

Методическое обеспечение образовательного процесса, в том числе умения (У) и знания (З):

Код	Наименование результата обучения
Предоставление социально-бытовых услуг получателям социальных услуг	
У-1	- Взаимодействовать с различными категориями получателей социальных услуг;
У-2	- Готовить пищу;
У-3	- Выполнять санитарно-гигиенические процедуры в отношении получателей социальных услуг;
У-4	- Организовывать приобретение и доставку товаров первой необходимости (воды, продуктов, топлива, средств санитарии и гигиены, лекарственных средств и изделий медицинского назначения, средств ухода, книг, газет, журналов);
У-5	- Проводить уборку жилых помещений, в том числе с помощью специальных моющих и подручных средств;
У-6	- Взаимодействовать с организациями, предоставляющими услуги населению по стирке, ремонту, химчистке вещей, уборке помещений, ремонту жилых помещений;
У-7	- Оформлять документацию по направлению своей деятельности, в том числе в электронном виде;
У-8	- Использовать информационно-коммуникационные технологии, в том числе интернет-ресурсы
З-1	- Порядок предоставления социальных услуг;
З-2	- Виды социальных услуг;
З-3	- Требования к безопасности труда социального работника;
З-4	- Элементарные правила приготовления пищи;
З-5	- Организация и принципы ведения домашнего хозяйства;
З-6	- Правила ухода за престарелыми и инвалидами в домашних условиях;
З-7	- Основы личной гигиены;
З-8	- Особенности взаимодействия с пожилыми людьми и инвалидами;
З-9	- Основы этики в социальной работе;

Предоставление социально-медицинских услуг получателям социальных услуг

У-9	- Измерять температуру тела, артериальное давление, осуществлять контроль приема лекарственных препаратов;
У-10	- Оказывать первую помощь до оказания медицинской помощи;
У-11	- Поддерживать здоровый образ жизни получателей социальных услуг; обучать навыкам ухода за собой, основам здорового образа жизни
З-10	- Порядок предоставления социальных услуг;
З-11	- Виды социальных услуг;
З-12	- Правила ухода за получателями социальных услуг в домашних условиях;
З-13	- Правила измерения температуры тела, артериального давления, проведения антропометрических измерений (рост, вес)
З-14	- Правила оказания первой помощи до оказания медицинской помощи;
З-15	- Основы организации здорового образа жизни, профилактики факторов риска заболеваний;
З-16	- Требования к безопасности труда социального работника;
З-17	- Основы этики в социальной работе

Предоставление социально-психологических услуг получателям социальных услуг

У-12	- Организовывать и поддерживать беседу, формировать у получателей социальных услуг позитивное настроение;
У-13	- Отслеживать изменения в поведении получателя социальных услуг
З-18	- Порядок предоставления социальных услуг;
З-19	- Виды социальных услуг;
З-20	- Основы возрастной и специальной психологии;
З-21	- Требования к безопасности труда социального работника;
З-22	- Основы этики в социальной работе

Предоставление социально-педагогических услуг получателям социальных услуг

У-14	- Обеспечивать общий уход за получателями социальных услуг, исключили ограничения жизнедеятельности, в том числе за детьми-инвалидами;
У-15	- Обучать членов семьи, в том числе родителей детей-инвалидов, практическим навыкам общего ухода;
У-16	- Привлекать профильных специалистов для обучения получателей социальных услуг навыкам самообслуживания и общения;
У-17	- Организовывать досуговую деятельность;
З-23	- Порядок предоставления социальных услуг;

3-24	- Виды социальных услуг;
3-25	- Правила общего ухода за получателями социальных услуг, за гражданами, имеющими ограничения жизнедеятельности, в том числе за детьми-инвалидами;
3-26	- Методики обучения навыкам самообслуживания граждан, имеющих ограничения жизнедеятельности, в том числе детей-инвалидов;
3-27	- Основы здорового образа жизни и досуга;
3-28	- Требования к безопасности труда социального работника;
3-29	- Особенности взаимодействия с пожилыми людьми и инвалидами;
3-30	- Основы организации досуговой деятельности и социокультурной реабилитации;
3-31	- Основы этики в социальной работе
Предоставление социально-правовых услуг получателям социальных услуг	
У-18	Использовать информационно-телекоммуникационную сеть-Интернет для предоставления получателям социальных услуг государственных и муниципальных услуг, включая заочные формы взаимодействия;
У-19	- Оформлять документы, необходимые для оказания социальных услуг получателям социальных услуг
3-32	- Порядок предоставления социальных услуг;
3-33	- Виды социальных услуг;
3-34	- Требования к оформлению документов на получение социальных услуг;
3-35	- Основные правила обеспечения безопасности жизнедеятельности;
3-36	- Требования к безопасности труда социального работника;

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПРАКТИК

3.1 Содержание учебной и производственной практики

УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА (УП-01)

1 курс, 1-2 семестр

количество часов - 180 ч.

ПМ.01 Оказание социальных услуг лицам пожилого возраста и инвалидам на дому

Наименование	Содержание работ	Объем часов	Умения и Знания
1	2	3	4
МЛК.01.01 Социально-медицинские основы профессиональной деятельности			
Содержание учебного материала			
Длительность пребывания тяжелобольного клиента. Профилактика пролежней	1	6	У-11 З-12
	Орeботка приемов смены нательного белья и постельного белья у больных старческого возраста и инвалидов попережным и продольным способом. Олиждение способам обработки полости рта, зубов, ушей, носа, глаз у тяжелобольных старческого возраста и инвалидов. Обмывание, обтирание, купание, стрижка ногтей ослабленных клиентов. Олиждение приемами применения судна и мочеприемников у тяжелобольных и инвалидов. Орeботка алгоритма профилактики пролежней в соответствии с рекомендациями.		
2	Орeботка приемов остановки кровотечения различного происхождения. Орeботка приемов наложения компрессов, повязок. Орeботка приемов проведения искусственного дыхания, оказания первой помощи при внезапной остановке сердца (на муляже). Разработка приемов оказания первой помощи при ушибах, растяжениях связок, вывихах. Орeботка приемов оказания первой помощи при головных болях, приступах мигрени, при аллергических реакциях, внезапной потере сознания, обмороках.	6	У-10, З-14
3	Орeботка приемов подсчета пульса в покое и после физической нагрузки, измерения артериального давления, частоты дыхательных движений. Составление перечня мер профилактики развития инфекционных заболеваний. Проведение термометрии различными видами термометров: ртутным, электронным, бесконтактным.	6	У-9 З-13,15
Наблюдением за состоянием здоровья получателей			
Доврачебная первая помощь при неотложных состояниях			

		Проведение антропометрических измерений		
	4	Составление сбалансированного меню. Составление суточного рациона питания больных с различными видами заболеваний.	6	У-11 З-12
		Принципы рационального питания пожилых и инвалидов		
		Отработка навыков по корректному престарелых и инвалидов из ложки и поильника.		
	5	Помощь при ходьбе с использованием трости, ходунков/роликаторов, костылей. Правила безопасного передвижения при ходьбе. Удерживания, помощь при ходьбе, перемещения и размещения тяжелобольного в постели.	6	У-11 З-12
		Помощь клиентам с ограниченными способностями к передвижению		
	6	Контроль приема лекарственных препаратов. Наружный и энтеральный пути введения лекарственных средств, с демонстрацией алгоритма. Отработка навыка по введению инсулина с помощью шприц-ручки. Использование карманного ингалятора и оказание первой помощи при приступе одышки.	6	У-9
		Особенности фармакотерапии в пожилом возрасте		
МДК.01.02. Основы социально-бытового обслуживания				
	7	Разработка плана работы по оказанию социально-бытовой помощи на дому людям пожилого возраста и инвалидам. Оформлять документацию по направлениям своей деятельности, в том числе в электронном виде	6	З-1,2,3 У-7
		Оформление документации		
	8	Разработка последовательности действий по оказанию социально-бытовой помощи лицам пожилого возраста и инвалидам с различными видами нарушений. Взаимодействие с различными категориями получателей социальных услуг	6	У-1 З-1,2,8,9
		Предоставление социально-бытовых услуг		

получателями социальных услуг	9	Организовывать приобретение и доставку товаров первой необходимости (воды, продуктов, топлива, средств санитарии и гигиены, лекарственных средств и изделий медицинского назначения, средств ухода, книг, газет, журналов); средства санитарии и гигиены, лекарственных средств и изделий медицинского назначения, средства ухода, книг, газет, журналов за счет средств получателя социальных услуг	6	У-4
	10	Предоставление санитарно-гигиенических услуг Правная ухаживать престарелыми и инвалидами в домашних условиях	6	У-3 3-6,9
	11	Организация и принятии ведения домашнего хозяйства (уборка жилых помещений с помощью специальных моющих и подручных средств, помощь в приготовлении и приеме пищи)	6	У-2,5 3-4,5
	12	Взаимодействие с организациями: предоставление услуг бесплатно по стирке, ремонту, уничтожение вещей, уборке помещений, ремонту жилых помещений	6	У-6
Взаимодействие с организациями		Сдача вещей в стирку, химчистку, ремонт, обратная их доставка за счет средств получателя социальных услуг		
Интернет-ресурсы, онлайн покупки	13	Использовать информационно-коммуникационные технологии, в том числе интернет-ресурсы, сопровождение к пунктам выдачи получателей услуг	6	У-7,8
МДК.01.03. Основы предоставления социально-психологических услуг				
	14	Проведение бесед с учетом профессионального этикета и стиля общения, направленных на формирование у получателей социальных услуг позитивного эмоционального состояния, поддержания активного образа жизни	6	У-12,13 3-18,19,22
	15	Составление психологических портретов пожилых людей и инвалидов, оценка их темперамента и разработка рекомендаций успешного общения с ними	6	У-13 3-20,22
Предоставление социально-психологических услуг	16	Содействие в получении ситуативной психологической помощи (организация консультации у психолога по просьбе получателя социальных услуг)	6	3-18,19
	17	Проведение бесед с учетом профессионального этикета и стиля общения, направленных на формирование у получателей социальных услуг позитивного эмоционального состояния, эмоциональное регулирование и саморегулирование в конфликтах Разработка стратегии поведения в конфликте	6	3-22
	18	Диагностика ТЖС у лиц пожилого возраста и инвалидов с определением видов необходимой помощи	6	У-13 3-18,19

МДК.01.04. Основы предоставления социально-педагогических услуг

			У1-2 3-23-31
Обучение навыкам самообслуживания	19	Организация помощи в обучении навыкам самообслуживания получателей социальных услуг, имеющих ограничения жизнедеятельности	6
	20	Обучение членов семьи, в том числе родителей детей-инвалидов, практическим навыкам ухода	6
Докусовая деятельность	21	Организация и проведение коллективных творческих дел	У-17 3-30
	22	Социально-педагогическая помощь специалистам при решении социальных проблем ребенка и его семьи	У1-2 3-23-31
Социально-педагогические услуги	23	Формирование независимых интересов (в том числе в сфере досуга) подростков и социальных услуг	3-29,31
	24	Создание индивидуальных планов-е-перечней необходимых работ, выполняемых социальным работником для разных категорий граждан	3-23,24,26
МДК.01.05. Основы предоставления социально-правовых услуг			
Информирование и оформление документов получателей	25	Подбор информации для получателей социальных услуг об оказываемых организацией социального обслуживания социальных услугах, в том числе предоставляемых на платной основе	6
	26	Помощь в оформлении документов для получения получателями социальных услуг: пенсий, пособий, компенсаций, социальных выплат в соответствии с законодательством Российской Федерации	У-19 3-32-36
	27	Анализ и решение юридических проблем. Помощь в подготовке и подаче обращений, заявлений и жалоб, в том числе с помощью электронных средств связи.	6
Безопасность жизнедеятельности	28	Содействие в обеспечении безопасности получателей социальных услуг, вызов полиции, разъяснение получателям социальных услуг основных правил обеспечения безопасности жизнедеятельности	6 3-26
Информационно-телекоммуникационная сеть Интернет	29	Использовать информационно-телекоммуникационную сеть Интернет для предоставления получателям социальных услуг государственных и муниципальных услуг, включая заполнение форм заявлений	6 У-18

	30	<i>Jacem</i>	6	
		Bcero	180	

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПП 01)

I курс, 2семестр

КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ - 180 ч.

ПМ.01 Оказание социальных услуг лицам пожилого возраста и инвалидам на дому

МДК.01.01 Социально-медицинские основы профессиональной деятельности

МДК.01.02 Основы социально-бытового обслуживания

МДК.01.03 Основы предоставления социально-педагогических услуг

МДК.01.04 Основы предоставления социально-педагогических услуг

МДК.01.05 Основы предоставления социально-правовых услуг

Наименование	Содержание работ	Объем часов	Умения и Знания
Тем	2	3	4
1	Содержание учебного материала		
Организация практики, инструктаж по охране труда	1	6	
	Знакомство со структурой учреждения, правилами внутреннего распорядка; Знакомство с планом, графиком работы, должностными обязанностями, и функциями учреждения. Инструктаж по технике безопасности.		
	2	6	
	Знакомство с перечнем услуг учреждения Изучение нормативно-методических документов, регламентирующих работу архива организации (Положения, инструкции и т.д.)		
	3	6	
	Ведение документации социального работника		
	4	6	
Проведение диагностики социальных условий клиента с целью выявления медико-социальных проблем Составление медико-социальной карты клиента			
Предоставление социально-медицинских услуг	5	6	
	Осуществление ухода за больными с различными видами заболеваний. Помощь в поддержании личной гигиены клиента.		
	6	6	
	Оказание первой медицинской помощи		
	7	6	
Осуществление контроля за приемом лекарственных средств. Оказание медицинских услуг по назначению врача			

	8	Выполнение процедур, связанных с организацией ухода, наблюдением за состоянием здоровья получателей социальных услуг (измерение температуры тела, артериального давления, проведение антропометрических измерений)	6	
Предоставление социальных-бытовых услуг	9	Проведение диагностики социально-бытовых условий клиента с целью выявления проблем	6	
	10	Определение права на социальное обслуживание клиента	6	
Предоставление социально-психологических услуг	11	Проведение консультирования клиента об их правах, обязанностях и условиях оказания социальных услуг	6	
	12	Оформление профессиональной документации социального работника: личное дело обслуживаемого, отчетная документация	6	
	13	Уборка жилых помещений	6	
	14	Помощь в приготовлении и приеме пищи (кормление)	6	
	15	Покупка и организация доставки товаров первой необходимости	6	
	16	Сдача вещей в стирку, химчистку; ремонт, обратная их доставка за счет средств получателя социальных услуг	6	
	17	Проведение бесед с учетом профессионального этикета и стиля общения, направленных на формирование у получателей социальных услуг позитивного эмоционального состояния, поддержание активного образа жизни	6	
	18	Изучение личности клиента. Формы изучения личности клиента: анкетирование, опрос, психологический тест, наблюдение.	6	
	19	Организация консультации у психолога	6	
	20	Практические навыки по усению «читать» мимику и жесты. Выбор дистанции общения и ее изменение в процессе взаимодействия.	6	
	Предоставление социально-педагогических услуг	21	Организация помощи в обучении навыкам самообслуживания получателей социальных услуг, имеющих ограничения жизнедеятельности	6
21		Обучение члена семьи получателя социальных услуг практическим навыкам общего ухода за получателем соц. услуг	6	

	22	Организация доступа клиента с учетом его интересов Формирование позитивных интересов в сфере доступа у получателей социальных услуг	6	
	23	Заполнение документов, бланков, написание их под диктовку клиента. Помощь в прочтении писем	6	
	24	Сопровождение клиента вне дома	6	
	25	Информирование получателей социальных услуг об оказываемых организацией социального обслуживания социальных услугах, в том числе предоставляемых на платной основе	6	
	26	Помощь в оформлении документов для получения получателями социальных услуг: пенсий, пособий, компенсаций, социальных выплат в соответствии с законодательством Российской Федерации, муниципальных и государственных услуг	6	
	27	Помощь в подготовке и подаче обращений, заявлений и жалоб, в том числе с помощью электронных средств связи.	6	
	28	Содействие в обеспечении безопасности получателей социальных услуг, вызов полиции, разъяснение получателям социальных услуг основных правил обеспечения безопасности жизнедеятельности	6	
	29	Использование информационно-телекоммуникационную сеть Интернет для предоставления получателям социальных услуг государственных и муниципальных услуг (заполнение форм заявлений, работа с гос. услугами и т.д.)	6	
	30	Дифференцированный зачет	6	
		Всего	180	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной и производственной практик предполагает наличие учебной базы. Учебной базой практики является ГБУ ЯНАО «ЦСО в МО г. Новый Уренгой». Рабочие места практики должны обеспечивать условия безопасного выполнения работ

Для самостоятельной работы студентов – наличие библиотеки, читального зала с выходом в сеть Интернет

Руководитель учебной базы практики осуществляет общее руководство практикой, организует и контролирует работу коллектива заведения с студентами.

