



*Федеральное агентство по рыболовству  
Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«Астраханский государственный технический университет»  
Обособленное структурное подразделение «Волго-Каспийский морской  
рыбопромышленный колледж» федерального государственного  
бюджетного образовательного учреждения высшего образования  
«Астраханский государственный технический университет»  
Система менеджмента качества в области образования и воспитания сертифицирована DQS  
по международному стандарту ISO 9001:2015*

# **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**профессионального модуля**

**ПМ.06 Осуществлять организацию и выполнение работ по автоматизации технологического оборудования рыбной и пищевой промышленности**

для специальности

**15.02.14 Оснащение средствами автоматизации технологических процессов и производств (по отраслям)**

**(базовая подготовка)**

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) среднего образования по специальности 15.02.14 Оснащение средствами автоматизации технологических процессов и производств (по отраслям) (базовой подготовки) и примерной основной образовательной программы для специальности 15.02.14 Оснащение средствами автоматизации технологических процессов и производств (базовая подготовка), а также с учетом профессионального стандарта Слесарь-ремонтник промышленного оборудования.

**Организация-разработчик:** ФГБОУ ВО «АГТУ» ОСП «Волго-Каспийский морской рыбопромышленный колледж» ФГБОУ ВО «АГТУ»

**Разработчик:**

ФГБОУ ВО «АГТУ» ОСП «Волго - Каспийский морской рыбопромышленный колледж» ФГБОУ ВО «АГТУ» (место работы)	преподаватель  (занимаемая должность)	<i><b>И.П. Толмачева</b></i>  (инициалы, фамилия)
--	---	---

**Эксперты от работодателя:**

ООО «ИнТехПрод»	заместитель директора	<i><b>А.Х.-Х. Нугманов</b></i>
ЗАО «Современная быстрая кухня»	главный инженер	<i><b>М.В. Горюнов</b></i>
ООО КФ «Карон»  (место работы)	заместитель директора по техническим вопросам (занимаемая должность)	<i><b>М.В. Золин</b></i>  (инициалы, фамилия)

Рассмотрена и одобрена на заседании цикловой комиссии механических дисциплин от «31» августа 2021 года, протокол № 1.

Председатель цикловой комиссии \_\_\_\_\_ /Г.П. Бедленчук

Согласована и рекомендована к использованию в учебном процессе «31» августа 2021 года

Заведующая механическим отделением \_\_\_\_\_ /И.П. Толмачева

Утверждена и рекомендована к использованию в учебном процессе «31» августа 2021 года

Заместитель директора по учебной работе \_\_\_\_\_ /А.Ю. Кузьмин

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.	
<b>1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля</b>	<b>4</b>	
<b>2. Структура и содержание профессионального модуля</b>	<b>6</b>	
<b>3. Условия реализации рабочей программы профессионального модуля</b>	<b>12</b>	
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля</b>	<b>15</b>	

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ.06 Осуществлять организацию и выполнение работ по автоматизации технологического оборудования рыбной и пищевой промышленности

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **15.02.14 Оснащение средствами автоматизации технологических процессов и производств (по отраслям)**.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности: организовывать и выполнять работы по автоматизации технологического оборудования пищевых производств.

#### 1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК.01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

#### 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
<b>ВД</b>	<b>Организовывать и выполнять работы по автоматизации технологического оборудования пищевых производств</b>
ПК.6.1.	Выбирать эксплуатационно-смазочные материалы при обслуживании оборудования пищевых производств
ПК 6.2.	Выбирать методы регулировки и наладки технологического оборудования пищевых производств в зависимости от внешних факторов
ПК 6.3.	Организовывать работу по устранению недостатков, выявленных в процессе эксплуатации технологического оборудования пищевых производств
ПК 6.4.	Применять различные методы регулировки и наладки технологического оборудования пищевых производств

ПК 6.5.	Составлять документацию для проведения работ по эксплуатации технологического оборудования пищевых производств
---------	--

