

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

СОГЛАСОВАНО:

Шеф-повар

ООО «Гарден»

 Д.В.Матущак

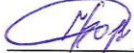
« 27 » апреля 2022 г.



УТВЕРЖДАЮ:

заместитель директора

по учебно - производственной работе

 Н.Ф. Борзенко

« 27 » апреля 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

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

профессия/специальность 43.01.04 Повар судовой

Тюмень 2022

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

Рассмотрена на заседании ПЦК Профессионального цикла технологий и сервиса водного транспорта

протокол № 9 от «20» апреля 2022 г.

Председатель ПЦК  /И.Г. Ковалёва/

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.

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, противодействия коррупции и экстремизму и обладающий умением принимать решение в условиях риска и неопределенности	ЛР 13 Способен принимать решения в условиях риска и

	неопределенности
Способен выполнять правила, пользоваться основными положениями и инструкциями, распоряжениями, приказами и другими нормативными документами, необходимым для исполнения должностных обязанностей	ЛР 16 Пользуется нормативными документами для исполнения профессиональных задач

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 общих 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	Консультации	
1	2	3	4	5	6	7	8	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	60	10	30				20
	Учебная практика, часов	36			36			
	Производственная практика, часов	108				108		
	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, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	
МДК 02.01. Оборудование и инвентарь камбуза и провизионных помещений		40	
Тема 1. Введение. Характеристика пищеблока.	Содержание	2	ОК 1-ОК 7 ПК 1.1 –ПК 1.4
	1. Характеристика пищеблока судна. Камбузная посуда, инвентарь, инструменты.		
Тема 2. Механическое оборудование камбузов судов.	Содержание	18	ОК 1-ОК 7 ПК 1.1 –ПК 1.4
	1. Общие сведения о машинах.	2	
	Практические занятия	16	
	1. Универсальные приводы.	2	
	2. Машины для обработки овощей	2	
	3. Машины для обработки мяса и рыбы.	2	
	4. Машины для подготовки кондитерского сырья	2	
	5. Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов	2	
	7. Посушечные машины	2	
	8. Весоизмерительное оборудование	2	
	Самостоятельная работа	6	
	Заполнить таблицу: Виды передач. Возможные неисправности технологического оборудования и способы их устранения		
Тема 3. Тепловое оборудование камбузов судов.	Содержание	14	ОК 1-ОК 7 ПК 1.1 –ПК 1.4
	1. Общие сведения о тепловом оборудовании камбузов судов.	2	
	Практические занятия	12	
	9. Пищеварочные котлы	2	
	10. Паровые аппараты	2	
	11. Плиты электрические и газовые	2	
	12. Аппараты для жарки и выпечки	2	
	13. Водогрейное оборудование	2	
	14. Оборудование для раздачи пищи	2	
	Самостоятельная работа	8	
Подготовка электронной презентации по темам:			

	-Камбуз судна в современных условиях -назначение, устройство аппаратов для выпечки -назначение, устройство электрических пищеварочных котлов		
Тема 4. Холодильное оборудование.	Содержание	6	ОК 1-ОК 7 ПК 1.1 –ПК 1.4
	1. Холодильные машины.	2	
	2. Торгово-холодильное оборудование	2	
	Практические занятия	2	
	15.Технологическое холодильное оборудование		
Самостоятельная работа Составить кроссворд по теме "Технологическое оборудование предприятий"	6		
Дифференцированный зачёт		2	
Учебная практика		36	
Виды работ:			
Поддерживание санитарного состояния камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды.			
Обслуживание механическое 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		12	
Производственная практика		108	
Виды работ:			
Поддерживание санитарного состояния камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды.			
Обслуживание механическое 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. Кащенко 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.	<i>Демонстрация знаний:</i> санитарно-технологических требований к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде.	Оценка результатов выполнения тестовых заданий по теме 1
	<i>Демонстрация умений и практического опыта:</i> поддержания санитарного состояния камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды.	
ПК 2.2. Обслуживать холодильное оборудование, применяемое на судне.	<i>Демонстрация знаний:</i> устройства и назначения основных видов холодильного оборудования.	Экспертное наблюдение и оценка результатов практических работ № 15. Экспертная оценка результатов экзамена квалификационного
	<i>Демонстрация умений и практического опыта:</i> обслуживания холодильного оборудования, применяемого на судне.	
ПК 2.3. Обслуживать механическое оборудование, применяемое на судне.	<i>Демонстрация знаний:</i> устройства и назначения основных видов механического оборудования	Экспертное наблюдение и оценка результатов практических работ № 1-8. Экспертная оценка результатов экзамена квалификационного
	<i>Демонстрация умений и практического опыта:</i> обслуживания механического оборудования применяемого на камбузе.	
ПК 2.4. Обслуживать тепловое оборудование, применяемое на судне.	<i>Демонстрация знаний:</i> устройства и назначения основных видов теплового оборудования.	Экспертное наблюдение и оценка результатов практических работ № 9-14, Экспертная оценка результатов экзамена квалификационного
	<i>Демонстрация умений и практического опыта:</i> обслуживания теплового оборудования применяемого на камбузе.	
ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	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.	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 рабочую ситуацию, осуществляет текущий и итоговый контроль оценки и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	способность принимать решения в стандартных и нестандартных производственных ситуациях и нести за них ответственность; самоанализировать и корректировать результаты собственной работы	Экспертное наблюдение и оценка деятельности на учебных занятиях и во время внеаудиторной самостоятельной деятельности.
ОК 04.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	обоснованность отбора и использования информации при решении профессиональных задач.	Оценка результатов выполнения самостоятельной работы.
ОК 05.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	рациональное применение информационных источников в ходе выполнения профессиональных задач.	Наблюдение и оценка на учебных занятиях, во время аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы.
ОК 06.Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	Анализ аттестационного листа и характеристики с производственной практики.
ОК 07.Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	осознанное стремление быть готовым к исполнению воинской обязанности	Экспертное наблюдение и оценка деятельности на учебных занятиях, в ходе самостоятельной деятельности.
ЛР 13. Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, противодействия коррупции и экстремизму и обладающий	Способность принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность; самоанализировать и корректировать результаты работы	Наблюдение и оценка в ходе прохождения учебной и производственной практик

умением принимать решение в условиях риска и неопределенности		
ЛР 16. Способен выполнять правила, пользоваться основными положениями и инструкциями, распоряжениями, приказами и другими нормативными документами, необходимым для исполнения должностных обязанностей	демонстрирует самостоятельность, организованность в решении профессиональных задач.	Наблюдение и оценка в ходе прохождения учебной и производственной практик