4.2 Информационное обеспечение обучения

Методические рекомендации по видам практики для студентов и руководителей практик, учебные пособия, демонстрационные и раздаточные материалы, видео и фотоматериалы, учебно – методические комплексы к различным программам, информационные и методические стенды, методические материалы для информационных технологий и рекомендации к их использованию

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Теория социальной работы под редакцией Е.И. Холостовой, Л.И. Кононовой, М.В. Вдовинной. Учебник/М: Издательство Юрайт, 2018 - 288с.
2. Оказание социальных услуг лицам пожилого возраста и инвалидам на дому: учебник/ М.Н. Гуслова - М: Издательский центр «Академия», 2018 – 352с.
3. Технология социальной работы: учебник/ С.И. Самыгин – Феникс, 2018 – 350с.

4. Зуева Р.А. Правовые основы медико-социальной экспертизы: Учеб. для сред. проф. образования. - М.: Мастерство, 2001. - 208с.
5. Гончаренко, О. Н. Организация социальной работы в Российской Федерации : учебник для СПО / О. Н. Гончаренко, С. Н. Семенова. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, ЭБС «IPRbooks» (ЭОР), 2020.
6. Назарова, Е. Н. Основы мединнеких знаний и эдорового обреза жизни / Е.Н. Назарова, Ю.Д. Жиглов. — М.: Академия, 2016. - 192 с.
7. Ботниченко, Ю. Ю. Первая помощь. Справочник для всех / Ю. 10. Ботниченко. — СПб.: Норинт
8. Г.М. Шеламова. Деловая культура и психология общения: учебник для сред. проф. образования/ М.: Издательский центр «Академия», 2018.-192с.
9. Профессиональная этика Одинцова, О.В.: учебник / О.В. Одинцова. – 2-е изд., стер. – М : Академия, 2019. – 143 с..

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.consultant.ru/>
2. <https://www.garant.ru/products/primе/doc/70458556/>

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение программы учебной и производственной практики происходит в ходе изучения программ междисциплинарных курсов. Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессиональных модулей является освоение учебной практики междисциплинарных курсов.

Учебная практика проводится на базе ГЫПОУ ЯНАО «НУРМК» в форме семинаров и практикумов с привлечением педагогов базовых учреждений, а также в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов, на основе договоров между организацией и коллеждем. Производственная практика проводится в

организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов. Результаты освоения общих и профессиональных компетенций по профессиональному модулю фиксируются в документации, которая разрабатывается образовательным учреждением самостоятельно.

По завершению производственной практики студент предоставляет следующую документацию: дневник практики с приложениями, отчет по практике, который утверждается базовым учреждением, аттестационный лист, характеристика.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров колледжа, осуществляющих руководство практикой: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модулей.

Для педагогов базовых организаций, осуществляющих руководство практикой, необходим опыт деятельности в образовательных учреждениях не менее трех лет, наличие высшего или среднего специального образования по профилю специальности, первой или высшей квалификационной категории.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результаты учебной практики	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>У-1- Взаимодействовать с различными категориями потребителей-сознательных услуг</p>	<p>Демонстрирует умение работать с лицами различных категорий Демонстрирует правила делового этикета, владеет культурой и психологическими основами общения.</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения практических действий во время производственной практики; - оценка дневника производственной практики; - решение проблемно-ситуационных задач;</p>
<p>У-2-Готовить пищу</p>	<p>Оказывать помощь в приготовлении пищи</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения практических действий во время производственной практики; - оценка дневника производственной практики; - решение проблемно-ситуационных задач;</p>
<p>У-3- Выполнять санитарно-гигиенические процедуры в отношении потребителей социальных услуг</p>	<p>Оказывать помощь клиенту в поддержании личной гигиены. Выполнять санитарно-гигиенические процедуры</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения практических действий во время производственной практики; - оценка дневника производственной практики; - решение проблемно-ситуационных задач;</p>
<p>У-4- Организовывать приобретение и доставку товаров первой необходимости (вода, продукты, туалетная бумага, средства санитарии и гигиены, лекарственные средства и изделия медицинского назначения, средства ухода, книги, газеты, журналы);</p>	<p>Оказывать помощь в решении социально-бытовых вопросов Демонстрирует навыки оказания помощи в решении социально-бытовых вопросов.</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения практических действий во время производственной практики; - оценка дневника производственной практики; - решение проблемно-ситуационных задач</p>

<p>У-5- Производить уборку жилых помещений, в том числе с помощью специальных моющих и подручных средств</p>	<p>Оказывать помощь в решении социально-бытовых вопросов. Демонстрирует навыки оказания помощи в решении социально-бытовых вопросов.</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения практических действий во время производственной практики; - оценка дневника производственной практики; - решение проблемно-ситуационных задач;</p>
<p>У-6- Взаимодействовать с организациями, предоставляющими услуги населению по стирке, ремонту, химчистке вещей, уборке помещений, ремонту жилых помещений</p>	<p>Взаимодействие с различными организациями и приема делового этикета</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения практических действий во время производственной практики; - оценка дневника производственной практики; - решение проблемно-ситуационных задач;</p>
<p>У-7- Оформлять документацию по направлениям своей деятельности, в том числе в электронном виде</p>	<p>Грамотное и правильное оформление соответствующих документов</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения практических действий во время производственной практики; - оценка дневника производственной практики; - решение проблемно-ситуационных задач;</p>
<p>У-8- Использовать информационно-коммуникационные технологии, в том числе интернет-ресурсы</p>	<p>Грамотно работать с персональным компьютером, Интернетом, другими электронными носителями.</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения практических действий во время производственной практики; - оценка дневника производственной практики; - решение проблемно-ситуационных задач;</p>
<p>У-9- Измерять температуру тела, артериальное давление, осуществлять контроль приема лекарственных препаратов;</p>	<p>Демонстрирует знание видов социально-медицинской помощи, правильность выполнения медицинских услуг.</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения практических действий во время производственной практики; - оценка дневника производственной практики; - решение проблемно-ситуационных задач;</p>

<p>У-10. Оказывать первую помощь до оказания медицинской помощи;</p>	<p>Демонстрирует знание и навыки первой медицинской помощи.</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения практических действий во время производственной практики;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка дневника
<p>У-11. Поддерживать здоровый образ жизни получателей социальных услуг, обучать навыкам ухода за собой, основам здорового образа жизни</p>	<p>Оказывает содействие в поддержании ЗОЖ. Помощь в выполнении лечебной физкультуры</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения практических действий во время производственной практики;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка дневника
<p>У-12. Организовывать и поддерживать беседу, формировать у получателей социальных услуг позитивное настроение;</p>	<p>Владет приемами профессионального общения, этики и культуры</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения практических действий во время производственной практики;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка дневника - решение проблемно-ситуационных задач;
<p>У-13. Отслеживать изменения в поведении получателя социальных услуг</p>	<p>Собирает и анализирует информацию условий клиента с целью выявления психологических проблем. Демонстрирует умение формулировать цель задачи и пути решения психологических проблем клиента.</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения практических действий во время производственной практики;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка дневника - решение проблемно-ситуационных задач;
<p>У-14. Обеспечивать общий уход за получателями социальных услуг, имеющими ограниченные жизнедеятельности, в том числе за детьми-инвалидами;</p>	<p>Демонстрирует знание и навыки ухода за получателями социальных услуг. Определяет выбор наиболее эффективных форм, методов и приемов в осуществлении медико-социальной помощи.</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения практических действий во время производственной практики;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка дневника - решение проблемно-ситуационных задач;

<p>У-15- Обучать членов семьи, в том числе родителей детей-инвалидов, практическим навыкам общего ухода;</p>	<p>Демонстрирует знание и навыки ухода за получателем социальных услуг. Оказывать помощь клиенту в поддержании личной гигиены;</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения практических действий во время производственной практики; - оценка дневника</p>
<p>У-16- Привлекать профильных специалистов для обучения получателей социальных услуг навыкам самообслуживания и общения;</p>	<p>Проявляет продуктивное взаимодействие и представителем учреждений, взаимодействие в процессе выполнения профессиональной деятельности.</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения практических действий во время производственной практики; - оценка дневника результативной практики: - решение проблемно-ситуационных задач;</p>
<p>У-17- Организовывать доступную деятельность</p>	<p>Взаимодействие с различными организациями. Знание и умение использовать правил этикета.</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения практических действий во время производственной практики; - оценка дневника производственной практики; - решение проблемно-ситуационных задач;</p>
<p>У-18-Использовать информационно-телекоммуникационную сеть Интернет для предоставления услуг гражданам социальным и муниципальным услуг, включая заполнение форм заявлений;</p>	<p>Грамотно работать с персональным компьютером, Интернетом, другими электронными носителями. Эффективный поиск необходимой информации</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения практических действий во время производственной практики; - оценка дневника производственной практики; - решение проблемно-ситуационных задач;</p>
<p>У-19- Оформлять документы, необходимые для оказания социальных услуг получателям социальных услуг</p>	<p>Работать с профессиональной документацией; осуществлять подбор документов для предоставления льгот и преимуществ</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения практических действий во время производственной практики; - оценка дневника производственной практики; - решение проблемно-ситуационных задач;</p>

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

Результаты учебной практики	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
3-1- Порядок предоставления социальных услуг	Демонстрирует точность и грамотность оформления документов в получении получателями социальных услуг; Консультирование по вопросам социальных услуг.	Наблюдение и оценка выполнения практических действий во время производственной практики;
3-2- Виды социальных услуг	Демонстрирует точность и грамотность оформления документов в получении получателями социальных услуг; Консультирование по вопросам социальных услуг	- отчеты дневника производственной практики; - решение проблемно-ситуационных задач; - итоговая оценка во время сдачи дифференцированного зачета.
3-3- Требования к безопасности труда работника	Умеет подготовить рабочее место с соблюдением требований охраны труда (производственной санитарии, противопожарной безопасности)	Наблюдение и оценка выполнения практических действий во время производственной практики; - оценка дневника производственной практики; - решение проблемно-ситуационных задач; - итоговая оценка во время сдачи дифференцированного зачета.

3-4- Элементарные правила приготовления пищи	Умение готовить пищу с соблюдением правил и диеты клиента	Наблюдение и оценка выполнения практических действий во время производственной практики; - оценка дневника производственной практики; - решение проблемно-ситуационных задач; -итоговая оценка во время сдачи дифференцированного зачета.
3-5- Организация и принципы ведения домашнего хозяйства	Демонстрирует навыки оказания помощи <input type="checkbox"/> в решении социально-бытовых вопросов.	Наблюдение и оценка выполнения практических действий во время производственной практики; - оценка дневника производственной практики; - решение проблемно-ситуационных задач; -итоговая оценка во время сдачи дифференцированного зачета.
3-6- Правила ухода за престарелыми и инвалидами в домашних условиях	Знание основных правил ухода за престарелыми и инвалидами	Наблюдение и оценка выполнения практических действий во время производственной практики; - оценка дневника производственной практики; - решение проблемно-ситуационных задач; -итоговая оценка во время сдачи дифференцированного зачета.
3-7- Основы личной гигиены	Знать и оказывать помощь клиенту в поддержании личной гигиены	Наблюдение и оценка выполнения практических действий во время производственной практики; - оценка дневника производственной практики; - решение проблемно-ситуационных задач.