### 1.2.3 В результате освоения профессионального модуля студент должен:

<b>Иметь практический опыт</b>	<b>Практический опыт</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбора эксплуатационно-смазочных материалов при обслуживании оборудования малых пищевых производств;</li> <li>- выбора методов регулировки и наладки технологического оборудования в зависимости от внешних факторов;</li> <li>- организации работ по устранению недостатков, выявленных в процессе эксплуатации промышленного оборудования малых пищевых производств;</li> <li>- применения различных методов регулировки и наладки технологического оборудования малых пищевых производств;</li> <li>- составления документации для проведения работ по эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования малых пищевых производств;</li> <li>- обеспечение безопасных и безвредных условий труда при эксплуатации технологического оборудования консервных производств</li> </ul>
<b>Уметь</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать и модернизировать современное технологическое оборудование, отвечающее особенностям производства;</li> <li>- обеспечивать техническую эксплуатацию и эффективное использование технологического оборудования малых пищевых производств;</li> <li>- проводить пусконаладочные, ремонтные работы технологического оборудования малых пищевых производств;</li> <li>- составлять и использовать инструкции по безопасной эксплуатации технологического оборудования малых пищевых производств;</li> <li>- осуществлять технологические регулировки механизмов, узлов, оборудования;</li> <li>- выбирать и пользоваться контрольно-измерительным инструментом</li> </ul>
<b>Знать</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- машинно-аппаратурные схемы линии малых пищевых производств;</li> <li>- назначение, область применения, устройство и принцип действия, технические характеристики и выбор машин и аппаратов малых пищевых производств;</li> <li>- методики расчета производительности технологического оборудования, определение конструктивных размеров рабочих органов машин и аппаратов;</li> <li>- особенности эксплуатации технологического оборудования и его технического обслуживания;</li> <li>- основные правила охраны труда, техники безопасности и экологической защиты окружающей среды при эксплуатации технологического оборудования;</li> <li>- направления и перспективы совершенствования оборудования предприятий пищевой промышленности оборудования</li> </ul>

### 1.3. Количество часов, запланированное на освоение профессионального модуля:

всего – 138 часов, в том числе:

на освоение МДК – 138 часов, в том числе:

практических занятий – 20 часов;

## 2. Структура и содержание профессионального модуля

### 2.1. Структура профессионального модуля ПМ 06 Осуществлять организацию и выполнение работ по автоматизации технологического оборудования рыбной и пищевой промышленности

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы	Объем профессионального модуля, час					
			Обучение по МДК			Практики		Промежуточная аттестация
			Всего часов	Лабораторных и практических занятий	В т.ч. курсовой проект (работы), часов	Учебная практика	Производственная практика	
ПК 6.1-65 ОК 01-11	МДК.06.01 Автоматизация технологического оборудования малых предприятий и пищевых производств	138	100	20	-	-	18	
	<b>Всего</b>	138	100	20	-	-	18	

**2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.06 Организация и выполнение работ по эксплуатации технологического оборудования малых предприятий и пищевых производств**

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторных работ и практических занятий, курсовой работы (проекта)	Объем часов
1	2	3
<b>Раздел 1. Организация и выполнение работ по автоматизации технологического оборудования пищевых производств</b>		<b>120</b>
<b>МДК 06.01. Автоматизация технологического оборудования малых предприятий и пищевых производств</b>		<b>120</b>
<b>Тема 1.1.</b> Классификация средств автоматизации машинно-аппаратурных линий малых предприятий, особенности их построения	<b>Содержание:</b> Средства автоматизации машинно-аппаратурных линий малых и традиционных предприятий по производству основных видов продуктов питания Общие сведения о средствах автоматизации малых пищевых предприятий Особенности конструкции средств автоматизации малых предприятий и пищевых производств Особенности монтажа средств автоматизации малых предприятий и пищевых производств Особенности технического обслуживания средств автоматизации малых предприятий и пищевых производств	<b>10</b> 2 2 2 2 2
<b>Тема 1.2.</b> Средства автоматизации линий малых пищевых предприятий	<b>Содержание:</b> Средства автоматизации линий по производству хлебопекарной продукции. Требования к технике безопасной эксплуатации оборудования линии Средства автоматизации линий по производству макаронных изделий. Требования к технике безопасной эксплуатации оборудования линии Методы регулировки, наладки и техническое обслуживание средств автоматизации линий по производству макаронных изделий Средства автоматизации линий по производству кондитерских изделий. Требования к технике безопасной эксплуатации оборудования линии Средства автоматизации линий по производству муки. Требования к технике безопасной эксплуатации оборудования линии Методы регулировки, наладки и техническое обслуживание средств автоматизации линий по производству муки Средства автоматизации линий по производству растительного масла. Требования	<b>26</b> 2 2 2 2 2 2

