

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

СОГЛАСОВАНО

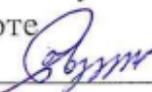
Управляющий предприятием
ООО «Бруклин Боул»
С.В. Казанцев
«28» августа 2024 г.

М.П.



УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора
по учебно-производственной
работе
Н.Ф. Борзенко
«28» августа 2024 г.


«28» августа 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

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

профессия 43.01.04 Повар судовой

Тюмень 2024

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 №1 от «28» августа 2024 г.

Председатель ПЦК  /А.В.Павленко/

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 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 4.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, 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.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

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.

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 - 9	МДК 02.01. Оборудование и инвентарь камбуза и провизионных помещений	56	20	20				16
	Учебная практика, часов	36						
	Производственная практика, часов	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			
Тема 1. Введение. Характеристика пищеблока.	Содержание		ОК 1-ОК 9 ПК 1.1 –ПК 1.4
	Характеристика пищеблока судна.	2	
Тема 2.Механическое оборудование камбузов судов.	Содержание		ОК 1-ОК 9 ПК 1.1 –ПК 1.4
	Общие сведения о машинах.	4	
	Практические занятия		ОК 1-ОК 9 ПК 1.1 –ПК 1.4
	Пр.№1 Универсальные приводы.	2	
	Пр.№2. Машины для обработки овощей.	2	
	Пр.№3. Машины для обработки мяса и рыбы.	2	
	Пр.№4.Машины для подготовки кондитерского сырья. Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов	2	
	Пр№5.Посудомоечные машины. Весоизмерительное оборудование	2	
Самостоятельная работа			
<i>Заполнить таблицу: Виды передач. Возможные неисправности технологического оборудования и способы их устранения</i>	6		
Тема 3. Тепловое оборудование камбузов судов.	Содержание	4	ОК 1-ОК 9 ПК 1.1 –ПК 1.4
	Общие сведения о тепловом оборудовании камбузов судов.	4	
	Практические занятия	8	ОК 1-ОК 9 ПК 1.1 –ПК 1.4
	Пр.№ 6. Пищеварочные котлы	2	
	Пр.№ 7.Паровые аппараты	2	
	Пр.№8.Плиты электрические и газовые	2	
	Пр.№9.Аппараты для жарки и выпечки	2	
	Самостоятельная работа		6

	<i>Подготовка электронной презентации по темам: -Камбуз судна в современных условиях -назначение, устройство аппаратов для выпечки -назначение, устройство электрических пищеварочных котлов</i>		
Тема 4. Холодильное оборудование.	Содержание		ОК 1-ОК 9 ПК 1.1 –ПК 1.4
	1. Холодильные машины.	4	
	2. Торгово-холодильное оборудование	2	
	Практические занятия		
	Пр.№10.Технологическое холодильное оборудование	2	ОК 1-ОК 9 ПК 1.1 –ПК 1.4
	Самостоятельная работа <i>Составить кроссворд по теме «Технологическое оборудование предприятий»</i>	4	
	Дифференцированный зачет	2	
	Самостоятельная работа	16	
	Обязательная аудиторная учебная нагрузка	40	
Учебная практика Виды работ:		36	ОК 1-ОК 9 ПК 1.1 –ПК 1.4
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:			ОК 1-ОК 9 ПК 1.1 –ПК 1.4
Поддерживание санитарного состояния камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды.		36	
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.Кашенко 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.
5. СанПиН 2.5.2-703-98 «Суда внутреннего и смешанного (река-море) плавания» (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 30 апреля 1998 г. № 16)

