



**Частное образовательное учреждение дополнительного
профессионального образования водного транспорта
«Шквал»**

УТВЕРЖДЕНО

На заседании педагогического
Совета ЧОУ ДПО ВТ «Шквал»
Председатель _____

РАСМОТРЕННО

Директор ЧОУ ДПО ВТ «Шквал»
_____ Сурова И.В.

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ПО
ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО**

«Повар судовой»

С присвоением 4 разряда

г. Рыбинск

1. ПАСПОРТ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Область применения образовательной программы

Образовательная программа «Повар судовой»—разработана на основе типовой программы: «Подготовка подготовки повара судового», предоставленной на официальном сайте <http://www.morflot.ru> Министерством транспорта РФ Федеральным агентством морского и речного транспорта, и в соответствии с «Положением о дипломировании членов экипажей судов внутреннего водного плавания», утвержденного Приказом министерства транспорта Российской Федерации от 12 марта 2018 г. № 87 Росморречфлотом, Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», утвержденным приказом Минобрнауки РФ от 01.07.2013 г. № 499 «Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам», профессиональным стандартом повара, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н.

1.2. Цели и задачи образовательной программы – требования к результатам освоения образовательной программы

Цель программы: «Повар судовой», углубление и расширение их профессиональных знаний в области развития и совершенствования судовой техники, поваров судовых для судов внутреннего водного транспорта. Основными задачами курса являются изучение организации и особенности питания экипажей судов; рецептуры, технологии приготовления блюд, кулинарных и выпечных изделий; требований к качеству пищевых продуктов и готовых блюд; условий и сроков хранения сырья и готовой продукции; устройств и правил эксплуатации

технологического оборудования приготовления блюд, кулинарных и выпечных изделий.

Общее описание профессиональной деятельности выпускников.

Область профессиональной деятельности выпускников: приготовление простых и основных блюд, выпечка хлеба и хлебобулочных изделий с учетом потребностей экипажей судов, выполнение обязанностей по тревогам.

В результате изучения программы слушатели должны знать:

- устройство судна;
- обязанности и ответственность повара судового по охране окружающей среды; обязанности по судовым расписаниям, сигналы тревоги;
- расположение на судне аварийно-спасательного и противопожарного оборудования, имущества и инвентаря;
- основы гигиены и санитарии; основы физиологии питания;
- основы организации и экономики производства; основы организации питания на судах;
- санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке продуктов, их хранению и отпуску готовой пищи, правила личной гигиены, основы санитарно-гигиенического обслуживания помещений пищеблока (камбуза, склада), их оборудования и содержания; основные виды сырья и их кулинарное назначение;
- признаки доброкачественности сырья, используемого для приготовления пищи и органолептические методы ее определения;
- нормы, соотношение и последовательность закладки сырья;
- правила, приемы и последовательность выполнения операций по первичной обработке мяса, рыбы, овощей, круп и других продуктов;
- режим и продолжительность тепловой обработки (варки, жарения, припускания, выпечки); технологии приготовления первых (в том числе холодных) и вторых блюд, холодных закусок, горячих и холодных напитков;
- технологии приготовления дрожжевого, бездрожжевого, песочного

и заварного теста и изделий из него;

- основные типы механического, теплового, весо-измерительного и холодильного оборудования, а также инвентаря, посуды и тары; их назначение, устройство, правила эксплуатации; элементы, устройство и назначение оборудования камбузов; основы калькуляции и первичный учет продуктов питания; основы товароведения пищевых продуктов;
- правила составления меню, особенности составления меню в условиях плавания.

В результате изучения настоящей программы слушатель должен уметь:

- понимать информацию, касающуюся техники безопасности, представленную в виде символов, знаков и сигналов аварийно-предупредительной сигнализации;
- действовать при проведении различных видов тревог, в аварийных и чрезвычайных ситуациях; пользоваться индивидуальными и коллективными спасательными средствами;
- пользоваться аварийно-спасательным и противопожарным оборудованием, имуществом и инвентарем;
- оказывать первую медицинскую помощь;
- организовывать производство и рабочее место повара судового; рассчитывать энергетическую ценность пищевых продуктов;
- составлять плановое меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух или четырехнедельное);
- составлять заявки на продукты питания;
- контролировать качество принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов; осуществлять хранение продуктов; вести учет движения продуктов;
- поддерживать надлежащее санитарное состояние камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды;
- обслуживать холодильное оборудование, применяемое на судне;

обслуживать механическое и тепловое оборудование, применяемое на камбузе;
готовить и отпускать холодные блюда и закуски; готовить и отпускать первые
блюда и соусы;

- готовить и отпускать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий;
- готовить и отпускать блюда и гарниры из овощей;
- готовить и отпускать блюда из рыбы и морепродуктов;
- готовить и отпускать блюда из мяса, мясных продуктов и птицы;
- готовить и отпускать блюда из яиц и творога;
- готовить сладкие блюда и напитки;
- готовить мучные кулинарные блюда;
- готовить блюда диетического питания;
- выпекать хлеб и хлебобулочные изделия;

Уровень квалификации

Деятельность под руководством с проявлением самостоятельности при решении типовых практических задач. Планирование собственной деятельности, исходя из поставленной руководителем задачи.