			<ul style="list-style-type: none"> - итоговая оценка во время сдачи дифференцированного зачета.
3-8- Особенности взаимодействия с пожилыми людьми и инвалидами;	Демонстрирует правила делового этикета, нормы и правила профессионального корпоративного поведения, владеет культурой и психологическими основами общения.		<ul style="list-style-type: none"> Наблюдение и оценка выполнения практических действий во время производственной практики; - оценка дневника производственной практики; - решение проблемно-ситуационных задач; - подготовка оценки во время сдачи дифференцированного зачета.
3-9- Основы этики в социальной работе;	Владеет приемами профессионального общения, этики и культуры специалиста по социальной работе.		<ul style="list-style-type: none"> Наблюдение и оценка выполнения практических действий во время производственной практики; - оценка дневника производственной практики; - решение проблемно-ситуационных задач; - подготовка оценки во время сдачи дифференцированного зачета.
3-10- Порядок предоставления социальных услуг;	Демонстрирует точность и грамотность оформления документов в получении получателями социальных услуг; Консультирование по вопросам социальных услуг.		<ul style="list-style-type: none"> Наблюдение и оценка выполнения практических действий во время производственной практики; - оценка дневника производственной практики; - решение проблемно-ситуационных задач; - подготовка оценки во время сдачи дифференцированного зачета.
3-11- Виды социальных услуг;	Демонстрирует точность и грамотность оформления документов в получении получателями социальных услуг; Консультирование по вопросам социальных услуг.		<ul style="list-style-type: none"> Наблюдение и оценка выполнения практических действий во время производственной практики; - оценка дневника

			<p>противодейственной практики;</p> <ul style="list-style-type: none"> - решение проблемно-ситуационных задач; - итоговая оценка во время сдачи
			дифференцированного зачета.
3-12- Правила ухода за получателями социальных услуг в домашних условиях;	Демонстрирует знание видов социально-медицинской помощи, правильность выполнения медицинских услуг.	Наблюдение и оценка выполнения практических действий во время производственной практики;	<ul style="list-style-type: none"> - оценка дневника - решение проблемно-ситуационных задач - подготовка оценки во время сдачи
			дифференцированного зачета.
			дифференцированного зачета.
			дифференцированного зачета.
3-13- Правила измерения температуры тела, артериального давления, проведения антропометрических измерений (рост, вес)	Демонстрирует знание видов социально-медицинской помощи, правильность выполнения медицинских услуг.	Наблюдение и оценка выполнения практических действий во время производственной практики;	<ul style="list-style-type: none"> - оценка дневника - решение проблемно-ситуационных задач; - итоговая оценка во время сдачи
			дифференцированного зачета.
3-14- Правила оказания первой помощи до оказания медицинской помощи;	Умение оказывать первую медицинскую помощь	Наблюдение и оценка выполнения практических действий во время производственной практики;	<ul style="list-style-type: none"> - оценка дневника - решение проблемно-ситуационных задач; - итоговая оценка во время сдачи
			дифференцированного зачета.

3-15- Основы организации здорового образа жизни, профилактики факторов риска заболеваний;	Поддерживать ЗОЖ, выявлять факторы гигиенического и экологического риска для клиентов	Наблюдение и оценка выполнения практических действий во время производственной практики; - оценка дневника производственной практики; - решение проблемно-ситуационных задач; - итоговая оценка во время сдачи дифференцированного зачета.
3-16- Требования к безопасности труда социально-работника:	Умеет подготовить рабочее место с соблюдением требований охраны труда (производственной санитарии, противопожарной безопасности)	Наблюдение и оценка выполнения практических действий во время производственной практики; - оценка дневника производственной практики; - решение проблемно-ситуационных задач; - итоговая оценка во время сдачи дифференцированного зачета.
3-17- Основы этики в социальной работе	Владеет приемами профессионального общения, этики и культуры специалиста по социальной работе	Наблюдение и оценка выполнения практических действий во время производственной практики; - оценка дневника производственной практики; - решение проблемно-ситуационных задач; - итоговая оценка во время сдачи дифференцированного зачета.
3-18- Порядок предоставления социальных услуг;	Демонстрирует точность и грамотность оформления документов в получении дополнительных социальных услуг; Консультирование по вопросам социальных услуг.	Наблюдение и оценка выполнения практических действий во время производственной практики; - оценка дневника производственной практики; - решение проблемно-ситуационных задач

			-итоговая оценка во время сдачи дифференцированного зачета.
3-19- Виды социальных услуг;	Демонстрирует точность и грамотность оформления документов в получении получателями социальных услуг; Консультирование по вопросам социальных услуг.	оценка выполнения практических действий во время производственной практики;	Наблюдение и оценка выполнения практических действий во время производственной практики;
		- оценка дневника производственной практики;	
		- решение проблемно-ситуационных задач;	
		-итоговая оценка во время сдачи дифференцированного зачета.	
		дифференцированного зачета.	
3-20- Основы возрастной и специальной психологии;	Знание психофизические изменения	Наблюдение и оценка выполнения практических действий во время производственной практики;	
		- оценка дневника производственной практики;	
		- решение проблемно-ситуационных задач;	
		-итоговая оценка во время сдачи дифференцированного зачета.	
3-21- Требования к безопасности труда социального работника;	Умеет подготовить рабочее место с соблюдением требований охраны труда (производственной санитарии, противопожарной безопасности)	Наблюдение и оценка выполнения практических действий во время производственной практики;	
		- оценка дневника производственной практики;	
		- решение проблемно-ситуационных задач;	
		-итоговая оценка во время сдачи дифференцированного зачета.	
3-22- Основы этики в социальной работе	Владет приемами профессионального общения, этики и культуры специалиста по социальной работе.	Наблюдение и оценка выполнения практических действий во время производственной практики;	

			<ul style="list-style-type: none"> - оценка дневника производственной практики; - решение проблемно-ситуационных задач; - итоговая оценка во время сдачи дифференцированного зачета.
3-23- Порядок предоставления социальных услуг;	Демонстрирует точность и грамотность оформления документов в получении получателями социальных услуг; Консультирование по вопросам социальных услуг.		<ul style="list-style-type: none"> - Наблюдение и оценка выполнения практических действий во время производственной практики; - оценка дневника производственной практики; - решение проблемно-ситуационных задач; - итоговая оценка во время сдачи дифференцированного зачета.
3-24- Виды социальных услуг;	Демонстрирует точность и грамотность оформления документов в получении получателями социальных услуг; Консультирование по вопросам социальных услуг.		<ul style="list-style-type: none"> - Наблюдение и оценка выполнения практических действий во время производственной практики; - оценка дневника производственной практики; - решение проблемно-ситуационных задач; - итоговая оценка во время сдачи дифференцированного зачета.
3-25- Правила общего ухода за получателями социальных услуг, за гражданами, имеющими ограничения жизнедеятельности, в том числе за детьми-инвалидами;	Демонстрирует знание, и умение основных правил ухода за престарелыми и инвалидами с соблюдением правил этикета		<ul style="list-style-type: none"> - Наблюдение и оценка выполнения практических действий во время производственной практики; - оценка дневника производственной практики; - решение проблемно-ситуационных задач; - итоговая оценка во время сдачи дифференцированного зачета.

<p>3-26- Методики обучения навыкам самособслуживания граждан, имеющих ограничения жизнедеятельности, в том числе детей-инвалидов;</p>	<p>Определяет выбор наиболее эффективных форм, методов и приемов в осуществлении помощи</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения практических действий во время производственной практики; - оценка дневника производственной практики; - решение проблемно-ситуационных задач;</p>
<p>3-27- Основы здорового образа жизни и досуга;</p>	<p>Поддерживать ЗОЖ; выявлять факторы гигиенического и экологического риска для клиентов</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения практических действий во время производственной практики; - оценка дневника производственной практики; - решение проблемно-ситуационных задач; - подготовка оценка во время сдачи дифференцированного зачета.</p>
<p>3-28- Требования к безопасности труда социального работника;</p>	<p>Умеет подготовить рабочее место с соблюдением требований охраны труда (производственной санитарии, противопожарной безопасности)</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения практических действий во время производственной практики; - оценка дневника производственной практики; - решение проблемно-ситуационных задач; - подготовка оценка во время сдачи дифференцированного зачета.</p>
<p>3-29- Особенности взаимодействия с пожилыми людьми и инвалидами;</p>	<p>Умение взаимодействовать с различными категориями получателей социальных услуг</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения практических действий во время производственной практики; - оценка дневника производственной практики; - решение проблемно-ситуационных задач;</p>



3-30- Основы организации досуговой деятельности и социально-культурной реабилитации;	Сопровождение клиента в организации досуговой деятельности	-итоговая оценка во время сдачи дифференцированного зачета.
		Наблюдение и оценка выполнения практических действий во время производственной практики;
		- оценка дневника производственной практики;
		- решение проблемно-ситуационных задач;
		-итоговая оценка во время сдачи дифференцированного зачета.
3-31 - Основы этики в социальной работе	Владет приемами профессионального общения, этики и культуры специалиста по социальной работе.	Наблюдение и оценка выполнения практических действий во время производственной практики;
		- оценка дневника производственной практики;
		- решение проблемно-ситуационных задач;
		-итоговая оценка во время сдачи дифференцированного зачета.
3-32- Порядок предоставления социальных услуг	Демонстрирует точность и грамотность оформления документов в получении получателями социальных услуг.	Наблюдение и оценка выполнения практических действий во время производственной практики;
		- оценка дневника производственной практики;
		- решение проблемно-ситуационных задач;
		-итоговая оценка во время сдачи дифференцированного зачета.
3-33- Виды социальных услуг	Демонстрирует точность и грамотность оформления документов в получении получателями социальных услуг.	Наблюдение и оценка выполнения практических действий во время производственной практики;
		- оценка дневника

		<p>производительной практик; - решение проблемно-ситуационных задач; - итоговая оценка во время сдачи</p> <p>дифференцированного зачета.</p>
3-34- Требования к оформлению документов на получение социальных услуг	Грамотное и правильное оформление соответствующих документов. Умение работать с персональным компьютером, Интернетом, электронными носителями.	<p>Наблюдение и оценка выполнения практических действий во время производственной практики; - оценка дневника производственной практики; - решение проблемно-ситуационных задач; - подготовка оценки во время сдачи</p> <p>дифференцированного зачета.</p>
3-35- Основные правила обеспечения безопасности жизнедеятельности	Умеет подготовить рабочее место с соблюдением требований охраны труда (производительной санитарии, противопожарной безопасности). Соблюдение правил безопасности жизнедеятельности клиента	<p>Наблюдение и оценка выполнения практических действий во время производственной практики; - оценка дневника производственной практики; - решение проблемно-ситуационных задач; - итоговая оценка во время сдачи</p> <p>дифференцированного зачета.</p>
3-36- Требования к безопасности труда социального работника	Умеет подготовить рабочее место с соблюдением требований охраны труда (производительной санитарии, противопожарной безопасности)	<p>Наблюдение и оценка выполнения практических действий во время производственной практики; - оценка дневника производственной практики; - решение проблемно-ситуационных задач; - подготовка оценки во время сдачи</p> <p>дифференцированного зачета.</p>

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ЯМАЛО-НЕНЕЦКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА
«НОВОУРЕНГОЙСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ В ПРОГРАММУ ПРАКТИКИ

Профессия/специальность: 23.01.17 Мастер по ремонту и обслуживанию автомобилей
Учебная группа: 23.00.00 Техника и технологии наземного транспорта

<p>Заключение заявленная программа практики СООТВЕТСТВУЕТ: Требованиям по профессии 23.01.17 Мастер по ремонту и обслуживанию автомобилей, утвержденному приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1581</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ: ГБОУ ЯНАО «Новоуренгойский многопрофильный колледж» Зам. директора по УТР  Д.В. Сафронов/</p>
<p>Согласовано: Организация МУП АТ Директор  Косухин И.В./ М.п. 2022 Фев 2023</p>	<p>Года обучения: 2022-2023 2023-2024</p>



**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ЯМАЛО-НЕНЕЦКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА
«НОВОУРЕНГОЙСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ В ПРОГРАММУ ПРАКТИКИ

Профессия/специальность 23.01.17 Мастер по ремонту и обслуживанию автомобилей
У крупненная группа 23.00.00 Техника и технологии наземного транспорта

<p>Заключение заявленная программа практики СООТВЕТСТВУЕТ: Требованиям по профессии 23.01.17 Мастер по ремонту и обслуживанию автомобилей, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1581</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ: ГЫБОУ ЯНАО «Новоуренгойский многопрофильный колледж» Зам. директора по УТР  Д.В. Сафронов</p>
<p>Согласовано: Организация МУПЛАТ Директор  Косухина И.В./ М.п.  2022 г. № 8</p>	<p>Года обучения: 2022-2023 2023-2024</p>

УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА (УП.01.01)

2 курс, 3 семестр

количество часов – 108 ч.

ПМ.01. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И РЕМОНТ АВТОТРАНСПОРТА

Наименование тем	Содержание работ	Объем часов	Профессиональные компетенции
1	2	3	4
МДК. 01. 01 Устройство автомобилей			
Содержание учебного материала			
Устройство автомобиля	1 Сцепление; коробка передач. Возможные неисправности агрегатов трансмиссии и их причины. Освоение навыков выполнения работ по регулировке сцепления	7	ПК.1.3
	2 Смена шин, кофеек-передач. Возможные неисправности агрегатов трансмиссии и их причины. Освоение навыков выполнения работ по регулировке сцепления	7	ПК.1.3
	3 Смазка, коробка передач. Возможные неисправности агрегатов трансмиссии и их причины. Освоение навыков выполнения работ по регулировке сцепления	7	ПК.1.3
	4 Карданная передача и задний мост. Возможные неисправности и их причины. Освоение навыков выполнения работ по замене крестовин	7	ПК.1.4
	5 Карданная передача и задний мост. Возможные неисправности и их причины. Освоение навыков выполнения работ по замене крестовин	7	ПК.1.4
	6 Карданная передача и задний мост. Возможные неисправности и их причины. Освоение навыков выполнения работ по замене крестовин	7	ПК.1.4
	7 Передняя ось. Освоение навыков выполнения работ по замене подшипников, ступиц передних колес	7	ПК.1.4
	8 Передняя ось. Освоение навыков выполнения работ по замене подшипников, ступиц передних колес	7	ПК.1.4
	9 Рулевое управление. Возможные неисправности рулевого управления. Освоение навыков выполнения работ по замене шаровых опор, пальцев рулевых тяг.	7	ПК.1.4
	10 Рулевое управление. Возможные неисправности рулевого управления. Освоение навыков выполнения работ по замене шаровых опор, пальцев рулевых тяг.	7	ПК.1.4

11	Рулевое управление. Возможные неисправности рулевого управления. Освоение навыков выполнения работ по замене шаровых опор, наливов рулевых тяг.	7	ПК 1.4
12	Тормозная система. Неисправности тормозной системы с гидравлическим приводом	7	ПК 1.4
13	Тормозная система. Неисправности тормозной системы с гидравлическим приводом	7	ПК 1.4
14	Тормозная система. Неисправности тормозной системы с пневматическим приводом	7	ПК 1.4
15	Тормозная система. Неисправности тормозной системы с пневматическим приводом	7	ПК 1.4
16	Проверочные работы	3	ПК 1.3, ПК 1.4
Всего за 3 семестр		108	

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПП 01.01)

2 курс, 4 семестр

количество часов – 72 ч.

ПМ.01. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И РЕМОНТ АВТОТРАНСПОРТА

Наименование тем	Содержание работ	Объем часов	Профессиональные компетенции
1	2	3	4
МДК.01.02 Техническая диагностика автомобилей			
Техническая диагностика автомобилей			
1	Диагностирование сборочных единиц и деталей трансмиссии.	7	ПК.1.3
2	Диагностирование сборочных единиц и деталей трансмиссии.	7	ПК.1.3
3	Диагностирование рулевого управления	7	ПК.1.4
4	Диагностирование рулевого управления	7	ПК.1.4
5	Диагностирование тормозной системы	7	ПК 1.4
6	Диагностирование тормозной системы	7	ПК 1.4
7	Диагностирование переднего моста	7	ПК 1.4
8	Диагностирование переднего моста	7	ПК 1.4
9	Диагностирование подъемного механизма платформы автомобиля-самосвала кабины кузова, оперения и грузовой платформы.	7	ПК.1.5

10	Сборка и обкатка автомобиля	7	ПК.1.1, ПК.1.2, ПК.1.3, ПК.1.4, ПК.1.5
11	Дифференцированный зачет	2	ПК.1.1, ПК.1.2, ПК.1.3, ПК.1.4, ПК.1.5
Всего за 4 семестр		72	

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПП 02.01)

2 курс, 4 семестр

количество часов – 72 ч.

