

Федеральное агентство по рыболовству
ФГБОУ ВО «КГТУ»
Балтийская государственная академия рыбопромыслового флота

УТВЕРЖДАЮ
Начальник академии

А. В. Грунтов

ПРОГРАММА
повышения квалификации членов экипажей морских судов
в соответствии с требованиями Конвенции ПДНВ и КТМС по профессии

«Судовой повар»

ОПИСАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

РАЗРАБОТЧИК

Зав. Центром профессиональной подготовки
А. И. Первунин

ВЕРСИЯ

V.1

ДАТА ВЫПУСКА

10.08.2022

ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ «СУДОВОЙ ПОВАР»

Программа повышения квалификации разработана и реализуется Центром профессиональной подготовки БГАРФ с целью методического обеспечения процесса обучения членов экипажей морских судов в соответствии с международными требованиями по профессии «Судовой повар».

В результате освоения программы слушатели, имеющие квалификацию «Повар», овладевают компетенциями в соответствии с требованиями Конвенции о подготовке и дипломировании моряков и несении вахты (ПДНВ) и Конвенцией о труде в морском судоходстве (КТМС).

Нормативные документы для разработки рабочей программы:

Конвенция о труде в морском судоходстве, правило 3.2, стандарт А 3.2.;

Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";

Приказ Минтранса России от 8 ноября 2021 г. N 378 "Об утверждении Положения о дипломировании членов экипажей морских судов";

Типовая основная программа профессионального обучения в области подготовки членов экипажей судов в соответствии с международными требованиями по профессии "Судовой повар", утвержденная приказом Министерства транспорта РФ от 2 марта 2022 г. N 27.

Общая характеристика программы

Миссия программы – удовлетворение социальных потребностей личности в реализации способностей, образовательной, развивающей целей, а также удовлетворение потребностей в интеллектуальном, культурном и нравственном развитии, в получении профессионального образования и квалификации в выбранной области деятельности, без повышения образовательного уровня.

Нормативный срок освоения программы при очной форме получения образования – 261 час.

Требования к лицам, претендующим на обучение по программе профессиональной подготовки.

Слушателями настоящей программы могут быть лица:

- имеющие среднее общее образование и выше;
- достигшие 18-летнего возраста;
- годные по состоянию здоровья на основании медицинского заключения для работы на морских судах в качестве судового повара;

- имеющие свидетельство о прохождении профессионального обучения по программе «Повар» (среднее профессиональное образование по специальности «Технология продукции общественного питания»).

Цели и задачи программы.

Целью программы является повышение квалификации лиц, имеющих свидетельство о прохождении профессионального обучения по программе «Повар», в соответствии с международными требованиями по квалификации «Судовой повар», определенными правилом 3.2, стандарт А 3.2 КТМС.

В результате изучения программы слушатель должен *знать*:

- устройство судна;
- нормативные правовые акты по организации службы на судне;
- приемы оказания первой медицинской помощи;
- правила техники безопасности на морских судах;
- основные обязанности и права лиц судового экипажа;
- обязанности и ответственность судового повара 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, весоизмерительного 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 плавления.

В результате изучения 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 судового повара; рассчитывать энергетическую ценность пищевых продуктов;

составлять плановое меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух или четырехнедельное);

участвовать в составлении заявок 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 теплое 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;
 общаться на английском языке по темам, касающимся обязанностей судового повара.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Результатом освоения программы является овладение профессией «Судовой повар» в соответствии со стандартом А 3.2 правила 3.2 Конвенцией о труде в морском судоходстве.

Освоение программы является условием получения слушателем квалификационного свидетельства международного образца «Судовой повар».

Тематический план программы

N п/п	Наименование разделов	Всего часов	В том числе		Форма контроля
			лекции	практические занятия	
I	Общепрофессиональный цикл	54	36	18	-
1	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве	8	6	2	Зачет
3	Устройство судна и организация службы на морских судах	26	26	-	Зачет
4	Основы профессионального английского языка	20	4	16	Зачет
II	Профессиональные модули	35	29	6	-
2	Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений	9	9	-	Зачет
4	Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий	10	4	6	Зачет
5	Обеспечение безопасности плавания	16	16	-	Зачет
III	Производственная (профессиональная) практика	160	-	160	-
1	Плавательная практика на судах	160	-	160	Зачет
	Консультации	8	8	-	-
	Квалификационный экзамен	4	-	-	-
	Итого (включая квалификационный экзамен)	261	73	184	-