	к технике безопасной эксплуатации оборудования линии	
	Средства автоматизации линий по производству ликероводочной и пивобезалкогольной продукции. Требования к технике безопасной эксплуатации оборудования линии	2
	Средства автоматизации линий по производству винодельческой продукции. Требования к технике безопасной эксплуатации оборудования линии	2
	Средства автоматизации линий по производству фруктовых соков. Требования к технике безопасной эксплуатации оборудования линии	2
	Средства автоматизации линий по производству рыбной продукции. Требования к технике безопасной эксплуатации оборудования линии	2
	Средства автоматизации линий по производству молочной продукции. Требования к технике безопасной эксплуатации оборудования линии	2
	Средства автоматизации линий по производству мясной продукции. Требования к технике безопасной эксплуатации оборудования линии	2
<b>Тема 1.3. Методики расчета средств автоматизации технологического оборудования малых производств</b>	<b>Содержание:</b>	<b>18</b>
	Назначение и методики расчета средств автоматизации малых предприятий и пищевых производств	2
	Конструктивные расчеты. Назначение и методики расчета средств автоматизации специального оборудования малых предприятий и пищевых производств	2
	Энергетические расчеты. Назначение и методики расчета средств автоматизации специального оборудования малых предприятий и пищевых производств	2
	<b>В том числе практические занятия:</b>	<b>12</b>
	<b>Практическое занятие №1.</b> Изучение средств автоматизации установок для механической съемки шкур. Эксплуатация и техническое обслуживание установок	2
	<b>Практическое занятие №2.</b> Изучение конструкций средств автоматизации установок для измельчения мяса. Эксплуатация и техническое обслуживание установок	2
	<b>Практическое занятие №3.</b> Изучение конструкции средств автоматизации вертикальной гидравлическая шпигорезная машина ФШГ. Эксплуатация и техническое обслуживание машины	2
	<b>Практическое занятие №4.</b> Изучение устройства и принципа средств автоматизации действия машины для обработки кишок. Эксплуатация и техническое обслуживание машины	2
	<b>Практическое занятие №5.</b> Изучение конструкции средств автоматизации котельного оборудования. Эксплуатация и техническое обслуживание оборудования	2



	<b>Практическое занятие №6.</b> Изучение конструкции приборов контроля	2
	<b>Контрольная работа №1</b> по темам 1.1-1.3	2
<b>Тема 1.4.</b> Автоматизация специального технологического оборудование малых пищевых предприятий	<b>Содержание:</b>	<b>64</b>
	Автоматизация специального технологического оборудовани для формования пищевых сред	2
	Методы регулировки, наладки и техническое обслуживание средств автоматизации оборудования для формования пищевых сред	2
	Автоматизация специального технологического оборудования для нарезания пластов и заготовок из полуфабрикатов	2
	Методы регулировки, наладки и техническое обслуживание средств автоматизации оборудования для нарезания пластов и заготовок из полуфабрикатов.	2
	Автоматизация специального технологического оборудования для темперирования и повышения концентрации пищевых сред	2
	Методы регулировки, наладки и техническое обслуживание средств автоматизации оборудования для темперирования и повышения концентрации пищевых сред.	2
	Автоматизация специального технологического оборудования для выпаривания	2
	Методы регулировки, наладки и техническое обслуживание средств автоматизации оборудования для выпаривания	2
	Автоматизация специального технологического оборудования для пастеризации, стерилизации и термообработки пищевых сред	2
	Методы регулировки, наладки и техническое обслуживание средств автоматизации оборудования для пастеризации, стерилизации и термообработки пищевых сред	2
	Автоматизация специального технологического оборудования для шпарки и опаливания	2
	Методы регулировки, наладки и техническое обслуживание средств автоматизации оборудования для шпарки и опаливания	2
	Автоматизация специального технологического оборудования для сушки твердых пищевых сред	2
	Методы регулировки, наладки и техническое обслуживание средств автоматизации оборудования для сушки твердых пищевых сред	2
Автоматизация специального технологического оборудования для сушки жидких пищевых сред	2	
Методы регулировки, наладки и техническое обслуживание средств автоматизации	2	