ПП 02. Техническое обслуживание автотранспорта согласно требованиям нормативно-технической документации

Наименование тем	Содержание работ	М.Д.К. 02. 01 Техническое обслуживание автомобилей		
		Объем часов	Профессиональные компетенции	
1	2	3	4	
Выполнение технического обслуживания автомобилей	М.Д.К. 02. 01 Техническое обслуживание автомобилей			
	1	Работы по проведению ежедневного и регламентного технического обслуживания автомобилей.	7	ПК.2.1, ПК.2.2, ПК.2.3, ПК.2.4, ПК.2.5
	2	Работы по проведению сезонного технического обслуживания автомобилей.	7	ПК.2.1, ПК.2.2, ПК.2.3, ПК.2.4, ПК.2.5
	3	Работы по техническому обслуживанию оборудования предприятия технического сервиса автомобилей.	7	ПК.2.1, ПК.2.2, ПК.2.3, ПК.2.4, ПК.2.5
	4	Техническое обслуживание кривошипно-шатунного механизма Двигателя	7	ПК.2.1
	5	Техническое обслуживание газораспределительного механизма Двигателя	7	ПК.2.1
	6	Техническое обслуживание системы охлаждения Двигателя	7	ПК.2.1
	7	Техническое обслуживание системы смазки Двигателя	7	ПК.2.1
	8	Техническое обслуживание системы питания карбюраторного Двигателя	7	ПК.2.1
	9	Техническое обслуживание системы питания дизельного Двигателя	7	ПК.2.1
10	Техническое обслуживание системы питания дизельного Двигателя	7	ПК.2.1	

11	Проверочные работы	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5
Всего за 4 семестр		72	

УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА (УП 02.01)

3 курс, 5 семестр

количество часов--108 ч

ПМ 02 Техническое обслуживание автотранспорта согласно требованиям нормативно-технической документации

Наименование тем	Содержание работ	Объем часов	Профессиональные компетенции
1	2	3	4
МДК. 02. 01 Техническое обслуживание автомобилей			
Содержание учебного материала			
Выполнение технического обслуживания автомобилей	1 Знакомство с техникой безопасности и пожарной безопасностью, обеспечение безопасных условий труда при техническом обслуживании.	7	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5
	2 Техническое обслуживание кривошипно-шатунного механизма двигателя.	7	ПК 2.1
	3 Техническое обслуживание газораспределительного механизма двигателя.	7	ПК 2.1
	4 Техническое обслуживание системы охлаждения и смазки двигателя.	7	ПК 2.1
	5 Техническое обслуживание системы питания карбюраторного двигателя.	7	ПК 2.1
	6 Техническое обслуживание системы питания дизельного двигателя.	7	ПК 2.1
	7 Техническое обслуживание систем электрооборудования автомобиля.	7	ПК 2.2
	8 Техническое обслуживание механизма сцепления автомобиля.	7	ПК 2.3
	9 Техническое обслуживание коробки переменных передач и раздаточной коробки передач автомобиля.	7	ПК 2.3
	10 Техническое обслуживание карданной и главной передачи автомобиля.	7	ПК 2.3
	11 Техническое обслуживание дифференциала и полуоси автомобиля.	7	ПК 2.3
	12 Техническое обслуживание ходовой части автомобиля.	7	ПК 2.4
	13 Техническое обслуживание рулевого управления автомобиля.	7	ПК 2.4
	14 Техническое обслуживание тормозной системы автомобиля.	7	ПК 2.4

15	Техническое обслуживание стояночного тормоза автомобиля.	7	ПК.2.4
16	Проверочные работы.	3	ПК.2.1, ПК.2.2, ПК.2.3, ПК.2.4, ПК.2.5
всего		108	

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПП 02.01)

3 курс, 5 семестр

количество часов – 144 ч

ПП 02.01 Техническое обслуживание автотранспорта согласно требованиям нормативно-технической документации

Наименование тем	Содержание работ		Объем часов	Профессиональные компетенции
	1	2		
Выполнение технического обслуживания автомобилей	МДК. 02. 01 Техническое обслуживание автомобилей		3	4
	Содержание учебного материала		144	
	1	Техническое обслуживание систем электрооборудования автомобиля.	7	ПК.2.2
	2	Техническое обслуживание систем освещения и сигнализации автомобилей	7	ПК.2.2
	3	Техническое обслуживание механизма сцепления автомобиля.	7	ПК.2.3
	4	Техническое обслуживание коробки переменных передач автомобиля.	7	ПК.2.3
	5	Техническое обслуживание раздаточной коробки передач автомобиля.	7	ПК.2.3
	6	Техническое обслуживание автоматических коробок передач автомобиля.	7	ПК.2.3
	7	Техническое обслуживание карданной и главной передачи автомобиля.	7	ПК.2.3
	8	Техническое обслуживание дифференциала и полуоси автомобиля.	7	ПК.2.3
9	Техническое обслуживание дифференциала и полуоси автомобиля.	7	ПК.2.3	

10	Техническое обслуживание ходовой части автомобиля.	7	ПК.2.4
11	Техническое обслуживание ходовой части автомобиля.	7	ПК.2.4
12	Техническое обслуживание ходовой части автомобиля.	7	ПК.2.4
13	Техническое обслуживание рулевого управления автомобиля.	7	ПК.2.4
14	Техническое обслуживание рулевого управления автомобиля.	7	ПК.2.4
15	Техническое обслуживание рулевого управления автомобиля.	7	ПК.2.4
16	Техническое обслуживание тормозной системы автомобиля.	7	ПК.2.4
17	Техническое обслуживание тормозной системы автомобиля.	7	ПК.2.4
18	Техническое обслуживание тормозной системы автомобиля.	7	ПК.2.4
19	Техническое обслуживание стоечного тормоза автомобиля.	7	ПК.2.4
20	Техническое обслуживание подъемного механизма платформы автомобиля-самосвала, кабины кузова, оперения и грузовой платформы.	7	ПК.2.5
21	Дифференцированный зачет	4	ПК.2.1, ПК.2.2, ПК.2.3, ПК.2.4, ПК.2.5
Всего за 5 семестр		144	

УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА (УП 04.01)

3 курс, 6 семестр

Количество часов - 180 ч.

ПМ.04 Текущий ремонт различных типов автомобилей в соответствии с требованиями технологической документации

Наименование тем	Содержание работ	Объем часов	Профессиональные компетенции
1	2	3	4
МДК 04.01 Слесарное дело и технические измерения			
Содержание учебного материала			
Слесарные и	1	7	ПК 4.1, ПК 4.2,
	Организация труда на рабочем месте и безопасность труда.		

слесарно-сборочные работы.									
2	Выполнение метрологической поверки средств измерения.		7						ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5.
3	Выбор и использование оборудования, приспособлений и инструмента для слесарных работ.		7						ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5.
4	Выбор и использование оборудования, приспособлений и инструмента для слесарных работ.		7						ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5.
5	Выбор и использование оборудования, приспособлений и инструмента для слесарных работ.		7						ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5.
МДК 04.02 Ремонт автомобилей			145						
Содержание учебного материала									
1	Снятие и установка; разборка и сборка; ремонт механизмов, узлов и систем двигателя.		7						ПК 4.1.
2	Снятие и установка; разборка и сборка; ремонт механизмов, узлов и систем двигателя.		7						ПК 4.1.
3	Снятие и установка; разборка и сборка; ремонт узлов трансмиссии.		7						ПК 4.3.
4	Снятие и установка; разборка и сборка; ремонт узлов трансмиссии.		7						ПК 4.3.
5	Ремонт электрооборудования и электронных систем.		7						ПК 4.2.
6	Ремонт электрооборудования и электронных систем.		7						ПК 4.2.
7	Ремонт ходовой части		7						ПК 4.4.
8	Ремонт ходовой части		7						ПК 4.4.
9	Ремонт ходовой части		7						ПК 4.4.
10	Ремонт рулевого управления автомобиля.		7						ПК 4.4.
11	Ремонт рулевого управления автомобиля.		7						ПК 4.4.
12	Ремонт рулевого управления автомобиля.		7						ПК 4.4.
13	Ремонт тормозной системы автомобиля.		7						ПК 4.4.
14	Ремонт тормозной системы автомобиля.		7						ПК 4.4.
15	Ремонт тормозной системы автомобиля.		7						ПК 4.4.
16	Ремонт стояночного тормоза автомобиля.		7						ПК 4.4.
17	Ремонт стояночного тормоза автомобиля.		7						ПК 4.4.
18	Регулировка и проверка работы систем, агрегатов и механизмов		7						ПК 4.1, ПК 4.2.

	автомобилей в соответствии с технологической документацией		ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5.
19	Регулировка и проверка работы систем, агрегатов и механизмов автомобилей в соответствии с технологической документацией.	7	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5.
20	Ремонт, окраска кузова и его деталей.	7	ПК 4.5.
21	Проверочные работы	5	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5.
	Всего за 6 семестр	180	

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (СПТ 04.01)

3 курс, 6 семестр

количество часов - 396 ч.

ПМ.04 Текущий ремонт различных типов автомобилей в соответствии с требованиями технологической документации

Наименование тем	Содержание работ	Объем часов	Профессиональные компетенции
1	2	3	4
	МДК 04.02 Ремонт автомобилей	396	
	Содержание учебного материала		
Ремонт автомобилей	1 Составление заявок на запасные части и материалы.	7	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4
	2 Ремонт деталей слесирными методами	7	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4
	3 Ремонт деталей слесирными методами	7	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4
	4 Текущий ремонт механизмов, узлов и систем автомобильных двигателей.	7	ПК 4.1.
	5 Текущий ремонт механизмов, узлов и систем автомобильных двигателей.	7	ПК 4.1.
	6 Текущий ремонт кривошипно-шатунного механизма двигателя.	7	ПК 4.1.
	7 Текущий ремонт кривошипно-шатунного механизма двигателя.	7	ПК 4.1.
	8 Текущий ремонт газораспределительного механизма двигателя.	7	ПК 4.1.




9	Текущий ремонт газораспределительного механизма двигателя.	7	ПК 4.1.
10	Текущий ремонт системы охлаждения.	7	ПК 4.1.
11	Текущий ремонт системы охлаждения.	7	ПК 4.1.
12	Текущий ремонт смазки двигателя.	7	ПК 4.1.
13	Текущий ремонт смазки двигателя.	7	ПК 4.1.
14	Текущий ремонт системы питания карбюраторного двигателя.	7	ПК 4.1.
15	Текущий ремонт системы питания карбюраторного двигателя.	7	ПК 4.1.
16	Текущий ремонт системы питания карбюраторного двигателя.	7	ПК 4.1.
17	Текущий ремонт системы питания карбюраторного двигателя.	7	ПК 4.1.
18	Текущий ремонт системы питания дизельного двигателя.	7	ПК 4.1.
19	Текущий ремонт системы питания дизельного двигателя.	7	ПК 4.1.
20	Текущий ремонт системы питания дизельного двигателя.	7	ПК 4.1.
21	Текущий ремонт системы питания дизельного двигателя.	7	ПК 4.1.
22	Текущий ремонт узлов и элементов электрооборудования.	7	ПК 4.2.
23	Текущий ремонт узлов и элементов электрооборудования.	7	ПК 4.2.
24	Текущий ремонт механизма сцепления автомобиля.	7	ПК 4.3.
25	Текущий ремонт механизма сцепления автомобиля.	7	ПК 4.3.
26	Текущий ремонт коробки переменных передач автомобиля.	7	ПК 4.3.
27	Текущий ремонт коробки переменных передач автомобиля.	7	ПК 4.3.
28	Текущий ремонт раздаточной коробки передач автомобиля.	7	ПК 4.3.
29	Текущий ремонт раздаточной коробки передач автомобиля.	7	ПК 4.3.
30	Текущий ремонт раздаточной коробки передач автомобиля.	7	ПК 4.3.
31	Текущий ремонт вращающей передачи автомобиля.	7	ПК 4.3.
32	Текущий ремонт главной передачи автомобиля.	7	ПК 4.3.
33	Текущий ремонт дифференциала и полуоси автомобиля.	7	ПК 4.3.
34	Текущий ремонт дифференциала и полуоси автомобиля.	7	ПК 4.3.
35	Текущий ремонт дифференциала и полуоси автомобиля.	7	ПК 4.3.
36	Текущий ремонт ходовой части автомобиля.	7	ПК 4.4.
37	Текущий ремонт ходовой части автомобиля.	7	ПК 4.4.
38	Текущий ремонт ходовой части автомобиля.	7	ПК 4.4.
39	Текущий ремонт ходовой части автомобиля.	7	ПК 4.4.
40	Текущий ремонт ходовой части автомобиля.	7	ПК 4.4.
41	Текущий ремонт механизмов управления.	7	ПК 4.4.
42	Текущий ремонт механизмов управления.	7	ПК 4.4.
43	Текущий ремонт механизмов управления.	7	ПК 4.4.
44	Текущий ремонт механизмов управления.	7	ПК 4.4.

45	Текущий ремонт механизмов управления.	7	ПК 4.4.
46	Текущий ремонт тормозной системы.	7	ПК 4.4.
47	Текущий ремонт тормозной системы.	7	ПК 4.4.
48	Текущий ремонт тормозной системы.	7	ПК 4.4.
49	Текущий ремонт тормозной системы.	7	ПК 4.4.
50	Текущий ремонт тормозной системы.	7	ПК 4.4.
51	Текущий ремонт элементов и систем дополнительного оборудования.	7	ПК 4.4.
52	Текущий ремонт элементов и систем дополнительного оборудования.	7	ПК 4.4.
53	Текущий ремонт элементов и систем дополнительного оборудования.	7	ПК 4.4.
54	Выполнение работ по замене и ремонту отдельных узлов и деталей кузова автомобиля.	7	ПК 4.5.
55	Выполнение работ по замене и ремонту отдельных узлов и деталей кузова автомобиля.	7	ПК 4.5.
56	Окраска деталей кузова автомобиля.	7	ПК 4.5.
57		4	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5.
Дифференцированный зачет			
Всего за 6 семестр		396	

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ЯМАЛО-НЕНЕЦКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА
«НОВОУРЕНГОЙСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ В ПРОГРАММУ ПРАКТИКИ

Профессия/специальность 13.01.10 Электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования (по отраслям)
Укрупненная группа 13.00.00 Электро- и теплоэнергетика

<p>Заключение: заявленная программа практики СООТВЕТСТВУЕТ: требованиям по профессии 13.01.10 Электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898)</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ: ГЫПОВ ЯНАО «Новоуренгойский многопрофильный колледж» Зам. директора по УПР  Д.В. Сафронов/</p>
<p>СОГЛАСОВАНО: Организация ОАО «Сибнефтепровод» УМН Директор  /А.Н. Степанов/ М.п. 2022г.</p> 	<p>Года обучения: 2022-2023 2023-2024</p>

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПП.01.01

Форма промежуточной аттестации – проверочная работа, дифференцированный зачет

1 курс, количество часов: 2 семестр - 72 ч.

