



**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
ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ**

**«Повышение квалификации
повара судового»**

г. Рыбинск, 2018 г.

1. ПАСПОРТ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Область применения образовательной программы

Образовательная программа «Повышение квалификации повара судового»—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: «Повышение квалификации повара судового», 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

Категория слушателей:

- достигшие 18-летнего возраста;
- имеющие профессиональное образование;
- имеющие стаж работы на судне не менее одного месяца;
- годные по состоянию здоровья на основании медицинского заключения для работы на судах в качестве повара судового.

1.4. Сроки обучения по образовательной программе

Продолжительность обучения – 182 ч.

Из них:

Лекции – 140 ч,

Практические занятия - 38 ч.

Итоговая аттестация (в форме компьютерное тестирование) --4 ч.

1.5. Формы обучения

Форма обучения по настоящей образовательной программе осуществляется в очной форме, с отрывом от производства.

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 компетенции	Критерии оценки компетенции	Указание раздела(ов) и дисциплины(н) программы, где предусмотрен
ПК-1	Заказ и хранение продуктов и полуфабр	Уметь: 1. Составлять плановое меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух- или	Итоговая аттестация	Успешное прохождение подготовки. Итоговое тестирование и/или письменный экзамен.	Тема 1.1.1. Тема 1.1.2. Тема 1.2.1. Тема 1.2.2. Тема 1.3.2.

	икатов.	<p>четырёхнедельное).</p> <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>Демонстрируется умение расчета суточных энергозатрат;</p> <p>расчета калорийности пищи; составления меню суточного пищевого рациона; составление заявок на продукты питания;</p>	<p>Темы с 4.1. по 4.2.3.4.</p>
ПК-2	Обслуживание и мелкий ремонт оборудования 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. Демонстрируется умение</p>	<p>Темы с 7.1. по 7.1.2.4.</p>

				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 порядка 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.

№ п/п	Наименование разделов и темы	Всего часов	В том числе		
			лекции	Практические (семинарские) занятия	Форма контроля
1	Введение	1	1	-	-
2	Раздел 1. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевые производства	10	7	3	-
3	Раздел 2. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	2	2	--	-
4	Раздел 3. Устройство судна и организация службы на судах	2	2	-	-
5	Раздел 4. Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов	22	18	4	-
6	Раздел 5. Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений	13	8	5	-
7	Раздел 6. Приготовление кулинарных блюд	66	50	16	-
8	Раздел 7. Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий	44	38	6	-
9	Раздел 8. Обеспечение безопасности плавания	18	14	4	-
10	Итоговая аттестация (в форме компьютерного тестирования)	4	-	-	4
11	ИТОГО:	182	140	38	4