

Буфетчик судовой

1. Цели реализации программы

Целью освоения образовательной программы дополнительного образования «Буфетчик судовой» (далее-Программа) является получение членами экипажей судов в рамках имеющейся квалификации дополнительных компетенций (общепрофессиональных и профессиональных), необходимых для выполнения работ, в качестве буфетчика судовой на судах морского флота.

Программа составлена на основе Квалификационной характеристики рабочей профессии 11301 «Буфетчик» в соответствии с Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих.

2. Структура Программы

Настоящая Программа содержит общепрофессиональный цикл, профессиональный модуль и тренажерную подготовку. Тренажерная подготовка осуществляется на тренажерах, соответствующих требованиям Раздела А-И/12 Конвенции ПДНВ.

3. Планируемые результаты освоения программы.

В результате изучения Программы слушатель должен освоить:

общепрофессиональные компетенции буфетчика судовой:

- основы трудового законодательства и нормативно-правовые акты, действующие на морском транспорте, в том числе в части организации работы буфетчика судовой;
- требования безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
- требования безопасности судоходства и охрана окружающей среды;

профессиональные компетенции буфетчика судовой:

- основы физиологии питания;
- основы организации питания на судах;
- санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке продуктов, их хранению и отпуску готовой пищи;
- основы санитарно-гигиенического обслуживания помещений пищеблока (камбуза, склада, буфета), их оборудования и содержания;
- 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, буфетов;
- основы калькуляции и первичный учет продуктов питания;
- правила составления меню, особенности составления меню в условиях плавания;
- энергетическую ценность пищевых продуктов;
- плановое меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух- или четырехнедельное);
- заявки на продукты питания;
- контроль качества принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов;
- хранение продуктов, способы и правила упаковки товаров и продукции;
- учет движения продуктов;
- санитарное состояние камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды;
- холодильное оборудование, применяемое на судне;
- механическое и теплое оборудование, применяемое на камбузе;
- рецептуры, технологию приготовления и правила отпуска ассортимента продукции;
- товароведно-технологическую характеристику реализуемой продукции и товаров;
- правила сервировки столов;
- правила нарезки, порционирования продуктов и оформления блюд;
- способы и правила размещения и выкладки кулинарной продукции и товаров на прилавках, буфетной стойке, в холодильных шкафах;

- ассортимент, свойства готовой к употреблению продукции и товаров;
- способы отбраковки нестандартных кулинарных изделий и товаров по органолептическим признакам;
- сроки и температурный режим хранения и отпуска товаров;
- порядок обслуживания потребителей и расчета с ними;
- правила работы предприятий общественного питания на судах.