2 курс, количество часов: 3 семестр – 108 ч, 4 семестр – 216 ч

ПМ 01. Сборка, монтаж, регулировка и ремонт узлов и механизмов оборудования, агрегатов, машин, станков и другого электрооборудования промышленных организаций

№ тем	№ урока	Наименование темы	кол. час	ПК
1	2	МДК 01.01. Основы слесарно-сборочных и электромонтажных работ	72	5
		2 семестр		
1.1		Электромонтажные работы	36	
	1	Сборка схемы подключения осветительных электроустановок.	6	ПК 1.1., ПК 1.2.
	2	Монтаж скрытой электропроводки квартирного типа	6	ПК 1.1., ПК 1.2.
	3	Монтаж электропроводки на лотках	6	ПК 1.1., ПК 1.2.
	4	Монтаж тросовой электропроводки	6	ПК 1.1., ПК 1.2.
	5	Монтаж кабельной линии.	6	ПК 1.1., ПК 1.2.
	6	Монтаж оборудования РУ	6	ПК 1.1., ПК 1.2.
1.2		Слесарные и слесарно-сборочные работы	36	
	7	Вводное занятие. Безопасность труда.	6	ПК 1.1., ПК 1.2.
	8	Освоение навыков работы при выполнении слесарных и слесарно-сборочных работ.	6	ПК 1.1., ПК 1.2.
	9	Разметка плоскостями. Резка. Рубка металл.	6	ПК 1.1., ПК 1.2.
	10	Сверление отверстий.	6	ПК 1.1., ПК 1.2.
	11	Нарезание внутренней и наружной резьбы.	6	ПК 1.1., ПК 1.2.
	12	Проверочная работа	6	ПК 1.1., ПК 1.2.
		МДК 01.02. Организация работ по сборке, монтажу и ремонту электрооборудования промышленных организаций	324	
		3 семестр		
1.3		Линии электропередачи	70	
	13	Безопасность труда на рабочем месте. Разделка и соединение кабеля	7	ПК 1.3., ПК 1.4.

14	Оконцевание и ответвление кабельной линии	7	ПК 1.3, ПК 1.4.
15	Присоединение кабелей к контактным вводам электрооборудования различными способами	7	ПК 1.3, ПК 1.4.
16	Монтаж кабельной линии в траншее, блоках	7	ПК 1.3, ПК 1.4.
17	Прокладка кабельных линий в помещениях и шитовых устройствах	7	ПК 1.3, ПК 1.4.
18	Контрольный осмотр кабельных линий	7	ПК 1.3, ПК 1.4.
19	Выполнение текущего ремонта кабельных линий	7	ПК 1.3, ПК 1.4.
20	Проверка состояния изоляции, заземления, маркировки кабельной линии	7	ПК 1.3, ПК 1.4.
21	Монтаж воздушных линий электропередачи напряжением до 1000 В	7	ПК 1.3, ПК 1.4.
22	ТО воздушных линий электропередачи напряжением до 1000 В	7	ПК 1.3, ПК 1.4.
1.4	Трансформаторы и трансформаторные подстанции	38	
23	Инструментарий по содержанию работ, организации рабочего места и безопасности труда	7	ПК 1.3, ПК 1.4.
24	Оценочно-прямые работы при техническом обслуживании силовых трансформаторов	7	ПК 1.3, ПК 1.4.
25	Проверка состояния газового реле и бака, контроль уровня масла, проверка заземления	7	ПК 1.3, ПК 1.4.
26	Выполнение операций текущего ремонта силовых трансформаторов	7	ПК 1.3, ПК 1.4.
27	Ремонт вводов силового трансформатора	7	ПК 1.3, ПК 1.4.
28	Проверочная работа	3	ПК 1.3, ПК 1.4.
	4 семестр	216	
1.4	Трансформаторы и трансформаторные подстанции	112	
29	Ремонт расширителя силового трансформатора	7	ПК 1.3, ПК 1.4.
30	Техническое обслуживание термосифонного фильтра трансформатора	7	ПК 1.3, ПК 1.4.
31	Техническое обслуживание воздухоосушителя трансформатора	7	ПК 1.3, ПК 1.4.
32	ТО проходных изоляторов ТФ	7	ПК 1.3, ПК 1.4.
33	Выполнение монтажа и комплектации КТП внутренней установки	7	ПК 1.3, ПК 1.4.
34	Монтаж пускорегулирующей аппаратуры	7	ПК 1.3, ПК 1.4.
35	Проведение технического обслуживания КТП наружной установки	7	ПК 1.3, ПК 1.4.
36	Проверка состояния пускорегулирующего оборудования РУ	7	ПК 1.3, ПК 1.4.
37	Выполнение мероприятий по ТО масляных выключателей	7	ПК 1.3, ПК 1.4.
38	Ремонт выключателя нагрузки трансформаторной подстанции	7	ПК 1.3, ПК 1.4.
39	ТО вакуумных выключателей	7	ПК 1.3, ПК 1.4.
40	Эксплуатация автогазовых выключателей	7	ПК 1.3, ПК 1.4.

41	Оперативное обслуживание измерительных трансформаторов	7	ПК 1.3, ПК 1.4.
42	Проверка состояния вентиляльных разрядников	7	ПК 1.3, ПК 1.4.
43	Проверка работы ОПН	7	ПК 1.3, ПК 1.4.
44	Проверка состояния заземляющих устройств	7	ПК 1.3, ПК 1.4.
1.5	Электрические машины	104	
45	Инструментарий по содержанию работ, организации рабочего места и безопасности труда	7	ПК 1.3, ПК 1.4.
46	Освоение приемов проведения периодических осмотров электродвигателей	7	ПК 1.3, ПК 1.4.
47	Обработка навыков работы с приборами, инструментами и приспособлениями для ТО электрических машин	7	ПК 1.3, ПК 1.4.
48	Освоение навыков по техническому-обслуживанию-электрических-машин-переменного-тока	7	ПК 1.3, ПК 1.4.
49	Обработка приемов проверки нагрева корпуса и подшипников асинхронного двигателя	7	ПК 1.3, ПК 1.4.
50	Выполнение операций по разборке и сборке электрической машины переменного тока	7	ПК 1.3, ПК 1.4.
51	Проверка состояния щеток, щеткодержателей, давления щеток на контактные кольца	7	ПК 1.3, ПК 1.4.
52	Обработка навыков выполнения работ по замене и притирке щеток	7	ПК 1.3, ПК 1.4.
53	Проверка надежности заземления, целостности выводов обмоток и питающих проводов	7	ПК 1.3, ПК 1.4.
54	Определение сопротивления изоляции обмоток и степени их увлажнения	7	ПК 1.3, ПК 1.4.
55	Освоение навыков по техническому обслуживанию электрических машин постоянного тока	7	ПК 1.3, ПК 1.4.
56	Техническое обслуживание и ремонт асинхронного двигателя	7	ПК 1.3, ПК 1.4.
57	Пробный пуск электрической машины после ремонта	7	ПК 1.3, ПК 1.4.
58	Проверка состояния и ремонт коллектора и щеточного механизма ДПП	7	ПК 1.3, ПК 1.4.
59	Дифференцированный зачет	6	ПК 1.3, ПК 1.4.

УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА УП.02.01

Форма промежуточной аттестации – проверочная работа, дифференцированный зачет

2 курс, количество часов: 4 семестр – 36 ч

ПМ 02. Проверка и наладка электрооборудования

№ тем	№ урока	Наименование темы	код-Час	ПК
1	2		4	5
		4 семестр	36	
		МДК 02.01. Организация и технология проверки электрооборудования		
1.1.		Схемы и документация электрооборудования промышленных предприятий	36	
	1	Сборка схем управления освещением с помощью проходных выключателей	7	ПК 2.1., ПК 2.2.
	2	Сборка схем управления с помощью датчика движения	7	ПК 2.1., ПК 2.2.
	3	Сборка схем управления с помощью датчика освещения	7	ПК 2.1., ПК 2.2.
	4	Сборка схем неревверсивного пуска двигателя.	7	ПК 2.1., ПК 2.2.
	5	Сборка схем реверсивного пуска двигателя.	7	ПК 2.1., ПК 2.2.
	6	Проверочная работа	1	ПК 2.1., ПК 2.2.

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ШП.02.01

Форма промежуточной аттестации – проверочная работа, дифференцированный зачет

2 курс, количество часов: 4 семестр – 252 ч

3 курс, количество часов: 5 семестр – 360 ч.

ПМ 02. Проверка и наладка электрооборудования

		Наименование темы			
№ тем	№ урока		конт. час		лк
	1		3	4	5
	2		4	252	
		4 семестр			
		МДК 02.01. Организация и технология проверки электрооборудования			
		1.1. Схемы и документация электрооборудования промышленных предприятий			
	1	Основание положений нормативно-правовых документов по безопасной эксплуатации электроустановок потребителей. Подготовка персонала к эксплуатации электроустановок Система управления электрохозяйством.	7		ПК 2.1., ПК 2.2.
	2	Основание положений электротехники. Общие положения ПУЭ. Электрооборудование РУ подстанций и электрических сетей. Передвижные электроустановки.	7		ПК 2.1., ПК 2.2.
	3	Техническая эксплуатация электроустановок потребителей.	7		ПК 2.1., ПК 2.2.
	4	Устранение аварий и отказов в работе электроустановок.	7		ПК 2.1., ПК 2.2.
	5	Способы и средства защиты в электроустановках.	7		ПК 2.1., ПК 2.2.
	6	Охрана труда работников организации. Основные требования безопасности при обслуживании электроустановок.	7		ПК 2.1., ПК 2.2.
	7	Порядок оформления и проведения работ в электроустановках. Обязанности ответственных за безопасное производство работ в электроустановках.	7		ПК 2.1., ПК 2.2.
	8	Меры безопасности при проведении отдельных работ в электроустановках.	7		ПК 2.1., ПК 2.2.
	9	Порядок расследования аварий и несчастных случаев в энергоустановках. Пожарная безопасность в электроустановках.	7		ПК 2.1., ПК 2.2.
	10	Действие электрического тока и электромагнитных полей на организм человека. Первая помощь пострадавшим при несчастных случаях.	7		ПК 2.1., ПК 2.2.
	11	Итоговый экзамен (присвоение группы допуска по электробезопасности)	7		ПК 2.1., ПК 2.2.
	12	Сборка схем вторичных цепей КРУ.	7		ПК 2.1., ПК 2.2.
	13	Сборка схем шита управления РУ напряжением до 1 кВ.	7		ПК 2.1., ПК 2.2.
	14	Схема динамического торможения двигателя с к.з. ротором	7		ПК 2.1., ПК 2.2.

15	Схема торможения АД с к.з. ротором противовключением.	7	ПК 2.1., ПК 2.2.
16	Схема управления АД с к.з. ротором с помощью магнитного пускателя.	7	ПК 2.1., ПК 2.2.
17	Сборка схем контуров заземления силового оборудования	7	ПК 2.1., ПК 2.2.
18	Сборка схемы подключения натриевых ламп	7	ПК 2.1., ПК 2.2.
19	Сборка схемы и подключение люминесцентных ламп	7	ПК 2.1., ПК 2.2.
20	Разбор электрических схем систем автоматики РУ: максимальная токочная защита	7	ПК 2.1., ПК 2.2.
21	Освоение навыков работы с различными типами бесконтактных логических элементов	7	ПК 2.1., ПК 2.2.
22	Настройка работы программируемых реле	7	
23	Техническое обслуживание бесконтактных выключателей, способы их включения в схему	7	ПК 2.1., ПК 2.2.
24	Разбор схем с участием измерительных преобразователей систем автоматики	7	ПК 2.1., ПК 2.2.
25	Работа с программными системами управления	7	ПК 2.1., ПК 2.2.
26	Проверка бесконтактных систем управления на функционирование	7	ПК 2.1., ПК 2.2.
27	Освоение приемов работы с помощью блока контроля элементов «Логика-1»	7	ПК 2.1., ПК 2.2.
28	Освоение приемов контроля технического состояния тиристорных преобразователей	7	ПК 2.1., ПК 2.2.
29	Освоение навыков работы с технической документацией ТП	7	ПК 2.1., ПК 2.2.
30	Заполнение бланков оперетивных переключений	7	ПК 2.1., ПК 2.2.
31	Заполнение оперетивного журнала	7	ПК 2.1., ПК 2.2.
32	Заполнение бланка наряда-допуска	7	ПК 2.1., ПК 2.2.
33	Освоение навыков выдачи распоряжения на проведение работ	7	ПК 2.1., ПК 2.2.
34	Заполнение ведомости дефектов	7	ПК 2.1., ПК 2.2.
35	Заполнение журнала нарядов и распоряжений	7	ПК 2.1., ПК 2.2.
36	Проверочная работа	7	ПК 2.1., ПК 2.2.
	5 семестр	360	
1.2.	Надпись и испытания электрооборудования после ремонта	245	
37	Инструктаж по содержанию работ, организация рабочего места и безопасности труда	7	ПК 2.1., ПК 2.2.
38	Освоение порядка проведения контрольных осмотров пускорегулирующей аппаратуры	7	ПК 2.1., ПК 2.2.
39	Отработка навыков работы с инструментами и приспособлениями для обслуживания и ремонта	7	ПК 2.1., ПК 2.2.
40	Осмотр состояния аппаратов и его оценка.	7	ПК 2.1., ПК 2.2.
41	Отработка навыков проведения проверки и испытаний аппаратов после ремонта	7	ПК 2.1., ПК 2.2.
42	Проверка работы рубильников, предохранителей	7	ПК 2.1., ПК 2.2.

