

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

СОГЛАСОВАНО

Директор предприятия ООО «Ваш  
сомелье»

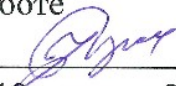


Е.С.Каменских

«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», подготовки квалифицированных рабочих и служащих (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 №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 и личностные результаты:

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).

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

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.

<b>ПК 1.2.</b>	Обслуживать холодильное оборудование, применяемое на судне.
<b>ПК 1.3.</b>	Обслуживать механическое оборудование, применяемое на судне.
<b>ПК 1.4.</b>	Обслуживать тепловое оборудование, применяемое на судне.

1.2. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

<b>Иметь практический опыт</b>	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.
<b>Уметь</b>	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.
<b>Знать</b>	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			
			теоретические занятия	В том числе: лабораторных и практических занятий	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	60	10	30				20
	Учебная практика, часов	36			36			
	Производственная практика, часов	108				108		
	<b>Всего:</b>	<b>204</b>	<b>10</b>	30	<b>36</b>	<b>108</b>		<b>20</b>

**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
МДК 02.01. Оборудование и инвентарь камбуза и провизионных помещений			
<b>Тема 1. Введение. Характеристика пищеблока.</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК 1-ОК 7 ПК 1.1 –ПК 1.4
	1.Характеристика пищеблока судна. Камбузная посуда, инвентарь, инструменты.		
<b>Тема 2. Механическое оборудование камбузов судов.</b>	<b>Содержание</b>	<b>18</b>	ОК 1-ОК 7 ПК 1.1 –ПК 1.4
	1. Общие сведения о машинах.	2	
	<b>Практические занятия</b>	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	
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>6</b>		
Заполнить таблицу: Виды передач. Возможные неисправности технологического оборудования и способы их устранения			
<b>Тема 3. Тепловое оборудование камбузов судов.</b>	<b>Содержание</b>	<b>14</b>	ОК 1-ОК 7 ПК 1.1 –ПК 1.4
	1. Общие сведения о тепловом оборудовании камбузов судов.	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>12</b>	
	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	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>8</b>	
Подготовка электронной презентации по темам: -Камбуз судна в современных условиях			

	-назначение, устройство аппаратов для выпечки -назначение, устройство электрических пищеварочных котлов		
<b>Тема 4. Холодильное оборудование.</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	ОК 1-ОК 7 ПК 1.1 –ПК 1.4
	1. Холодильные машины.	2	
	2. Торгово-холодильное оборудование	2	
	<b>Практические занятия</b>	2	
	15.Технологическое холодильное оборудование		
<b>Самостоятельная работа</b> Составить кроссворд по теме "Технологическое оборудование предприятий"	<b>6</b>		
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</b>		2	
		<b>Обязательная аудиторная нагрузка</b>	<b>40</b>
		<b>Самостоятельная работа</b>	<b>20</b>
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b>		<b>36</b>	
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	
<b>Производственная практика</b> <b>Виды работ:</b>		<b>108</b>	
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			
<b>Всего</b>		<b>204</b>	



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Для реализации программы профессионального модуля имеются следующие

**специальные помещения:** лаборатории: оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений.

- Весы CAS SWN-3
- Весы электронные SW-2
- Мясорубка POLARIS PMG 1835A
- Стеллаж СПЛн-1200\*400 "NormalInox"
- 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 Н Изготовитель UNOX S.p.A
- Шкаф холодильный CM105-S
- Шкаф расстоечный UNOX XEBPC-12EU-B

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 программ

##### Печатные 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 (электронные ресурсы)

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. З.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>	Экспертное наблюдение и оценка результатов практических работ № 15. Экспертная оценка результатов экзамена квалификационного
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>	Экспертное наблюдение и оценка результатов практических работ № 1-8. Экспертная оценка результатов экзамена квалификационного
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>	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.	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 умением принимать решение в	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

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