

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Тюменской области
«Тюменский колледж транспортных технологий и сервиса»
(ГАПОУ ТО «ТКТТС»)

СОГЛАСОВАНО:

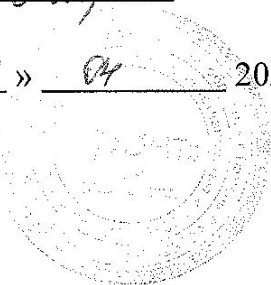
генеральный директор

ООО «Грант»

 В.Ю. Осипов

« 28 » 04 2021 г.


М.П.



УТВЕРЖДАЮ:

заместитель директора

по учебно - производственной работе

 Н.Ф. Борзенко

« 28 » 04 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПМ.02 Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений

43.01.04 Повар судовой

Рабочая программа профессионального модуля «ПМ.02 Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений» (далее ППКРС) разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по профессии 43.01.04 Повар судовой, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 г. № 726, зарегистрирован Министерством юстиции от 20.08.2013 г. № 2636.

Рассмотрена на заседании ПЦК Профессионального цикла технологий и сервиса водного транспорта,

протокол № 9 от «21» апреля 2021 г.

Председатель ПЦК  /Ковалева И.Г./

Организация – разработчик: ГАПОУ ТО «ТКТТС»

Разработчик: Дяченко Виктория Александровна, преподаватель ГАПОУ ТО «ТКТТС».

СОДЕРЖАНИЕ

- 1 Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля
- 2 Структура и содержание профессионального модуля
- 3 Условия реализации программы профессионального модуля
- 4 Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.02 Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности «Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02.	Организовывать собственную деятельность исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 03.	Анализирует рабочую ситуацию, осуществляет текущий и итоговый контроль оценки и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 04.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 05.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 06.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 07.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений
ПК 1.1.	Поддерживать санитарное состояние камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды.
ПК 1.2.	Обслуживать холодильное оборудование, применяемое на судне.
ПК 1.3.	Обслуживать механическое оборудование, применяемое на судне.
ПК 1.4.	Обслуживать тепловое оборудование, применяемое на судне.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	Поддерживания санитарного состояния камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды. Обслуживания холодильного оборудования, применяемого на судне. Обслуживания механического оборудования применяемого на камбузе. Обслуживания теплового оборудования применяемого на камбузе.
Уметь	Поддерживать состояние камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды. Обслуживать холодильное оборудование, применяемое на судне. Обслуживать механическое оборудование применяемое на камбузе. Обслуживать тепловое оборудование применяемое на камбузе. Проводить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и пекарного производства.
Знать	Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и пекарного производства: механического, теплового и холодильного. Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, правила безопасного использования технологического оборудования.

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля. «ПМ.02 Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений»

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем модуля во взаимодействии с преподавателем, час.				Самостоятельная работа
			Обучение по МДК		Практики		
			Всего	В том числе: лабораторных и практических занятий	Учебная	Производственная	
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 1.3, ПК 1.4. ОК. 1 - 7	МДК 02.01. Оборудование и инвентарь камбуза и провизионных помещений Учебная практика, часов	60	10	30			20
	Производственная практика, часов	36			36		
	Всего:	204	10	30	36	108	20

2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.02. Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений.

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
1	2	3	
МДК 02.01. Оборудование и инвентарь камбуза и провизионных помещений		40	
Тема 1. Введение. Характеристика пищеблока.	<p>Содержание</p> <p>1. Характеристика пищеблока судна. Камбузная посуда, инвентарь, инструменты.</p>	2	ОК 1-ОК 7 ПК 1.1 –ПК 1.4
Тема 2. Механическое оборудование камбузов судов.	<p>Содержание</p> <p>1. Общие сведения о машинах.</p> <p>Практические занятия</p> <p>1. Универсальные приводы.</p> <p>2. Машины для обработки овощей</p> <p>3. Машины для обработки мяса и рыбы.</p> <p>4. Машины для подготовки кондитерского сырья</p> <p>5. Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов</p> <p>7. Посушечные машины</p> <p>8. Весоизмерительное оборудование</p> <p>Самостоятельная работа</p> <p>Заполнить таблицу: Виды передач. Возможные неисправности технологического оборудования и способы их устранения</p>	<p>18</p> <p>2</p> <p>16</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>6</p>	ОК 1-ОК 7 ПК 1.1 –ПК 1.4
Тема 3. Тепловое оборудование камбузов судов.	<p>Содержание</p> <p>1. Общие сведения о тепловом оборудовании камбузов судов.</p> <p>Практические занятия</p> <p>9. Пищеварочные котлы</p> <p>10. Паровые аппараты</p> <p>11. Плиты электрические и газовые</p> <p>12. Аппараты для жарки и выпечки</p> <p>13. Водогрейное оборудование</p> <p>14. Оборудование для раздачи пищи</p> <p>Самостоятельная работа</p> <p>Подготовка электронной презентации по темам:</p>	<p>14</p> <p>2</p> <p>12</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>8</p>	ОК 1-ОК 7 ПК 1.1 –ПК 1.4