43	Проверка работы пакетных выключателей, кнопок и ключей управления	7	ПК 2.1., ПК 2.2.
44	Проверка состояния и регулировка контактов барабанного контроллера, замена контактных пружин	7	ПК 2.1., ПК 2.2.
45	Обработка навыков работы при выполнении контрольных осмотров магнитных пускателей	7	ПК 2.1., ПК 2.2.
46	Контроль состояния, проверка и замена поврежденной изоляции магнитного пускателя	7	ПК 2.1., ПК 2.2.
47	Проверка, чистка и регулировка главных и блокировочных контактов	7	ПК 2.1., ПК 2.2.
48	Проверка исправности теплового реле	7	ПК 2.1., ПК 2.2.
49	Сборка и проверка работы контакторов и магнитных пускателей	7	ПК 2.1., ПК 2.2.
50	Обработка навыков работы с приборами, инструментами и приспособлениями для ремонта электрических машин	7	ПК 2.1., ПК 2.2.
51	Осмотр электрических машин, выявление дефектов	7	ПК 2.1., ПК 2.2.
52	Проверка нагрева корпуса и подшипников двигателя	7	ПК 2.1., ПК 2.2.
53	Выявление аварийной по-разборке и сборке электрической машины	7	ПК 2.1., ПК 2.2.
54	Проверка работы подшипников	7	ПК 2.1., ПК 2.2.
55	Проверка состояния щеточного механизма	7	ПК 2.1., ПК 2.2.
56	Регулировка давления щеток на контактные кольца	7	ПК 2.1., ПК 2.2.
57	Обработка навыков выполнения работ по замене и притирке щеток	7	ПК 2.1., ПК 2.2.
58	Проверка надежности заземления, целостности выводов обмоток	7	ПК 2.1., ПК 2.2.
59	Определение сопротивления изоляции обмоток и степени их увлажнения	7	ПК 2.1., ПК 2.2.
60	Проверка состояния и ремонт коллектора и щеточного механизма	7	ПК 2.1., ПК 2.2.
61	Пробный пуск электрической машины после ремонта	7	ПК 2.1., ПК 2.2.
62	Освоение приемов работы при выполнении ТО силовых трансформаторов	7	ПК 2.1., ПК 2.2.
63	Замер температуры нагрева трансформаторов	7	ПК 2.1., ПК 2.2.
64	Контроль уровня масла, взятие пробы масла	7	ПК 2.1., ПК 2.2.
65	Измерение сопротивления изоляции силовых трансформаторов	7	ПК 2.1., ПК 2.2.
66	Проверка состояния газового реле	7	ПК 2.1., ПК 2.2.
67	Проверка состояния заземления	7	ПК 2.1., ПК 2.2.
68	Осмотр термосифонного фильтра	7	ПК 2.1., ПК 2.2.
69	Проверка работы воздухоосушителя	7	ПК 2.1., ПК 2.2.
70	Проверка и испытания оборудования РУ после ремонта.	7	ПК 2.1., ПК 2.2.
71	Проверка исправности заземляющего контура РУ	7	ПК 2.1., ПК 2.2.

	МДК 02.02. Контрольно-измерительные приборы		
1.3.	Контрольно-измерительные приборы	115	
72	Ознакомление с технической документацией и инструликами на монтаж и ТО электроизмерительных приборов	3	ПК 2.3.
73	Отработка навыков работы с документами на проведение контрольных осмотров.	7	ПК 2.3.
74	Разбор схем подключения электроизмерительных приборов	7	ПК 2.3.
75	Освоение приемов работ с инструментами и приспособлениями для ТО и ремонта электроизмерительных приборов	7	ПК 2.3.
76	Отработка навыков выполнения монтажа шкафов РУ	7	ПК 2.3.
77	Сборка шкафа ВРУ	7	ПК 2.3.
78	Монтаж приборов учета электроэнергии	7	ПК 2.3.
79	Сборка схемы подключения однофазного счетчика	7	ПК 2.3.
80	Сборка схемы подключения трехфазного счетчика	7	ПК 2.3.
81	Выполнение осмотра электроизмерительных приборов и схем их подключения.	7	ПК 2.3.
82	Проверка надежности схем соединения и механического крепежа	7	ПК 2.3.
83	Проверка заземления щитов управления	7	ПК 2.3.
84	Контроль работы оборудования РУ с помощью измерительных трансформаторов	7	ПК 2.3.
85	Измерение сопротивления изоляции	7	ПК 2.3.
86	Техническое обслуживание приборов учета электроэнергии	7	ПК 2.3.
87	Заполнение технической документации по ТО измерительных приборов	7	ПК 2.3.
88	Дифференцированный зачет	7	ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3.

УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА УП.03.01

Форма промежуточной аттестации – проверочная работа

3 курс, 6 семестр

Количество часов - 36 ч.

НМ-03 Устранение и предупреждение аварий и неполадок электрооборудования

№ тем	№ урока	Наименование темы	кол. час	ПК
1	2		4	5
6 семестр			36	
МДК 03.01. Организация технического обслуживания электрооборудования			36	
	1	Установка потолочных и настенных люминесцентных патронов и светильников	7	ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3.
	2	Подвеска светильников при различных типах электропроводки	7	ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3.
	3	Установка и подключение люминесцентных ламп	7	ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3.
	4	Определение дефектов и замена ламп различных типов	7	ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3.
	5	Определение видов и причин повреждений пускорегулирующей аппаратуры	7	ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3.
	6	Дифференцированный зачет	1	ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3.

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ШП.03
Форма промежуточной аттестации - дифференцированный зачет

3 курс, 6 семестр

Количество часов - 216 ч.

ПМ-03 Устранение и предупреждение аварий и неполадок электрооборудования

№ тем	№ урока	Наименование темы	кол. час	ПК
1	2	3	4	5
6 семестр				
МДК 03.01. Организация технического обслуживания электрооборудования			216	
1		Ознакомление с электрооборудованием промышленного предприятия, особенностями эксплуатации и безопасности работ	7	ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3.
2		Освоение навыков работы с различными видами оборудования электроремонтных цехов	7	ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3.
3		Осмотр состояния аппаратов и его оценка. Разборка аппаратов, определение вида повреждения	7	ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3.
4		Обработка навыков проведения ремонтных операций, сборки и проверки аппаратов после ремонта	7	ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3.
5		Техническое обслуживание и ремонт рубильников, предохранителей	7	ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3.
6		Техническое обслуживание и ремонт пакетных выключателей, кнопок и ключей управления	7	ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3.
7		Освоение приемов сборки схем, включающих пускорегулирующую аппаратуру	7	ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3.
8		Освоение приемов проведения периодических осмотров электродвигателей	7	ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3.
9		Обработка приемов проверки нагрева корпуса и подшипников асинхронного двигателя в соответствии с правилами безопасности	7	ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3.
10		Выполнение операций по разборке и сборке электрической машины переменного тока	7	ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3.
11		Проверка состояния щеток, щеткодержателей, давления щеток на контактные кольца	7	ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3.
12		Техническое обслуживание электрических машин переменного тока: осмотр, очистка от загрязнений	7	ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3.
13		Проверка и измерение сопротивления изоляции мегаомметром	7	ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3.
14		Проверка состояния обмоток статора электродвигателя	7	ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3.

15	Выполнение работ по техническому обслуживанию силовых трансформаторов	7	ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3.
16	Техническое обслуживание измерительных трансформаторов	7	ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3.
17	Техническое обслуживание, установка и подключение электросчетчиков	7	ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3.
18	Техническое обслуживание масляных выключателей, разъединителей	7	ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3.
19	Освоение навыков монтажа кабельных линий электропередачи	7	ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3.
20	Прокладка кабельной линии в траншее	7	ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3.
21	Монтаж кабельной линии в помещениях и шитовых устройствах	7	ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3.
22	Проверка заземления кабельной линии	7	ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3.
23	Ремонт соединительных муфт кабельной линии	7	ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3.
24	Ремонт концевых муфт кабеля наружной установки	7	ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3.
25	Проверка состояния изоляции, измерение мегаомметром сопротивления изоляции кабельной линии	7	ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3.
26	Контрольный осмотр воздушной линии электропередачи напряжением до 1000 В	7	ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3.
27	Оперативное обслуживание и контроль за работой трансформаторной подстанции	7	ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3.
28	внутренней установки Проведение технического обслуживания комплектных трансформаторных подстанций наружной установки	7	ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3.
29	Проверка состояния и ремонт контактных соединений и заземляющих устройств пускорегулирующего оборудования РУ	7	ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3.
30	Техническое обслуживание и ремонт высоковольтных предохранителей	7	ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3.
31	Дифференциальный зачет	6	ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3.

УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА УП.04

Форма промежуточной аттестации - дифференцированный зачет

3 курс, 6 семестр

Количество часов - 36 ч.


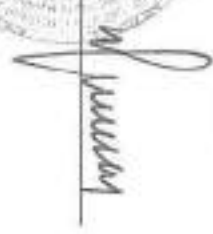

ПМ.04.01 Выполнение работ согласно правилам WorldSkills

№ тем	№ урока	Наименование темы	кол. час	ПК
1	2	МДК 04.01. Выполнение работ согласно правилам WorldSkills	4	5
			36	
	1	Чтение монтажных схем	7	ПК 4.1., ПК 4.2.
	2	Монтаж осветительного распределительного щита	7	ПК 4.1., ПК 4.2.
	3	Ремонт, сборка, проверка, регулировка приборов освещения	7	ПК 4.1., ПК 4.2.
	4	Сборка различных схем автоматического управления	7	ПК 4.1., ПК 4.2.
	5	Сборка схемы управления двигателем	7	ПК 4.1., ПК 4.2.
	6	Проверочная работа	1	ПК 4.1., ПК 4.2.

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ЯМАЛО-НЕНЕЦКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА
«НОВОУРЕНГОЙСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ В ПРОГРАММУ ПРАКТИКИ

Профессия/специальность 15.01.05.Сварщик(ручной и частично механизированной сварки(наплавки))
У крупненная группа 15.00.00 Машиностроение

<p>Заключение завершенная программа практики</p> <p>СООТВЕТСТВУЕТ:</p> <p>Требованиям по профессии 15.01.05 Сварщик(ручной и частично механизированной сварки(наплавки)), утвержденному приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 января 2016 года № 50 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 24 февраля 2016 года, регистрационный № 41197)</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ:</p> <p>ГЫПОВ ЯНАО «Новоуренгойский многопрофильный колледж»</p> <p>Зам. директора по УТР</p> <p> /Д.В. Сифронов/</p> <p>Год обучения: 2022-2023</p> <p>2023-2024</p>
<p>Согласовано:</p> <p>Директор-И КАДРОВ М.П.</p> <p></p> <p></p> <p>2022г.</p>	

3.2 Содержание учебной и производственной практики (по профилю специальности)

УП.01.01. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

Форма промежуточной аттестации – проверочная работа

1 курс, 2семестр количество часов - 72 ч.

ИМ.01. ПОДГОТОВИТЕЛЬНО-СВАРОЧНЫЕ РАБОТЫ И КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА СВАРНЫХ ШВОВ ПОСЛЕ СВАРКИ.

Наименование раз- дела, профессио- нального модуля (ПМ), межцикл- планируемых курсов (МДК) и тем	Урок	Содержание работ	Объем часов	Про- фессио- наль- ные компе- тени
МДК.01.01. Основы технологии сварки и сварочное оборудование				
Тема 1. Ручная дуговая сварка деталей из углеродистой стали.	1	Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места и безопасности труда. Ознакомление с устройством и работой сварочного оборудования	2	ОК.1- ОК.6 ПК.1.1- ПК.1.9.
	2	Подготовка, настройка и порядок работы со сварочными трансформаторами. Подготовка, настройка и порядок работы с выпрямителем, управляемым трансформатором, тиристорным и транзистор-ным выпрямителями	7	
	3	Подготовка, настройка и порядок работы с инверторным выпрямителем. Подготовка, настройка и порядок работы со сварочным генератором. Подготовка, настройка и порядок работы со специализированными источниками питания для сварки неплавящимся электродом	7	
	4	Подготовка, настройка и порядок работы со специализированными источниками питания для импульсно-дуговой сварки плавящимся электродом Изучение правил эксплуатации и обслуживания источников питания.	7	
МДК.01.02. Технология производства сварных конструкций				
Тема 2. Сборка и сварка	5	Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места и безопасности труда. Возбуждение сварочной дуги. Магнитное дутьё при сварке. Демонстрация видов переноса электрода металла. Формирование сварочной ванны в различных пространственных по-	7	ОК.1- ОК.6 ПК.1.1-

сварных конструкций.	ложениях.		ПК.19.
инд.			
6	Сборка и сварка плоских листовых конструкций. Сборка и сварка закладных деталей в железобетонные изделия Сборка и сварка решетчатых плоских конструкций из арматурной стали. Сборка и сварка плоских и пространственных решетчатых конструкций из угловой стали. Сборка и сварка плоских и пространственных решетчатых конструкций из швеллера. Сборка и сварка фермы из угловой стали.	7	
МДК.01.03. Подготовительные и сборочные операции перед сваркой			
7	Инструментал по организации рабочего места и безопасности труда, организации безопасного выполнения слесарных работ на рабочем месте в соответствии с санитарно-техническими требованиями и требованиями охраны труда.	7	ОК.1- ОК.6
операции			
	Правка, гибка, рубка полнородного, листового и круглого металла.		ПК.19.
8	Опознавание металлических прямых и криволинейных поверхностей, трубы. Резание металла ножницами, ножовкой.	7	
МДК.01.04. Контроль качества сварных соединений			
9	Инструментал по содержанию занятий. Организация рабочего места и безопасности труда. Разделка зубилом дефектов сварочных швов. Выполнение зачистки сварного шва с использованием механических инструментов. Вырубка некачественного участка сварного шва, определить дефекты.	7	
10	ВИК. Измерение сварного шва и определение контролируемых параметров- угол разделки кромок, смещение кромок, размер приуглубления и ширины шва, высота усиления стыкового шва, глубину вогнутости шва, высота выпуклости шва универсальным шаблоном сварщика УПС-3.	7	ОК.1- ОК.6 ПК.1.1- ПК.1.9.
11	ВИК. Измерение сварного шва и определение контролируемых параметров- подрезы корня шва, глубина дефектов шва, высота дефектов шва, размеры зазора универсальным шаблоном сварщика УПС-3. ПРОВЕРОЧНАЯ РАБОТА	7	

ПП.01.01. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

Форма промежуточной аттестации – проверочная работа

1 курс, 2 семестр количество часов – 72 ч

ПП.01. ПОДГОТОВИТЕЛЬНО-СВАРОЧНЫЕ РАБОТЫ И КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА СВАРНЫХ ШВОВ ПОСЛЕ СВАРКИ.

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), межлицензионных курсов (МЛК) и тем	№ урока	Содержание работ	Объем часов	Профессиональные компетенции
МЛК.01.01. Основы технологии сварки и сварочное оборудование				
			72	
Тема 5. Ручная дуговая сварка листовых изделий из углеродистой стали.	1	Знания: Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места и безопасности труда. Ознакомление с устройством и работой сварочного оборудования	2	
	2	Подготовка, настройка и порядок работы со сварочными трансформаторами.	7	ОК.1-
	3	Подготовка, настройка и порядок работы с выпрямителем, управляемым трансформатором, тиристорными и транзисторными выпрямителями	7	ОК.6 ПК.1.1- ПК.1.9.
	4	Подготовка, настройка и порядок работы со специализированными источниками питания для импульсно-дуговой сварки плавящимся электродом Изучение правил эксплуатации и обслуживания источников питания.	7	
МЛК.01.02. Технология производства сварных конструкций				
Тема 6. Сборка и сварка сварных конструкций.	5	Знания: Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места и безопасности труда.	7	ОК.1- ОК.6
	6	Умения: Сборка и сварка плоских листовых конструкций. Сборка и сварка закладных деталей в железобетонные изделия Умения: Сборка и сварка решетчатых плоских конструкций из арматурной стали. Сборка и сварка плоских и пространственных решетчатых конструкций из угловой стали	7	ПК.1.1- ПК.1.9.