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 профессиональных и общих компетенций	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1. Поддерживать санитарное состояние камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды.	Демонстрация знаний: санитарно-технологических требований к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде.	Оценка результатов выполнения тестовых заданий по теме 1
	Демонстрация умений и практического опыта: поддержания санитарного состояния камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды.	
ПК 2.2. Обслуживать холодильное оборудование, применяемое на судне.	Демонстрация знаний: устройства и назначения основных видов холодильного оборудования.	Экспертное наблюдение и оценка результатов практических работ № 15. Экспертная оценка результатов экзамена квалификационного
	Демонстрация умений и практического опыта: обслуживания холодильного оборудования, применяемого на судне.	
ПК 2.3. Обслуживать механическое оборудование, применяемое на судне.	Демонстрация знаний: устройства и назначения основных видов механического оборудования	Экспертное наблюдение и оценка результатов практических работ № 1-8. Экспертная оценка результатов экзамена квалификационного
	Демонстрация умений и практического опыта: обслуживания механического оборудования, применяемого на камбузе.	
ПК 2.4. Обслуживать тепловое оборудование, применяемое на судне.	Демонстрация знаний: устройства и назначения основных видов теплового оборудования.	Экспертное наблюдение и оценка результатов практических работ № 9-14, Экспертная оценка результатов экзамена квалификационного
	Демонстрация умений и практического опыта: обслуживания теплового оборудования, применяемого на камбузе.	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> – формулирует цели и задачи предстоящей деятельности, – умеет представить конечный результат деятельности в полном объеме, – планирует предстоящей деятельности, – обосновывает выбор типовых методов и способов выполнения плана, умеет проводить рефлексию (оценивать и анализировать процесс и результат).	Оценка результатов выполнения тестовых заданий. Экспертное наблюдение и оценка выполненных заданий. Экспертная оценка результатов экзамена
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – демонстрирует навыки использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности, – проявляет интереса к инновациям в области профессиональной деятельности, – понимает роль модернизации технологий профессиональной деятельности, – представляет конечный результата в полном объеме, умеет ориентироваться в информационном поле профессиональных технологий.	Оценка результатов выполнения тестовых заданий. Экспертное наблюдение и оценка выполненных заданий учебной практики. Экспертная оценка результатов экзамена
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	– демонстрирует способность анализировать рабочую ситуацию, осуществляет контроль, дает оценку и корректирует собственную деятельность, и несет ответственность за результаты своей работы.	Оценка результатов выполнения тестовых заданий. Экспертное наблюдение и оценка выполненных заданий учебной практики. Экспертная оценка результатов экзамена

<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<ul style="list-style-type: none"> – умеет грамотно ставить и задавать вопросы, – способен координировать свои действия с другими участниками общения, – способен контролировать свое поведение, эмоции и настроение, – умеет воздействовать на партнера общения, проявляет ответственность за работу членов команды, результат выполнения заданий. 	<p>Оценка результатов выполнения тестовых заданий. Экспертное наблюдение и оценка выполненных заданий учебной практики. Экспертная оценка результатов экзамена</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;</p>	<ul style="list-style-type: none"> – умеет самостоятельно работать с информацией, понимает замысел текста, – демонстрирует навыки пользования словарями, справочной литературой, умеет отделять главную информацию от второстепенной 	<p>Оценка результатов выполнения тестовых заданий. Экспертное наблюдение и оценка выполненных заданий учебной практики. Экспертная оценка результатов экзамена</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<ul style="list-style-type: none"> - взаимодействует с обучающимися, преподавателями и мастерами производственного обучения в ходе учебного процесса - проявляет гражданско-патриотическую позицию, демонстрирует осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей 	<p>Оценка результатов выполнения тестовых заданий. Экспертное наблюдение и оценка выполненных заданий учебной практики. Экспертная оценка результатов экзамена</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> – содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, – применяет знания об изменении климата, принципы бережливого производства, – эффективно действует в чрезвычайных ситуациях, – определяет проблемы в профессионально-ориентированных ситуациях, – излагает способы и варианты решения проблемы, оценка ожидаемого результата, планирует поведение в профессионально ориентированных проблемных ситуациях. 	<p>Оценка результатов выполнения тестовых заданий. Экспертное наблюдение и оценка выполненных заданий учебной практики. Экспертная оценка результатов экзамена</p>
<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – проявляет ответственное отношение к своему здоровью – поддерживает необходимый уровень физической подготовленности 	<p>Оценка результатов выполнения тестовых заданий. Экспертное наблюдение и оценка выполненных заданий учебной практики. Экспертная оценка результатов экзамена</p>
<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> – демонстрирует интерес к будущей профессии, умеет пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. 	<p>Оценка результатов выполнения тестовых заданий. Экспертное наблюдение и оценка результатов лабораторных работ. Экспертное наблюдение и оценка выполненных заданий учебной практики. Экспертная оценка результатов экзамена</p>