Индивидуальная ответственность.

1.3. Категория обучающихся

- Имеющие среднее общее образование и выше;
- 2. Достигшие 18-летнего возраста;
- 3. Годные по состоянию здоровья, на основании медицинского заключения, для работы на судах внутреннего водного транспорта.

1.4. Сроки обучения по образовательной программе

Учебная нагрузка	Кол- во часов	
	Очная	Заочная
Лекционные занятия	296	118,5
Практические занятия	72	38,5
Самостоятельная работа	98	309
Промежуточные аттестации	16	16
Учебная (производственное обучение) практика	220	220
Производственная (профессиональная) практика	160	160
Практическая квалификационная работа	6	6
Консультации	10	10
Итоговая аттестация	6	6
Всего часов	862	862

1.3. Формы обучения

- очная;
- очно- заочная;
- заочная.

Смотри положения:

- «Положение по организации учебного процесса по очно-заочной и заочной формам обучения в ЧОУ ДПО ВТ «Шквал», реализующие основные программы профессионального обучения и по дополнительным профессиональным программам»;
- Положение об организации учебного процесса в частном образовательном учреждении дополнительного профессионального образования водного транспорта «Шквал».

Компетенции, достигаемые в результате освоения программы:

ПК.1. Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов.

ПК 1.1. Составлять плановое меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух- или четырехнедельное).

ПК 1.2. Участвовать в составлении заявок на продукты питания.

ПК 1.3. Контролировать качество принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов.

ПК 1.4. Осуществлять хранение продуктов.

ПК 1.5. Вести учет движения продуктов.

ПК.2. Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений.

ПК 2.1. Поддерживать санитарное состояние камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды.

ПК 2.2. Обслуживать холодильное оборудование, применяемое на судне.

ПК 2.3. Обслуживать механическое оборудование, применяемое на камбузе.

ПК 2.4. Обслуживать тепловое оборудование, применяемое на камбузе.

ПК 2.5. Вести учет материально-технического оснащения.

ПК.3. Приготовление кулинарных блюд.

ПК 3.1. Готовить и отпускать холодные блюда и закуски.

ПК 3.2. Готовить и отпускать первые блюда и соусы.

ПК 3.3. Готовить и отпускать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.

ПК 3.4. Готовить и отпускать блюда и гарниры из овощей.

ПК 3.5. Готовить и отпускать блюда из рыбы и морепродуктов.

ПК 3.6. Готовить и отпускать блюда из мяса, мясных продуктов и птицы.

ПК 3.7. Готовить и отпускать блюда из яиц и творога.

ПК 3.8. Готовить сладкие блюда и напитки.

- ПК 3.9. Готовить мучные кулинарные блюда.
- ПК 3.10. Готовить блюда диетического питания.
- ПК.4. Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий.
- ПК 4.1. Выпекать хлеб и хлебобулочные изделия.
- ПК.5. Выполнение обязанностей по тревогам.
- ПК 5.1. Вести борьбу за живучесть судна.
- ПК 5.2. Покидать судно в случае аварии и выживать на воде с применением штатных и приспособленных технических средств.
- ПК 5.3. Оказывать первую медицинскую помощь.
- ПК 6 Порядок организации службы на судах внутреннего водного транспорта.
- ПК 6.1. Трудового права, трудового договора и порядком его заключения и прекращения.
- ПК 6.2. Основных положений нормативных правовых актов Российской Федерации, касающихся службы на судах внутреннего водного транспорта.
- ПК 6.3. Судовых устройств, систем и помещений.
- ПК 6.4. Техники безопасности.
- ПК 6.5. Основные задачи и предназначение функциональных подразделений судна.
- ПК-6.6. Устройства и оборудования судов внутреннего водного транспорта.

2. Планируемый результат освоения образовательной программы

№ п/п	Профессиональные компетенции	Знания, умения и профессиональные навыки	Методы демонстрации компетентности	Критерии оценки компетентности	Указание раздела(ов) и дисциплины(н) программы, где предусмотрен
ПК-1	Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов.	Уметь: 1. Составлять плановое меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух- или четырехнедельное).	Итоговая аттестация	Успешное прохождение подготовки. Итоговое тестирование и/или письменный экзамен. Демонстрируется умение	Тема 1.1.1. Тема 1.1.2. Тема 1.2.1. Тема 1.2.2. Тема 1.3.2. Темы с 4.1. по