		Умение: Сборка и сварка плоских и пространственных решетчатых конструкций из швеллера. Сборка и сварка фермы из угловой стали		
МДК.01.03. Подготовительные и сборочные операции перед сваркой				
7	Знания: Инструктаж по организации рабочего места и безопасности труда, организации безопасного выполнения слесарных работ на рабочем месте в соответствии с санитарно-техническими требованиями и требованиями охраны труда; Умения: Правка, гибка, рубка полосового, листового и круглого металла.		7	ОК.1- ОК.6 ПК.1.1- ПК.1.9.
8	Умения: Резание металла ножницами, ножовкой. Опиливание металлических прямоугольных поверхностей.		7	
МДК.01.04. Контроль качества сварных соединений				
9	Знания: Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места и безопасности труда. Резка и удаление дефектов сварочных швов. Умения: Выполнение зачистки сварного шва с использованием механических инструментов. Выработка недобрака неметаллического участка сварного шва, определение дефекта.		7	
10	Умения: ВИК. Измерение сварного шва и определение контролируемых параметров: угол разделки кромок, смещение кромок, размер приуглубления и ширины шва, высота усиления стыкового шва, глубину вогнутости шва, высота выпуклости шва универсальным шаблоном сварщика УШС-3.		7	ОК.1- ОК.6 ПК.1.1- ПК.1.9.
11	Умения: ВИК. Измерение сварного шва и определение контролируемых параметров: подрезы корня шва, глубина дефектов шва, высота дефектов шва, размеры зазоров универсальным шаблоном сварщика УШС-3. ПРОВЕРОЧНАЯ РАБОТА		7	

ПП 01.01. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

Форма промежуточной аттестации - дифференцированный зачет.

2 курс, 3семестр количество часов – ПП.01.01.-144 ч.

ПМ.01. ПОДГОТОВИТЕЛЬНО-СВАРОЧНЫЕ РАБОТЫ И КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА СВАРНЫХ ШВОВ ПОСЛЕ СВАРКИ

Наименование раз- дела профессио- нального модуля (ПМ), междисци- плинарных курсов (МДК) и тем	№ урока	Содержание работ	Объем часов	Про- фессио- наль- ные компе- тентн
МДК.01.01. Основы технологии сварки и сварочное оборудование				
	1	Знания: Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места и безопасности труда. Знакомление с устройством и работой источников питания на рабочем месте.	4	
Тема 9. Ручная дуговая сварка деталей из углеродистой стали.	2	Умения: Сборка и приварка труб Ø 100 мм к плоскому основанию Умения: Сборка и сварка коробки из низкоуглеродистой стали толщиной 2,5мм с отбортовкой кромок раз-мером 500х600х250 мм	7	ОК.1- ОК.6 ПК.1.1-
	3	Умения: Сборка и сварка коробки из низкоуглеродистой стали толщиной 5мм размером 500х600х250 мм Умения: Сборка и сварка стыков труб Ø58 мм толщиной кромки 3мм без разделки кро-мок.	7	ПК.1.9.
	МДК.01.02. Технология производства сварных конструкций			
Тема 10. Сборка и сварка сварных конструкций.	4	Знания: Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места и безопасности труда. Умения: Сборка и сварка каркаса полки из уголка 45х45х3мм размером 500х250х500 мм	7	ОК.1- ОК.6
	5	Умения: Сборка и сварка стеллажа из уголка 45х45х5мм размером 1000х500х1500 мм	7	ПК.1.1-
	6	Умения: Заверка трещин дефектных деталей из тонколистового металла	7	ПК.1.9.
	7	Умения: Наплавка валов диаметром 30мм под механическую обработку	7	
МДК.01.03. Подготовительные и сборочные операции перед сваркой				

Тема 11. Подготовка сварочного оборудования к работе	8	Знания: Инструктаж по организации рабочего места и безопасности труда, организации безопасного выполнения слесарных и сварочных работ на рабочем месте в соответствии с санитарно-техническими требованиями и требованиями охраны труда. Умения: Подготовка к работе ацетиленовых генераторов. Выполнение операции правки деформированных деталей. Выполнение холодной правки деталей.	7	ОК.1- ОК.6 ПК.1.1- ПК.1.9.
	9	Умения: Подготовка к работе ацетиленовых, кислородных и пропановых редукторов.	7	ПК.2.1- ПК.2.4
	10	Умения: Подготовка к работе баллонов, регулирующей аппаратуры для сварки и резки металла	7	
	11	Умения: Подготовка к работе сварочных горелок и резаков. Подготовка к работе баллонов для сжатых газов.	7	
МДК.01.04. Контроль качества сварных соединений				
Тема 12. Контроль качества сварных швов	12	Знания: Инструктаж по содержанию заявки. Организация рабочего места и безопасности труда. Проверять точность сборки под сварку цилиндрических, листовых конструкций.	7	
	13	Умения: Разметка зубилом дефектов сварочных швов. Выполнение зачеканки сварного шва с использованием механических инструментов. Вырубка некачественного участка сварного шва, определение дефектов сварного шва.	7	ОК.6 ПК.1.1- ПК.1.9.
	14	Умения: ВИК. Измерение сварного шва и определение контролируемых параметров: угол разделки кромок, смещение кромок, размер притупления и ширины шва, высота усиления стыкового шва, глубину вогнутости шва, высота выпуклости шва универсальным шаблоном сварщика УШС-3, УШС-2	7	ПК.2.1- ПК.2.4
МДК.02.01. Техника и технология сварки (наплавки, резки) покрытыми электродами	15	Умения: ВИК. Измерение катета сварного шва и определение контролируемых параметров: подрезы корня шва, глубина дефектов шва, высота дефектов шва, размеры зазоров универсальным шаблоном сварщика УШС-3, УШС-2	7	
	16	Знания: Инструктаж по содержанию заявок. Организация рабочего места и безопасности труда Умения: Ручная дуговая сварка стыкового соединения простых деталей из углеродистой стали в нижнем положении сварного шва. Умения: Ручная дуговая сварка стыкового соединения простых деталей из углеродистой стали в вертикальном положении шва	7	ОК.1- ОК.6 ПК.1.1- ПК.1.9.
Тема 13 Ручная дуговая сварка и наплавка, резка углеродистых сталей, легированных сталей.	17	Умения: Ручная дуговая сварка стыкового соединения простых деталей из углеродистой стали в горизонтальном положении сварного шва.	7	
	18	Умения: Ручная дуговая сварка стыкового соединения простых деталей из углеродистой стали во всех пространственных положениях шва.	7	

19	Умение: Ручная дуговая наплавка изношенных плоских поверхностей деталей шпундин электродом. Умение: Ручная дуговая наплавка изношенной плоской поверхности детали отбельными ваннами	7	
20	Умение: Ручная дуговая наплавка изношенной плоской поверхности челночным способом	7	
21	Умение: Ручная кислородная прямолинейная резка листового стали	7	

Дифференцированный зачет

УП 02.01. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

Форма промежуточной аттестации - дифференцированный зачет.

2 курс, 4 семестр количество часов – УП.02.01 – 180 ч

ПМ.02. РУЧНАЯ ДУГОВАЯ СВАРКА (НАПЛАВКА, РЕЗКА) ПЛАВИЩИМСЯ ПОКРЫТЫМ ЭЛЕКТРОДОМ.

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), специальности-плинарных курсов (МДК) и-тем	№ урока	Содержание работ	Объем часов	Профессиональные компетенции
МДК.02.01. Техника и технология электродуговой сварки (наплавки, резки) покрытыми электродами				
Тема №1	1	Инструментарий по содержанию занятий. Организация рабочего места и безопасности труда.	5	ОК1-
		При проведении ручной дуговой сварки.		ОК7
Общие сведения о РДС	2	Ознакомление со сварочным оборудованием. Организация рабочего места сварщика.	7	ПК2.1-
	3	Выполнение регулировки, настройки сварочного оборудования для сварки РДС. Зажигание сварочной дуги.	7	ПК2.4
Тема №2	4	Инструментарий по содержанию занятий. Организация рабочего места и безопасности труда. Расчет количества наплавленного электрода для заварки стыкового шва РДС. Толщина свариваемого металла – 8 мм, тип шва по ГОСТ 5264-80 –С8, длина шва -1 мм	7	ОК1- ОК7
	5	Расчет количества наплавленного электрода для заварки углового шва РДС. Толщина свариваемого металла – 10 мм, тип шва по ГОСТ 5264-80 –С10, длина шва -3 мм	7	ПК2.1- ПК2.4
	6	Расчет количества наплавленного электрода для заварки стыкового шва РДС. Толщина свариваемого металла – 12 мм, тип шва по ГОСТ 5264-80 –С6, длина шва -3 мм	7	
	7	Инструментарий по содержанию занятий. Организация рабочего места и безопасности труда. Подбор сварочных материалов для ручной дуговой сварки углеродистых и конструкционных сталей.	7	ОК1- ОК7
Тема №3	8	Подбор сварочных материалов для ручной дуговой сварки цветных металлов и сплавов.	7	ПК2.1-
Сварочные материалы	9	Подбор сварочных материалов для наплавки различных деталей.	7	ПК2.4
Тема №4	10	Инструментарий по содержанию занятий. Организация рабочего места и безопасности труда. Наплавка валиков на пластину в нижнем положении без колебательных движений электрода.	7	
Ручная дуговая сварка углеродистых	11	Подготовка деталей к сварке с определением мест прихваток и порядка ее ведения, с установкой необходимого зазора. Наплавка валиков на пластину в нижнем положении без колебательных	7	

Стых сталеи	12	Наплавка валков, покрытыми электродами на листовую сталь. Наплавка валков, покрытыми электродами на вертикально установленную пластину в различных направлениях, в вертикальном и горизонтальном положении шва.	7	ОК.1- ОК.7
	13	Сборка и сварка пластин в нижнем положении, толщина металла 6-8мм стыковое соединение со скосом кромок под углом 45°.		ПК.2.1- ПК.2.4
	14	Сборка под сварку пластин в угловом соединении в наклонном положении шва. Сборка под сварку пластин в угловом соединении в вертикальном положении шва.	7	
Тема №5	15	Сборка и сварка коробки из низкоуглеродистой стали толщиной 2,5мм с оборточной кромкой размером 500х700х250 мм	7	
	16	Инструтаж по содержанию занятий. Организация рабочего места и безопасности труда. Сварка высоколегированных сталей и сплавов.	7	ОК.1-
	17	Дуговая сварка алюминия и магния. Дуговая сварка металлов и ее сплавов.	7	ОК.7
	18	Сварка цветных металлов, выбор режима, сварочных материалов. Особенности сварки тонкостенных легированных сталей.	7	ПК.2.1- ПК.2.4
Тема №6	19	Инструтаж по содержанию занятий. Организация рабочего места и безопасности труда. Выбор сварочных материалов для сварки чугуна. Холодная сварка чугуна электродами, обеспечивающими получение в наплавленном металле низкоуглеродистой стали.	7	ОК.1- ОК.7
	20	Торчатая сварка чугуна электродами, обеспечивающими получение в металле шва цветных и специальных сплавов.	7	ПК.2.1- ПК.2.4
	21	Инструтаж по содержанию занятий. Организация рабочего места и безопасности труда. Ручная дуговая наплавка штучными электродами. Наплавка плоской поверхности лопасти шнека.	7	
Тема 7	22	Ручная дуговая наплавка зуба шестерни штучными электродами	7	ОК.1- ОК.7
	23	Разработка технологии наплавки наружной поверхности цилиндрической детали. Ручная дуговая наплавка штучными электродами	7	ПК.2.1-
	24	Ручная дуговая наплавка поверхности наружной цилиндрической поверхности вала штучными электродами	7	ПК.2.4
	25	Ручная дуговая наплавка штучными электродами. Наплавка наружной цилиндрической поверхности цапфы вала.	7	
	26	ПРОВЕРОЧНАЯ РАБОТА	7	

III.02. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

2 курс, 4 семестр количество часов – III.02.01-180 часов

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), межспецинальных курсов (МДК) и тем	№ урока	Содержание работ	Объем часов	Профессиональные компетенции
МДК.02.01. Техника и технология электродуговой сварки (наплавки, резки) покрытыми электродами				
Тема №1	1	Инструментарий по содержанию занятий. Организация рабочего места и безопасности труда. Сущность и классификация процессов сварки	5	ОК1-ОК7
Общие сведения о РДС	2	Выполнение расчетов, настройки сварочного оборудования для сварки РДС. Зажигание сварочной дуги.	7	ПК2.1-ПК2.4
Тема № 2	3	Инструментарий по содержанию занятий. Организация рабочего места и безопасности труда. Расчет количества наплавленного электрода для заварки стыкового шва РДС. Толщина свариваемого металла – 8 мм, тип шва по ГОСТ 5264-80 –С8, длина шва -1 мм	7	ОК1-ОК7
Основы металлургических процессов при дуговой сварке	4	Расчет количества наплавленного электрода для заварки углового шва РДС. Толщина свариваемого металла – 10 мм, тип шва по ГОСТ 5264-80 –С10, длина шва -3 мм	7	ПК2.1-ПК2.4
Тема №3	5	Инструментарий по содержанию занятий. Организация рабочего места и безопасности труда. Подбор сварочных материалов для ручной дуговой сварки углеродистых и конструкционных сталей.	7	ОК1-ОК7
Сварочные материалы	6	Подбор сварочных материалов для ручной дуговой сварки цветных металлов и сплавов.	7	ПК2.1-ПК2.4
	7	Подбор сварочных материалов для наплавки различных деталей.	7	
	8	Инструментарий по содержанию занятий. Организация рабочего места и безопасности труда. Подготовка деталей к сварке с определением мест прихваток и порядка ее ведения, с установкой необходимого зазора.	7	
	9	Сборка и сварка пластин в стыковом соединении в нижнем положении шва толщиной до 5 мм без разделки кромок	7	ОК1-ОК7
Тема №4	10	Сборка и сварка пластин в стыковом соединении в нижнем положении шва толщиной до 5 мм без разделки кромок	7	ПК2.1-ПК2.4
Ручная дуговая сварка углеродистых сталей	11	Сборка и сварка пластин в стыковом соединении в нижнем положении шва толщиной 8,0-10,0мм с V-обр. разделкой кромок	7	
	12	Сборка и сварка пластин в стыковом соединении в нижнем положении шва толщиной 8,0-10,0мм	7	

		с V-обр. раздельной кромки	
13	Сборка и сварка пластины углового соединения в нижнем положении, толщина металла 3,0-4,0мм без скоса кромок. Катет шва 5мм.		7
14	Сборка и сварка пластины углового соединения в нижнем положении, толщина металла 3,0-4,0мм без скоса кромок. Катет шва 5мм.		7
15	Сборка и сварка пластины углового соединения, толщина металла 8,0-10,0мм с V-обр. раздельной кромкой в вертикальном положении, шов многослойный. Катет шва 9,0-12,0мм		7
16	Сборка и сварка пластины углового соединения, толщина металла 8,0-10,0мм с V-обр. раздельной кромкой в вертикальном положении, шов многослойный. Катет шва 9,0-12,0мм		7
17	Сборка под сварку пластин в тавровом соединении в нижнем положении шва. толщина металла 3,0-4,0мм без скоса кромок. Катет шва 5мм.		7
18	Сборка под сварку пластин в тавровом соединении в нижнем положении шва. толщина металла 3,0-4,0мм без скоса кромок. Катет шва 5мм.		7
19	Сборка и сварка секции ограждения из профильного проката. размером 700х 2000мм		7
20	Сборка и сварка урны из листовой стали толщиной 2,5мм		7
21	Сборка и сварка контейнера для отходов из листовой стали 750х820х350мм		7
22	Сборка и сварка переходного мостика из профильного проката		7
23	Сборка и сварка трапа наклонного из листовой стали, профильного проката		7
24	Ручная дуговая сварка трубы Ø114 мм с V-образной раздельной кромки, шов многослойный, положение стыка поворотное		7
25	Ручная дуговая сварка трубы Ø219 мм с V-образной раздельной кромки, шов многослойный, положение стыка неповоротное, под углом 45°		7
26	ПРОВЕРОЧНАЯ РАБОТА		7

УП.02.01. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

Форма промежуточной аттестации - дифференцированный зачет.

