

Судовой повар

1.1 Нормативно-правовая база программы профессионального обучения по профессии «Судовой повар»

Настоящая программа разработана на основе Типовой основной программы профессионального обучения в области подготовки членов экипажей судов в соответствии с международными требованиями по профессии "Судовой повар" (далее - программа) (приказ Минтранса России от 27.02.2014 N 55) в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", приказом Минтранса России от 15 марта 2012 г. N 62 "Об утверждении Положения о дипломировании членов экипажей морских судов" (далее - приказ Минтранса России от 15 марта 2012 г. N 62), Правилом П/4 Международной конвенции о подготовке и дипломировании моряков и несении вахты (далее - Конвенция ПДНВ), и другими нормативными правовыми актами, регламентирующими профессиональный уровень лиц рядового состава морских судов.

При разработке программы учтены требования приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. N 292 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».

1.2 Структура Программы

Настоящая Программа содержит общепрофессиональный цикл, профессиональные модули, производственную (профессиональную практику), вариативную часть и тренажерную подготовку. Содержание вариативной части определяется образовательной организацией в пределах объема часов, предусмотренных учебным планом настоящей Программы. Тренажерная подготовка осуществляется на тренажерах, соответствующих требованиям Раздела А-I/12 Конвенции ПДНВ.

2 Цели реализации программы

Целью реализации программы профессионального обучения является профессиональная подготовка судовых поваров для судов морского флота в соответствии с международными требованиями.

Для лиц, имеющих среднее профессиональное или высшее образование, а также профильную рабочую профессию, обучение может проходить по индивидуальному учебному плану. При прохождении профессионального обучения в соответствии с индивидуальным учебным планом его продолжительность может быть изменена с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося (группы обучающихся).

Обучение по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренное обучение, в пределах осваиваемой программы профессионального обучения осуществляется в порядке, установленном локальным нормативным актом.

3. Планируемые результаты освоения программы подготовки по профессии «Судовой повар»

В результате освоения 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 плавания.

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 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;
- общаться на английском языке по темам, касающимся обязанностей судового повара.