ции оборудования для сушки жидких пищевых сред	
Автоматизация специального технологического оборудования для сушки пищевых сред в вакууме	2
Методы регулировки, наладки и техническое обслуживание средств автоматизации оборудования сушки пищевых сред в вакууме	2
Автоматизация специального технологического оборудования для охлаждения, замораживания, дефростирования пищевых сред	2
Методы регулировки, наладки и техническое обслуживание средств автоматизации оборудования для охлаждения, замораживания, дефростирования пищевых сред	2
Автоматизация специального технологического оборудования для солодоращения и получения ферментных препаратов	2
Методы регулировки, наладки и техническое обслуживание средств автоматизации оборудования для солодоращения и получения ферментных препаратов	2
Автоматизация специального технологического оборудования для спиртового брожения	2
Методы регулировки, наладки и техническое обслуживание средств автоматизации оборудования для спиртового брожения	2
Автоматизация специального технологического оборудования для свертывания молока и обработки сгустка	2
Методы регулировки, наладки и техническое обслуживание средств автоматизации оборудования для свертывания молока и обработки сгустка	2
Автоматизация специального технологического оборудования для массирования и созревания мяса	2
Методы регулировки, наладки и техническое обслуживание средств автоматизации оборудования	2
<b>В том числе практические занятия:</b>	8
<b>Практическое занятие №7.</b> Изучение конструкции автомата АР1М для расфасовки сыпучих и вязкопластичных продуктов	2
<b>Практическое занятие №8.</b> Изучение конструкции средств автоматизации машины для формования пельменей	2
<b>Практическое занятие №9.</b> Составление схемы автоматизации производства натуральных рыбных консервов	2
<b>Практическое занятие №10.</b> Составление схемы автоматизации производства осветленного фруктового сока	2

	Экзамен	18
	<b>Итого: теоретическое обучение</b>	<b>98</b>
	<b>Практических занятий</b>	<b>20</b>
	<b>Контрольная работа</b>	<b>2</b>
	<b>Всего занятий во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>120</b>
<b>Всего по МДК 06.01 Эксплуатация технологического оборудования малых предприятий и пищевых производств</b>		<b>120</b>
	<b>Всего</b>	<b>138</b>

### **3. Условия реализации профессионального модуля**

#### **ПМ.06 Организация и выполнение работ по эксплуатации технологического оборудования малых предприятий и пищевых производств**