		<p>2. Участвовать в составлении заявок на продукты питания.</p> <p>3. Контролировать качество принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов.</p> <p>4. Осуществлять хранение продуктов.</p> <p>5. Вести учет движения продуктов</p>		<p>расчета суточных энергозатрат;</p> <p>расчета калорийности пищи; составления меню суточного пищевого рациона; составление заявок на продукты питания;</p>	4.2.3.4.
ПК-2	Обслуживание и мелкий ремонт оборудованная и инвентаря камбуза и провизионных помещений	<p>Уметь:</p> <p>1. Поддерживать санитарное состояние камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды.</p> <p>2. Обслуживать холодильное оборудование, применяемое на судне.</p> <p>3. Обслуживать механическое оборудование, применяемое на камбузе.</p> <p>4. Обслуживать тепловое оборудование, применяемое на камбузе.</p> <p>5. Вести учет материально-технического оснащения.</p>	Итоговая аттестация	<p>Успешное прохождение подготовки. Итоговое тестирование и/или письменный экзамен. Демонстрируется умение по приготовлению растворов дезинфицирующих и моющих средств; знание оборудования камбуза.</p>	<p>Тема 1.1.1.</p> <p>Тема 1.1.2.</p> <p>Тема 1.3.1.</p> <p>Тема 4.2.4.1.</p> <p>Тема 5.1. и 5.3.</p>
ПК-3	Приготовление кулинарных блюд	<p>Уметь:</p> <p>1. Готовить и отпускать холодные блюда и закуски.</p> <p>2. Готовить и отпускать первые блюда и соусы.</p> <p>3. Готовить и отпускать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>4. Готовить и отпускать блюда и гарниры из овощей.</p> <p>5. Готовить и отпускать блюда из рыбы и морепродуктов.</p> <p>6. Готовить и отпускать блюда из мяса, мясных продуктов и птицы.</p> <p>7. Готовить и отпускать блюда из яиц и творога.</p> <p>8. Готовить сладкие блюда и напитки.</p> <p>9. Готовить мучные кулинарные блюда.</p> <p>10.. Готовить блюда диетического питания</p>	Итоговая аттестация	<p>Успешное прохождение подготовки. Итоговое тестирование и/или письменный экзамен. Демонстрируется умение расчета расхода сырья, полуфабрикатов, специй для приготовления определенного числа порций блюд; выбора температурных режимов для охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов; составления технологических схем приготовления блюд;</p>	<p>Тема 1.2.1.</p> <p>Тема 1.2.2.</p> <p>Тема 1.1.1.</p> <p>Темы с 6.1.1 по 6.1.3.11</p>
ПК-4	Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий.	<p>Уметь выпекать хлеб и хлебобулочные изделия</p>	Итоговая аттестация	<p>Успешное прохождение подготовки. Итоговое тестирование и/или письменный экзамен.</p>	<p>Темы с 7.1. по 7.1.2.4.</p>

				Демонстрируется умение расчета необходимого количества сырья на заданное количество изделий	
ПК- 5	Выполнение обязанностей по тревогам.	Уметь: 1. Вести борьбу за живучесть судна. 2. Покидать судно в случае аварии и выживать на воде с применением штатных и приспособленных технических средств. 3. Оказывать первую медицинскую помощь	Итоговая аттестация	Успешное прохождение подготовки. Итоговое тестирование и/или письменный экзамен. Демонстрируется умение подачи сигналов бедствия; применения переносных средств пожаротушения для тушения открытого огня; оказания первой медицинской помощи; применения индивидуальных спасательных средств и тактике их надевания	Тема 1.1.2. Тема 3.2.3. Темы с 8.1. по 8.1.3.
ПК -6	Порядок организации и службы на судах внутреннего водного транспорта	Теоретическое знание: 1. Трудового права, трудового договора и порядок его заключения и прекращения. 2. Основных положений нормативных правовых актов Российской Федерации, касающихся службы на судах внутреннего водного транспорта . 3. Судовых устройств, систем и помещений . 4. Техники безопасности 5. Основные задачи и предназначение функциональных подразделений судна . 6. Устройства и оборудования судов внутреннего водного транспорта .	Итоговая аттестация	Успешное прохождение подготовки. Итоговое аттестация	Тема 2.1. Темы 3.1 и 3.2. Темы с 5.4. по 5.4.2.

3. Структура и содержание Образовательной программы.

Учебный план.

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (мак. учеб. нагрузка)	
		Формы обучения	
		очная	заочная
1	2	3	4
ПК 1.1.	Раздел 1. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевые производства	22	22
	Раздел 2. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	6	6
ПК – 1.3.	Раздел 3. Устройство судна и организация службы на судах	48	48
ПК – 1.4	Раздел 4. Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов	68	68
ПК – 1.5	Раздел 5. Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений	34	34
ПК- 1.6	Раздел 6. Приготовление кулинарных блюд	130	130
ПК-1.7.	Раздел 7.Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий	104	104
ПК -1.8	Раздел 8. Обеспечение безопасности плавания	48	48
ПК -2	Учебная (производственное обучение) практика	220	220
	Производственная (профессиональная) практика	160	160
	Консультации	10	10
	Практическая квалификационная работа	6	6
	Итоговая аттестация (в форме квалификационного экзамена) (в виде компьютерного тестирования)	6	6
	ИТОГО:	862	862