	-Камбуз судна в современных условиях -назначение, устройство аппаратов для выпечки -назначение, устройство электрических пищеварочных котлов		ОК 1-ОК 7 ПК 1.1 –ПК 1.4
Тема 4. Холодильное оборудование.	Содержание	6	
	1. Холодильные машины.	2	
	2. Торгово-холодильное оборудование	2	
	Практические занятия		
	15.Технологическое холодильное оборудование	2	
Самостоятельная работа	Составить кроссворд по теме "Технологическое оборудование предприятий"	6	
		2	
Дифференцированный зачёт			
Учебная практика			
Виды работ:			
	Поддерживание санитарного состояния камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды.	6	
	Обслуживание механического оборудования, применяемого на судне.	6	
	Обслуживание теплового оборудования, применяемого на судне.	6	
	Обслуживание холодильного оборудования, применяемое на судне.	6	
	Проведение мелкого ремонта основного технологического оборудования кулинарного и пекарного производства	12	
Производственная практика			
Виды работ:			
	Поддерживание санитарного состояния камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды.	108	
	Обслуживание механического оборудования, применяемого на судне.		
	Обслуживание теплового оборудования, применяемого на судне.		
	Обслуживание холодильного оборудования, применяемое на судне.		
	Проведение мелкого ремонта основного технологического оборудования кулинарного и пекарного производства		
Всего		204	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля имеются следующие специальные помещения:

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания

Дополнительные источники

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для СПО. –М.: Академия, 2014
2. Кашенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие для СПО. –М.: АЛЬФА-М: ИНФРА-М, 2015
3. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебное пособие. М.: ИД «Форум» ИНФРА–М., 2015, 176 с.
4. Ботов М. И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для НПО - М.: «Академия». 2013, 320с.
5. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник для студ.учреждений сред. проф. образования/В.М.Калинина.-2-е изд.- М.: Издательский центр «Академия», 2018.-320с.
6. СанПиН 2.5.2-703-98 "Суда внутреннего и смешанного (река-море) плавания" 7. (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 30 апреля 1998 г. № 16)

3.2.2 Электронные издания (электронные ресурсы)

- М. И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. [Электронный ресурс]: учебник для НПО - М.: «Академия». 2013, 320с.Режим доступа <http://www.academia-moscow.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1. Поддерживать санитарное состояние камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды.	<p><i>Демонстрация знаний:</i> санитарно-технологических требований к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде.</p> <p><i>Демонстрация умений и практического опыта:</i> поддержания санитарного состояния камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды.</p>	Оценка результатов выполнения тестовых заданий по теме 1
ПК 2.2. Обслуживать холодильное оборудование, применяемое на судне.	<p><i>Демонстрация знаний:</i> устройства и назначения основных видов холодильного оборудования.</p> <p><i>Демонстрация умений и практического опыта:</i> обслуживания холодильного оборудования, применяемого на судне.</p>	Экспертное наблюдение и оценка результатов практических работ № 15. Экспертная оценка результатов экзамена квалификационного
ПК 2.3. Обслуживать механическое оборудование, применяемое на судне.	<p><i>Демонстрация знаний:</i> устройства и назначения основных видов механического оборудования</p> <p><i>Демонстрация умений и практического опыта:</i> обслуживания механического оборудования применяемого на камбузе.</p>	Экспертное наблюдение и оценка результатов практических работ № 1-8. Экспертная оценка результатов экзамена квалификационного
ПК 2.4. Обслуживать тепловое оборудование, применяемое на судне.	<p><i>Демонстрация знаний:</i> устройства и назначения основных видов теплового оборудования.</p> <p><i>Демонстрация умений и практического опыта:</i> обслуживания теплового оборудования применяемого на камбузе.</p>	Экспертное наблюдение и оценка результатов практических работ № 9-14, Экспертная оценка результатов экзамена квалификационного
ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> – аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; – активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; – наличие положительных отзывов по итогам производственной практики; – участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п. 	Наблюдение и оценка на занятиях при выполнении учебных заданий.
ОК 02. Организовывать собственную деятельность исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	<ul style="list-style-type: none"> – обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; – своевременность выполнения заданий, отчетов 	Самоконтроль, собеседование, анализ внеаудиторной самостоятельной деятельности
ОК 03. Анализирует	– способность принимать решения в	Экспертное наблюдение

<p>рабочую ситуацию, осуществляет текущий и итоговый контроль оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<p>стандартных и нестандартных производственных ситуациях и нести за них ответственность; – самоанализировать и корректировать результаты собственной работы</p>	<p>и оценка деятельности на учебных занятиях и во время внеаудиторной самостоятельной деятельности.</p>
<p>ОК 04. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<p>– обоснованность отбора и использования информации при решении профессиональных задач.</p>	<p>Оценка результатов выполнения самостоятельной работы.</p>
<p>ОК 05. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>рациональное применение информационных источников в ходе выполнения профессиональных задач.</p>	<p>Наблюдение и оценка на учебных занятиях, во время аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы.</p>
<p>ОК 06. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>– взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; – обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)</p>	<p>Анализ аттестационного листа и характеристики с производственной практики.</p>
<p>ОК 07. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<p>– осознанное стремление быть готовым к исполнению воинской обязанности</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности на учебных занятиях, в ходе самостоятельной деятельности.</p>