##### **3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения**

- Кабинет «Монтажа, технической эксплуатации и ремонта промышленного оборудования», оснащенный оборудованием:  
посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; комплект учебно-методической документации; наглядные пособия; стенды экспозиционные  
технические средства обучения:  
компьютер с лицензионным программным обеспечением, для оснащения рабочего места преподавателя и обучающихся; технические устройства для аудиовизуального отображения информации; аудиовизуальные средства обучения; тренажёры для решения ситуационных задач.
- Мастерская «Монтажа, наладки, ремонт и эксплуатации промышленного оборудования с участком грузоподъемного оборудования», оснащенная оборудованием:  
лабораторные комплексы "Механические передачи"; «Детали машин – передачи редукторные»; «Детали машин - передачи ременные»; «Детали машин – соединения с натягом»; «Детали машин – раскрытие стыка резьбового соединения»; «Детали машин – трение в резьбовых соединениях»; «Детали машин - редуктор червячный"; «Детали машин - редуктор конический»; «Детали машин - редуктор цилиндрический»; «Детали машин - редуктор планетарный»; «Детали машин - передачи цепные»; «Детали машин - муфты предохранительные»; «Детали машин - колодочный тормозной механизм»; «Детали машин - подшипники скольжения»; «Детали машин - резонанс валов»; «Рабочие процессы механических передач»; «Исследование механических соединений»; «Исследования винтовой кинематической пары»
- типовые комплекты учебного оборудования «Нарезание эвольвентных зубьев методом обкатки»; «Устройство общепромышленных редукторов»
- лабораторный комплекс «Характеристики витых пружин сжатия и растяжения»
- стенды учебные «Распределение давлений в гидродинамическом подшипнике»; «Сухое трение»; «Подшипники качения»; «Диагностирование дефектов зубчатых передач»; «Вибрационная диагностика дисбаланса»; «Центровка валов в горизонтальной плоскости»
- лабораторные стенды «Регулировка зацепления червячной передачи»; «Опоры валов»; «Регулировка радиально-упорных подшипников качения»; « Рабочие процессы приводных муфт»
- станок вертикально-сверлильный;
- станок заточной;
- станок вертикально-фрезерный;
- станок токарно-винторезный;
- пресс ручной, гидравлический;
- печь муфельная);
- таль ручная;
- электротельфер;
- угловая шлифовальная машина

##### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

###### **Основные источники:**

1. Антипов, С.Т. Техника пищевых производств малых предприятий. Производство пищевых продуктов растительного происхождения [Электронный ресурс]: учеб. / С.Т.

- Антипов, А.И. Ключников, И.С. Моисеева, В.А. Панфилов ; под ред. Панфилова В.А.. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2017. — 812 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/90065>.
2. Антипов, С.Т. Техника пищевых производств малых предприятий. Производство пищевых продуктов животного происхождения [Электронный ресурс]: учеб. / С.Т. Антипов, А.И. Ключников, И.С. Моисеева, В.А. Панфилов ; под ред. Панфилова В.А.. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2016. — 488 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/72969>.
3. Процессы и аппараты пищевой технологии [Электронный ресурс] : учеб. пособие / С.А. Бредихин [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2014. — 544 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/50164>.

### Периодические издания и журналы

1. Измерительная техника 2000-2014гг.
2. Проблемы машиностроения и надежности машин 2001-2013гг.
3. Юный техник
4. Техника машиностроения
5. Машиностроитель
6. Машины и механизмы
7. Трение и смазка в машинах и механизмах
8. Популярная техника

### Интернет – ресурсы:

- <http://www.odn.ru/> Оборудование для дозирования жидкостей.
- <http://www.jupitervm/> Производство мясоперерабатывающих оборудований.
- <http://bak-pkr.ru> и [voskod-saratov.ru](http://voskod-saratov.ru) Хлебопекарное оборудование.
- <http://semz-ural.ru/> Оборудование кондитерских цехов.
- [http://www.1Trade – Desidn.ru/](http://www.1Trade-Desidn.ru/) Мясоперерабатывающие оборудование.
- <http://pressunipack.ru/> Оборудование переработки молока
- <http://twirpx.com/> Учебно-методическая и профессиональная литература для студентов и преподавателей технических, естественнонаучных и гуманитарных специальностей.
- <http://www.myshared.ru/slide/72383/> Презентация на тему «Автоматизация производств в пищевой промышленности».
- <http://mppnik.ru/index/1517-avtomatizaciya-pischevyh-proizvodstv.html> Информационный портал «Пищевик»

### 3.3. Рекомендации по реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

#### 3.3.1. Наличие соответствующих условий реализации профессионального модуля

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основании письменного заявления обучающегося дисциплина (профессиональный модуль) реализуется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальных особенностей); обеспечивается соблюдение следующих общих требований: использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего такому обучающемуся необходимую техническую помощь, обеспечение доступа в здания и помещения, где проходит учебный процесс, размещение на портале ОСП необходимых материалов для теоретической подготовки, для лабора-

торных работ, материалов для самопроверки знаний (компетенций) и подготовки к контролю знаний по разделам дисциплины (профессионального модуля), другие условия, без которых невозможно или затруднено обучение по дисциплине (профессиональному модулю).