3 курс, 5 семестр количество часов – УП.02.01 – 36 ч

ПМ.02. РУЧНАЯ ДУГОВАЯ СВАРКА (НАПЛАВКА, РЕЗКА) ПЛАВИЩИМСЯ ПОКРЫТЫМ ЭЛЕКТРОДОМ.

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), межличностных и профессиональных курсов (МЛК) и тем	№ урока	Содержание работ	Объем часов	Профессиональные компетенции
МЛК.02.01. Техника и технология электродуговой сварки (наплавки, резки) покрытыми электродами				
			36	
Тема 8 Технология исправления дефектных мест	1	Инструментарий по содержанию занятий. Организация рабочего места и безопасности труда	1	
	2	Ремонтная сварка и наплавка. Подготовка дефектных мест под ремонтную сварку или наплавку. Выбор способа устранения дефекта.	7	ОК.1- ОК.7
	3	Устранение трещин (типовой технологический процесс)	7	ПК.2.1-
	4	Устранение дефекта в отверстии. Устранение свободной трещины. Устранение зажатой трещины	7	ПК2.4
	5	Устранение деформации и напряжения при сварке различными способами.	7	ОК.1- ОК.7
Тема №9 Деформации и напряжения при сварке.	6	ПРОВЕРочная РАБОТА	7	ПК.2.1- ПК2.4

ПП.02. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

3 курс, 5 семестр количество часов – ПП.02.01-108 часов

Наименование	№ урока	Содержание работ	Объем часов	Профессиональные компетенции
разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем				
МДК.02.01. Техника и технология электродуговой сварки (наплавки, резки) покрытыми электродами				
	1	Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места и безопасности труда. Сварка высоколегированных сталей и сплавов.	7	
Тема №5 Ручная дуговая сварка легированных сталей и цветных металлов	2	Дуговая сварка алюминия и его сплавов	7	
	3	Дуговая сварка титана и его сплавов	7	ОК.1-ОК.7
	4	Сварка цветных металлов, выбор режима, сварочных материалов.	7	
	5	Сварка коррозионно-стойких сталей.	7	ПК.2.1-ПК2.4
	6	Заварка трещин и отверстий.	7	
	7	Сварка теплоустойчивых сталей	7	
	8	Сварка двухслойных сталей	7	
	9	Сварка тонкостенных деталей.	7	
	9	Сварка оцинкованного металла.	7	
Тема №6 Ручная дуговая сварка чугуна	10	Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места и безопасности труда. Холодная сварка чугуна электродами, обеспечивающими получение в наплавленном металле низкоуглеродистой стали.	7	
	11	Холодная сварка чугуна электродами, обеспечивающими получение в наплавленном металле низкоуглеродистой стали.	7	ОК.1-ОК.7
	12	Холодная сварка чугуна электродами, обеспечивающими получение в наплавленном металле низкоуглеродистой стали.	7	ПК.2.1-ПК2.4
	13	Холодная сварка чугуна электродами, обеспечивающими получение в наплавленном металле низкоуглеродистой стали.	7	
	14	Горячая сварка чугуна электродами, обеспечивающими получение в металле шва цветных и специальных сплавов.	7	

15	Горячая сварка чугуна электродами, обеспечивающими получение в металле шва цветных и специальных сплавов.	7	
16	ПРОВЕРОЧНАЯ РАБОТА	3	

III.02. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

3 курс, 6 семестр количество часов – III.02.01-144 ч

Наименование разделов профессионального модуля (ФМ), дисциплин-партনারных курсов (МДК) и тем	№ урока	Содержание работ	Объем часов	Профессиональные компетенции
МДК.02.01. Техника и технология электродуговой сварки (наплавки, резки) покрытыми электродами			144	
Тема 7 Технология производства наплавочных работ.	1	Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места и безопасности труда. Ручная дуговая наплавка штучными электродами.	7	
	2	Разработка технологии наплавки наружной поверхности цилиндрической детали.	7	
	3	Ручная дуговая наплавка поверхности наружной цилиндрической поверхности вала штучными электродами	7	
	4	Ручная дуговая наплавки штучными электродами.	7	ОК.1-
	5	Наплавка наружной цилиндрической поверхности цапфы вала.	7	ОК.7
	6	Наплавка наружной цилиндрической поверхности цапфы вала.	7	ПК.2.1-
	7	Ручная дуговая наплавки штучными электродами.	7	ПК.2.4
	8	Ручная дуговая наплавки штучными электродами.	7	
	9	Ручная дуговая наплавка зуба шестерни штучными электродами	7	
	10	Ручная дуговая наплавка зуба шестерни штучными электродами	7	
	11	Наплавка плоской поверхности лопасти шнека. Технология наплавки.	7	
	12	Наплавка плоской поверхности лопасти шнека. Технология наплавки.	7	
	13	Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места и безопасности труда. Ремонтная сварка и наплавка тренировочных образцов	7	
	14	Устранение трещин (типовой технологический процесс)	7	ОК.1-
	15	Устранение дефекта в отверстии.	7	ОК.7
	16	Подготовка дефектных мест под ремонтную сварку или наплавку.	7	ПК.2.1-
	17	Выбор способа устранения дефекта и удаление путем наплавки металла	7	ПК.2.4
	18	Устранение свободной трещины.	7	
	19	Устранение зажатой трещины	7	
Тема 8 Технология исправления дефектных мест				

Тема №9 Деформации и напряжения при сварке.	20	Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места и безопасности труда. Деформации и напряжения при сварке и их устранение различными способами. Дифференцированный зачет	7	ОК.1- ОК.7 ПК.2.1- ПК.2.4
	21		4	

УП.05.УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

Форма промежуточной аттестации – проверочная работа

3 курс, 5 семестр – количество часов 72 ч

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), меж-дисциплинарных курсов (МДК) и тем		№ урока	Содержание работы	Объем часов	Профессиональные компетенции
МДК.05.01. Техника и технология газовой сварки (наплавки)					
		1	Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места и безопасности труда. Междисциплинарные правила по охране труда при газосварочных работах.	2	ОК-1-ОК-6
	Тема 1. Сварочное пламя	2	Устройство и настройка газовых горелок (Г2 – м, Г2 - 4м, ГС – 2, Г2 – 23, ГС -3). Выбор состава сварочного пламени.	7	ПК 5.1-ПК 5.3
	Тема 2. Аппаратура для газовой сварки металлов	3	Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места и безопасности труда. Устройство и настройка газобаллонного оборудования (ацетиленовый генератор, редукторы, и газовые горелки).	7	ОК.1-ОК.6 ПК 5.1-ПК 5.3
	Тема 3. Сварочные материалы для газовой сварки.	4	Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места и безопасности труда. Подбор присадочных материалов для газовой сварки различных металлов. Предварительная подготовка кромок свариваемого металла.	7	ОК.1-ОК.6 ПК 5.1-ПК 5.3
	Тема 4. Техника и технология газовой сварки	5	Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места и безопасности труда. Произвести наплавку сварочных ванночек в разных пространственных положениях. Произвести газовую сварку труб во всех пространственных положениях, различных диаметров труб.	7	ОК.1-ОК.6 ПК 5.1-ПК 5.3
	Тема 5. Аппаратура и технология кислородной	6	Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места и безопасности труда. Устройство и настройка газобаллонного оборудования (ацетиленовый генератор, редукторы, и резака). Отработка навыков техники резки металлов различных материалов.	7	ОК.1-ОК.6 ПК 5.1-ПК 5.3

ИП.05.ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

Форма промежуточной аттестации –проверочная работа

3 курс, 5 семестр –количество часов 108 ч

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание работы	Объем часов	Профессиональные компетенции
1	2	3	4
МДК.05.01. Техника и технология газовой сварки (наплавки)			
	Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места и безопасности труда.	3	
	1 Межотраслевые правила по охране труда при газосварочных работах.		
	2 Устройство и настройка газовых горелок (Г2 – м, Г2 - 4м, ГС – 2, Г2 – 23, ГС-3).	7	ОК.1-ОК.6
	3 Выбор состава сварочного пламени под (нормативней-восстановительный вид сварочного пламени).	7	ПК 5.1-ПК 5.3
	4 Выбор состава сварочного пламени под (окислительный вид сварочного пламени).	7	
	5 Выбор состава сварочного пламени под (науглероживающий вид сварочного пламени).	7	
	6 Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места и безопасности труда. Обслуживание сварочных горелок, рукавов и предохранительных затворов	7	
	7 Подготовка к работе ацетиленового генератора, правила обслуживания ацетиленовых генераторов.	7	ОК.1-ОК.6
	8 Проверка газобаллонного оборудования под (Аргон, Кислород, Пропан (бутан), Углекислота)	7	ПК 5.1-ПК 5.3
	9 Настройка газобаллонного оборудования (редукторы, сварочные рукава и газовые горелки).	7	
	10 Обслуживание и калибровка (редуктора давления, осушителей, подотрезателя газа)	7	
	11 Обслуживание и калибровка (расходомера и электромагнитных газовых клапанов)	7	
	12 Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места и безопасности труда. Подбор присадочных материалов для газовой сварки конструкций общего назначения.	7	ОК.1-ОК.6
	13 Подбор присадочных материалов для газовой сварки ответственных конструкций	7	ПК 5.1-ПК 5.3
	14 Предварительная подготовка кромок сваряемого металла.	7	
	15 Подбор присадочных материалов для газовой сварки латуни, латированной оловом	7	
	16 Подбор присадочных материалов для газовой сварки латуни, пайки меди и меди с латунью.	7	
Тема 2. Аппаратура для газовой сварки металлов			
Тема 3. Сварочные материалы для газовой сварки.			

	Большой диаметр трубы Ø 159 мм		
15	Произвести газовую восстановительную наплавку трубного узла Ø 133x8 мм с фланцем	7	
16	Произвести газовую восстановительную наплавку трубы Ø219 мм с U-образной разделкой кромок, шов многослойный	7	
Тема 5			
17	Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места и безопасности труда. Настройка и обескураживание газобаллонного оборудования (цистипеновый генератор, редукторы, и газового резака)	7	ОК.1-ОК.6 ПК 5.1-ПК 5.3
Аппаратура и технология кислородной резки металлов			
18	Отработка навыков резки металлов различных материалов.	7	ПК 5.1-ПК 5.3
19	Резка кислородной призматической детали из стали средней толщиной 8,0-10,0мм	7	
20	Резка кислородная призматической детали из стали большой толщиной 20мм.	7	
21	Резка кислородная криволинейная детали из стали средней толщиной 8,0-10,0мм.	7	
22	Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места и безопасности труда. Газовая восстановительная наплавка валиков в нижнем положении из углеродистой стали.	7	
23	Газовая восстановительная наплавка валиков в наклонном положении шва из углеродистой стали.	7	
Тема 6.			
24	Газовая восстановительная наплавка валиков в горизонтальном положении шва из низкоуглеродистой стали	7	ОК.1-ОК.6 ПК 5.1-ПК 5.3
25	Газовая восстановительная наплавка валиков в вертикальном положении шва из легированной стали.	7	
26	Газовая восстановительная наплавка изношенных поверхностей деталей машин, механизмов и конструкций твердыми сплавами.	7	
27	Газовая восстановительная наплавка наружной поверхности цилиндрической детали по окружности членочным способом.	7	
28	Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места и безопасности труда. Газовая сварка пластины в нижнем положении шва из чугуна	7	ОК.1-ОК.6 ПК 5.1-ПК 5.3
29	Газовая сварка деталей с без разделки кромок из чугуна и цветных металлов.	7	
30	Газовая сварка деталей с U-обр. разделкой кромок из чугуна и цветных металлов и сплавов.	7	
31	Газовая наплавка дефектов литых чугунных и цветных деталей.	7	
32	Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места и безопасности труда. Газовая сварка деталей из медных сплавов Газовая сварка деталей из алюминия	7	ОК.1-ОК.6 ПК 5.1-ПК 5.3
33	Газовая сварка деталей из алюминиевых сплавов Сварка деталей из цветных металлов и сплавов	7	
34	Газовая сварка деталей из алюминиевых сплавов Газовая сварка деталей из алюминия	7	
35	Газовая наплавка для устранения дефектов в крупных алюминиевых отливках под механическую обработку.	7	

Тема 9. Техника и техно- логия газовой наплавки чугуна, цветных метал- лов.	36	Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места и безопасности труда. Газо- вая сварка пластины в нижнем положении шва из чугуна	7	ОК.1-ОК.6 ПК-5.1-ПК 5.3
	37	Газовая сварка деталей с без разделки кромок из чугуна и цветных металлов.	7	
	38	Газовая сварка деталей с У-обр. разделкой кромок из чугуна и цветных металлов.	7	
	39	Газовая наплавка изношенных деталей из конструкционных сталей твердыми сплавами и цветных металлов.	7	
	40	Газовая наплавка дефектов литых чугунных и цветных деталей.	7	
	41	Газовая наплавка изношенных чугунных и цветных деталей.	7	ОК.1-ОК.6 ПК 5.1-ПК
	42	Дифференцированный зачет	7	ПК 5.1-ПК 5.3