

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

СОГЛАСОВАНО

Директор предприятия ООО «Ваш
сомелье»



Е.С.Каменских

«19» апреля 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора
по учебно-производственной
работе

 Н.Ф. Борзенко

«19» апреля 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА


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

профессия 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.

Рассмотрена на заседании ПЦК Профессионального цикла технологий и сервиса водного транспорта

протокол № 9 от «19» апреля 2023 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:

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).

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

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			
			Теоретические занятия	лабораторные и практические занятия	Учебная	Производственная	Консультации	
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	56	20	20				16
	Учебная практика, часов	36			36			
	Производственная практика, часов	36				36		
	Всего:	128	20	20	36	36		16

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
МДК 02.01. Оборудование и инвентарь камбуза и провизионных помещений		40	
Тема 1. Введение. Характеристика пищеблока.	Содержание	4	ОК 1-ОК 7 ПК 1.1 –ПК 1.4
	1. Характеристика пищеблока судна.	2	
	2. Камбузная посуда, инвентарь, инструменты.	2	
Тема 2. Механическое оборудование камбузов судов.	Содержание	14	ОК 1-ОК 7 ПК 1.1 –ПК 1.4 ЛР 13, ЛР 16
	1. Общие сведения о машинах.	4	
	Практические занятия	10	
	1. Универсальные приводы.	2	
	2. Машины для обработки овощей.	2	
	3. Машины для обработки мяса и рыбы.	2	
	4. Машины для подготовки кондитерского сырья. Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов	2	
	5. Посудомоечные машины. Весоизмерительное оборудование	2	
	Самостоятельная работа	6	
Тема 3. Тепловое оборудование камбузов судов.	Содержание	12	ОК 1-ОК 7 ПК 1.1 –ПК 1.4 ЛР 13, ЛР 16
	1. Общие сведения о тепловом оборудовании камбузов судов.	4	
	Практические занятия	8	
	6. Пищеварочные котлы	2	
	7. Паровые аппараты	2	
	8. Плиты электрические и газовые	2	
	9. Аппараты для жарки и выпечки	2	
	Самостоятельная работа	6	
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	8	ОК 1-ОК 7 ПК 1.1 –ПК 1.4 ЛР 13, ЛР 16
	1. Холодильные машины.	4	
	2. Торгово-холодильное оборудование	2	
	Практические занятия	2	
	10.Технологическое холодильное оборудование		
Самостоятельная работа Составить кроссворд по теме "Технологическое оборудование предприятий"	4		
Дифференцированный		2	
Учебная практика Виды работ:		36	
Поддерживание санитарного состояния камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды.		6	
Обслуживание механическое 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:		36	
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		128	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению обучения:

Для реализации программы профессионального модуля имеется кабинет, оснащенный оборудованием и инвентаря камбуза и провизионных помещений:

- Весы CAS SWN-3
- Весы электронные SW-2
- Мясорубка POLARIS PMG 1835A
- Стеллаж СПЛн-1200*400 "NormaInox"
- Миксер планетарный HURAKAN HKN-KS5
- Миксер ручной Fimar MX/25
- Индукционные плиты HKN-ICF35T
- Слайсер SL 250. Изготовитель Airhot
- Мармит для шоколада 330078.
- Лампа для карамели LAMP.ИзготовительMartellato
- Миксер многофункциональный KitchendAid модель 5KPM5EWH
- Печь конвекционная XFT 133 MANUAL H Изготовитель UNOX S.p.A
- Шкаф холодильный CM105-S
- Шкаф расстоечный UNOX XEBPC-12EU-B
- 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

Основные издания:

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для СПО. –М.: Академия, 2020.

Дополнительные источники:

- 1.Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие для СПО. – М.: АЛЬФА-М: ИНФРА-М, 2015
2. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебное пособие. М.: ИД «Форум» ИНФРА–М., 2015, 176 с.
3. Ботов М. И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для НПО - М.: «Академия». 2013, 320с.
4. 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.
1. СанПиН 2.5.2-703-98 "Суда внутреннего и смешанного (река-море) плавания" 5. (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 30 апреля 1998 г. № 16)

3.2.1 Электронные издания:

1. 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/>
- 2.Плотников, И. Б. Оборудование предприятий общественного питания. Аппараты тепловой обработки: учебное пособие / И. Б. Плотников. — Вологда: Инфра-Инженерия, 2023. — 152 с. —

ISBN 978-5-9729-1343-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/347216> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.Новикова, А. В. Машины и аппараты предприятий общественного питания : учебно-методическое пособие / А. В. Новикова. — Пенза :ПензГТУ, 2012. — 40 с. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система.

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>Демонстрация знаний: санитарно-технологических требований к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде.</p> <p>Демонстрация умений и практического опыта: 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>Демонстрация знаний: устройства и назначения основных видов холодильного оборудования.</p> <p>Демонстрация умений и практического опыта: обслуживания холодильного оборудования, применяемого на судне.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов практических работ № 15.</p> <p>Экспертная оценка результатов экзамена квалификационного</p>
ПК 2.3. Обслуживать механическое оборудование, применяемое на судне.	<p>Демонстрация знаний: устройства и назначения основных видов механического оборудования</p> <p>Демонстрация умений и практического опыта: обслуживания механического оборудования, применяемого на камбузе.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов практических работ № 1-8.</p> <p>Экспертная оценка результатов экзамена квалификационного</p>
ПК 2.4. Обслуживать тепловое оборудование, применяемое на судне.	<p>Демонстрация знаний: устройства и назначения основных видов теплового оборудования.</p> <p>Демонстрация умений и практического опыта: обслуживания теплового оборудования, применяемого на камбузе.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов практических работ № 9-14,</p> <p>Экспертная оценка результатов экзамена квалификационного</p>
ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<p>аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии;</p> <p>активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности;</p> <p>наличие положительных отзывов по итогам производственной практики;</p> <p>участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п.</p>	Наблюдение и оценка на занятиях при выполнении учебных заданий.
ОК 02. Организовывать собственную деятельность исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	<p>обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач;</p> <p>своевременность выполнения заданий, отчетов</p>	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.	<p>способность принимать решения в стандартных и нестандартных производственных ситуациях и нести за них ответственность;</p> <p>самоанализировать и корректировать результаты собственной работы</p>	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 умением принимать решение в условиях риска и неопределенности	Принимает 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
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