### **3.3.2. Обеспечение соблюдения общих требований**

При реализации дисциплины (профессионального модуля) на основании письменного заявления обучающегося обеспечивается соблюдение следующих общих требований: проведение занятий для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с другими обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся; присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего(их) обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей на основании письменного заявления; пользование необходимыми обучающимся техническими средствами с учетом их индивидуальных особенностей.

### **3.3.3. Доведение информации до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья**

Все локальные нормативные акты ОСП «ВКМРПК» по вопросам реализации дисциплин (профессиональных модулей) доводятся до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.

### **3.3.4. Реализация увеличения продолжительности прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья**

Продолжительность прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности увеличивается по письменному заявлению обучающегося с ограниченными возможностями здоровья; продолжительность экзамена, проводимого в письменной форме увеличивается не менее чем на 0,5 часа; продолжительность подготовки обучающегося к ответу на экзамене, проводимом в устной форме, – не менее чем на 0,5 часа; продолжительность ответа обучающегося при устном ответе увеличивается не более чем на 0,5 часа.

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 6.1 Выбирать эксплуатационно-смазочные материалы при обслуживании оборудования пищевых производств - водств	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность выбора методов смазочных материалов;</li> <li>- правильность выбора и установки эксплуатационных материалов, механизмов, узлов;</li> <li>- соблюдение правил, требований Ростехнадзора, требований техники безопасности</li> </ul>	Текущий контроль в форме устного опроса, оценки результатов практических занятий, лабораторных работ, выполнения контрольных работ, сдачи экзаменов и при выполнении работ во время производственной практики
ПК 6.2. Выбирать методы регулировки и наладки технологического оборудования пищевых производств в зависимости от внешних факторов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществление выбора метода регулировки технологического оборудования;</li> <li>- проведение регулировки оборудования в зависимости от внешних факторов;</li> <li>- умение использовать современную нормативно-техническую документацию;</li> <li>- умение использовать средства контроля и средства измерения при эксплуатации и ремонт оборудования</li> </ul>	Текущий контроль в форме устного опроса, оценки результатов лабораторных работ, выполнения контрольных работ, сдачи экзаменов и при выполнении работ во время производственной практики
ПК 6.3 Организовывать работу по устранению недостатков, выявленных в процессе эксплуатации технологического оборудования пищевых производств	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение запуска, остановки, работы на холостом ходу;</li> <li>- умение проводить испытания, наладку и прием в эксплуатацию после всех видов ремонта;</li> <li>- оформление необходимой документации, ведение контрольных журналов</li> </ul>	Текущий контроль в форме устного опроса, оценки результатов лабораторных работ, выполнения контрольных работ, сдачи экзаменов и при выполнении работ во время производственной практики
ПК 6.4. Применять различные методы регулировки и наладки оборудования пищевых производств	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рациональный выбор методов наладки оборудования в зависимости от действующих факторов и имеющейся материальной базы;</li> <li>- умение проводить регулировку промышленного оборудования;</li> <li>- умение использовать средства контроля и измерения при регулировке и наладке</li> </ul>	Текущий контроль в форме устного опроса, оценки результатов практических занятий, лабораторных работ, выполнения контрольных работ, сдачи экзаменов и при выполнении работ во время производственной практики