Учебно-тематический план общепрофессионального цикла

N п/п	Наименование дисциплины/ раздела/темы	Всего часов	В том числе		Форма кон- троля
			лекции	практические занятия	
1	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве	8	6	2	Зачет
1.3	Санитария и гигиена в пищевом производстве	8	6	2	-
1.3.1	Санитарные требования к содержанию камбузов, личная гигиена	5	3	2	-
1.3.2	Санитарные требования к условиям хранения, транспортировке и кулинарной обработке пищевых продуктов на морских судах	3	3	-	-
3	Устройство судна и организация службы на судах	26	26	-	Зачет
3.1	Устройство и оборудование судов	14	14	-	-
3.1.1	Классификация судов	2	2	-	-
3.1.2	Эксплуатационные характеристики судна	4	4	-	-
3.1.3	Мореходные качества судна	2	2	-	-
3.1.4	Судовые устройства и системы	2	2	-	-
3.1.5	Судовые помещения	4	4	-	-
3.2	Организация службы на морских судах	12	12	-	-
3.2.1	Основные положения международных конвенций в области морского судоходства	2	2	-	-
3.2.2	Системы управления безопасностью	2	2	-	-
3.2.3	Законодательство Российской Федерации по организации службы на судах	2	2	-	-
3.2.4	Флаги и вымпелы судна	2	2	-	-
3.2.5	Экипаж судна	2	2	-	-
3.2.6	Правила поведения на судне	2	2	-	-
4	Основы профессионального английского языка	20	4	16	Зачет
	ИТОГО	54	36	18	-

Учебно-тематический план профессиональных модулей

N п/п	Наименование модуля/ междисциплинарного курса/раздела/темы	Всего часов	В том числе		Форма кон- троля
			лекции	практические занятия	
II	Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений	9	9	-	-
1	Оборудование и инвентарь камбуза и провизионных помещений	9	9	-	Зачет
1.1	Общие сведения о машинах	4	4	-	-
1.1.1	Классификация оборудования и характеристика материалов	1	1	-	-

1.1.2	Основные части и детали машин. Понятие и принцип действия передач	1	1	-	-
1.1.3	Электроприводы. Аппараты включения, защиты, контроля и управления	1	1	-	-
1.1.4	Техническая документация машин. Общие правила эксплуатации оборудования	1	1	-	-
1.2	Универсальные приводы	2	2	-	-
1.2.1	Назначение и комплектность универсальных приводов	1	1	-	-
1.2.2	Правила эксплуатации и техника безопасности	1	1	-	-
1.5	Охрана труда и техника безопасности на морском судне	3	3	-	-
1.5.1	Законодательство по охране труда и технике безопасности	1	1	-	-
1.5.2	Типовая инструкция по охране труда для судового повара	2	2	-	-
IV	Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий	10	4	6	Зачет
1	Технология выпечки хлеба и хлебобулочных изделий	10	-	-	-
1.1	Подготовка сырья к производству	4	4	-	-
1.2	Способы приготовления изделий из пшеничного и ржаного теста	6	-	6	-
V	Обеспечение безопасности плавания	16	16	-	-
2	Безопасность судоходства и охрана окружающей среды	16	16	-	-
2.1	Правовые основы безопасности судоходства	6	6	-	-
2.2	Предотвращение загрязнения окружающей среды	10	10	-	-
	ИТОГО	35	29	6	-

Содержание производственной (профессиональной) практики

Плавательная практика на судах

№ п/п	Виды выполняемых работ	Всего часов	Форма контроля
1	Инструктаж по охране труда на рабочем месте	2	-
2	Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов	6	Зачет
2.1	Составление планового меню на различные периоды времени	1	-
2.2	Составление заявок на продукты питания	1	-
2.3	Контроль качества принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов	1	-
2.4	Закладка продуктов на хранение	2	-
2.5	Учет движения продуктов	1	-

№ п/п	Виды выполняемых работ	Всего часов	Форма контроля
3	Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений	10	Зачет
3.1	Обслуживание холодильного оборудования, применяемого на судне	2	-
3.2	Обслуживание механического оборудования, применяемого на камбузе	4	-
3.3	Обслуживание теплового оборудования, применяемого на камбузе	2	-
3.4	Поддержание санитарного состояния камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов, спецодежды	2	-
4	Приготовление кулинарных блюд	66	Зачет
4.1	Приготовление супов	12	-
4.2	Приготовление соусов	4	-
4.3	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий	6	-
4.4	Приготовление блюд и гарниров из картофеля, овощей и грибов	6	-
4.5	Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов	6	-
4.6	Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы	6	-
4.7	Приготовление блюд из яиц и творога	3	-
4.8	Приготовление холодных блюд	4	-
4.9	Приготовление сладких блюд и напитков	3	-
4.10	Приготовление мучных кулинарных изделий	10	-
4.11	Приготовление блюд диетического питания	6	-
5	Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий	56	Зачет
5.1	Приготовление дрожжевого теста различными способами (безопарным, опарным, дрожжевое слоеное тесто) и изделий из него	16	-
5.2	Приготовление пшеничного теста и хлеба из него	18	-
5.3	Приготовление песочного теста и изделий из него	4	-
5.4	Приготовление бисквитного теста и изделий из него	4	-
5.5	Приготовление заварного теста и изделий из него	4	-
5.6	Приготовление пряничного теста и изделий из него	4	-
5.7	Приготовление изделий пониженной калорийности	6	-
6	Обеспечение безопасности плавания	20	-
6.1	Участие в проведении учебных тревог	20	-
	ИТОГО	160	-