	промышленного оборудования	
ПК 6.5. Составлять документацию для проведения работ по эксплуатации оборудования пищевых производств	<ul style="list-style-type: none"> <li>- заполнение документов с соответствия с ЕСКД и ГОСТ;</li> <li>- правильность составления актов, сдачи оборудования в ремонт и монтаж;</li> <li>- правильность составления актов приемки оборудования после монтажа и ремонта</li> </ul>	Текущий контроль в форме устного опроса, оценки результатов практических занятий и лабораторных работ, выполнения контрольных работ, сдачи экзаменов и при выполнении работ во время производственной практики
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснованность выбора методов решения профессиональных задач в соответствии с целями и способами их достижения, определенными руководителем в области слесарных и ремонтных работ;</li> <li>- оценка эффективности, своевременности, правильности и полнота выполнения профессиональных задач</li> </ul>	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в учебном процессе, в том числе при выполнении практических и лабораторных работ, при выполнении самостоятельных работ, во время производственной практики
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективный поиск необходимой информации;</li> <li>- обработка и структурирование информации; использование различных источников информации, включая электронные</li> </ul>	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в учебном процессе, в том числе при выполнении практических и лабораторных работ, при выполнении самостоятельных работ, во время производственной практики
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснованность выбора методов решения профессиональных задач в соответствии с целями и способами их достижения, определенными руководителем в области слесарных и ремонтных работ;</li> <li>- оценка эффективности, своевременности, правильности и полнота выполнения профессиональных задач</li> </ul>	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в учебном процессе, в том числе при выполнении практических и лабораторных работ, при выполнении самостоятельных работ, во время производственной практики
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и руководителями практики и мастерами в ходе обучения;</li> <li>- терпимость к другим мнениям и позициям;</li> </ul>	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в учебном процессе, в том числе при выполнении практических и лабораторных работ, при выполнении самостоятельных



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- нахождение продуктивных способов реагирования в конфликтных ситуациях;</li> <li>- выполнение обязанностей в соответствии с распределением групповой деятельности</li> </ul>	работ, во время производственной практики
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> <li>- вежливое, бесконфликтное взаимодействие с обучающимися, преподавателями;</li> <li>- умение слушать собеседника и отстаивать свою точку зрения;</li> <li>- применение навыков делового общения в устной и письменной речи</li> </ul>	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в учебном процессе, в том числе при выполнении практических и лабораторных работ, при выполнении самостоятельных работ, во время производственной практики
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> <li>- отстаивание гражданско-патриотической позиции;</li> <li>- вежливое, бесконфликтное отношение ко всем членам коллектива на основе общечеловеческих ценностей;</li> <li>- терпимость к другим мнениям и позициям;</li> <li>- нахождение продуктивных способов реагирования в конфликтных ситуациях</li> </ul>	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в учебном процессе, в том числе при выполнении практических и лабораторных работ, при выполнении самостоятельных работ, во время производственной практики
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эксплуатация механизмов и оборудования с учетом бережного отношения к окружающей среде;</li> <li>- выполнение профессиональных задач, используя ресурсосберегающие технологии</li> </ul>	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в учебном процессе, в том числе при выполнении практических и лабораторных работ, при выполнении самостоятельных работ, во время производственной практики
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ведение здорового образа жизни;</li> <li>- отказ от вредных привычек;</li> <li>- применение средств физической культуры для поддержания здоровья при выполнении профессиональных задач</li> </ul>	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в учебном процессе, в том числе при выполнении практических и лабораторных работ, при выполнении самостоятельных работ, во время производственной практики
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- нахождение, обработка, хранение и передача информации с помощью мультимедийных средств информационно-коммуникационных технологий;</li> </ul>	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в учебном процессе, в том числе при выполнении практических и лабораторных работ, при выпол-

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в работе на станках с ЧПУ</li> </ul>	<p>нении самостоятельных работ, во время производственной практики</p>
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применение навыков профессионального использования технической документации;</li> <li>- умение пользоваться паспортными данными оборудования, узлов и механизмов;</li> <li>- применение навыков письменного и устного перевода с иностранного языка</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в учебном процессе, в том числе при выполнении практических и лабораторных работ, при выполнении самостоятельных работ, во время производственной практики</p>
<p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснованность выбора методов решения профессиональных задач в соответствии с целями и способами их достижения, определенными руководителем в предпринимательской деятельности;</li> <li>- оценка эффективности, своевременности, правильности и полнота выполнения профессиональных задач</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в учебном процессе, в том числе при выполнении практических и лабораторных работ, при выполнении самостоятельных работ, во время производственной практики</p>