

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО МОРСКОГО И РЕЧНОГО ТРАНСПОРТА
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ГОСУДАРСТВЕННЫЙ МОРСКОЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ АДМИРАЛА
Ф.Ф.УШАКОВА»

ИНСТИТУТ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ



«УТВЕРЖДАЮ»
Ректор ФГБОУ ВО
«ГМУ им. адм. Ф.Ф. Ушакова»

С.И. Кондратьев

«*12*» *марта* 20 *19* г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

«Судовой повар»

Рассмотрена на заседании Ученого Совета
ФГБОУ ВО «ГМУ им. адм. Ф.Ф. Ушакова»
Протокол № 7 от «*12*» *марта* 20 *19* г.

Новороссийск
2019 г.

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Нормативные основания для разработки рабочей программы

Типовая основная программа профессионального обучения в области подготовки членов экипажей морских судов по профессии «Судовой повар», утвержденная приказом Минтранса России от 17.07.2014 № 188, «Положение о дипломировании членов экипажей морских судов», утвержденное приказом Минтранса России от 15.03.2012 № 62, «Руководство по подготовке судовых поваров» (Guidelines on the training of ships' cooks), изданное Международной организацией труда и предназначена для обучения судовых поваров в соответствии с требованиями Правила 3.2, стандарта А3.2 и руководящего принципа В3.2 «Питание и столовое обслуживание» Международной Конвенции о труде в морском судоходстве MLC2006, MESC/2013/9 ILO «Руководство по подготовке судовых поваров».

II. ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

2. Назначение рабочей программы и задачи курса

Программа определяет минимальный объем знаний и умений, которыми должен обладать судовой повар. В результате изучения программы слушатель должен:

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, 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.

Уметь:

- общаться с другими людьми на судне по основным вопросам безопасности и понимать информацию по безопасности, представленную в виде символов, знаков и сигналов аварийно-предупредительной сигнализации;
- выполнять действия в случае: а) падения человека за борт, б) обнаружения пожара или дыма, в) подачи сигнала о пожаре или оставлении судна;
- пользоваться индивидуальными и коллективными спасательными средствами;
- пользоваться аварийно-спасательным и противопожарным оборудованием, имуществом и инвентарем;
- оказывать первую медицинскую помощь;
- 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 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.

3. Общее описание профессиональной деятельности выпускников

Областью профессиональной деятельности является:

– приготовление простых и основных блюд, выпечка хлеба и хлебобулочных изделий с учетом потребностей экипажей судов в условиях автономного плавания, выполнение обязанностей по тревогам.

Вид профессиональной деятельности:

- заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов;
- обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений;
- приготовление кулинарных блюд;
- выпечка хлеба и хлебобулочных изделий;
- выполнение обязанностей по тревогам.

4. Уровень квалификации

(на основании Приказа Минтруда России от 12 апреля 2013 г. №143н «Об утверждении уровней квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов»):

УРОВЕНЬ	ПОЛНОМОЧИЯ И ОТВЕТСТВЕННОСТЬ
3 уровень	<i>Деятельность под руководством с проявлением самостоятельности при решении типовых практических задач Планирование собственной деятельности исходя из поставленной руководителем задачи Индивидуальная ответственность</i>

5. Категория слушателей

лица, имеющие среднее общее образование и выше; достигшие 18-летнего возраста; годные по состоянию здоровья, на основании медицинского заключения, выданного в соответствии с требованиями Правила I/9 Конвенции ПДНВ, подтверждающего годность для работы на судах по состоянию здоровья для работы на морских судах в качестве повара судового.

6.Рекомендуемый перечень направленностей (профилей) дополнительных профессиональных программ на момент разработки примерной программы (если имеется)- нет

7. Нормативно установленные объем и сроки обучения

Вид учебной работы	Всего часов
Общая трудоемкость (включая вариативную часть и экзамен)	840
Лекции	328
Практические занятия	468
Итоговая аттестация	Квалификационный экзамен

8. Возможные формы обучения

- очная, с отрывом от производства, или
- смешанная с использованием дистанционных образовательных технологий и электронного обучения и проведением с отрывом от производства практических занятий и итоговой аттестации.

Обучение исключительно с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий не допускается.

9. Перечень профессиональных стандартов, сопрягаемых с образовательной программой - нет

III. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Программа направлена на освоение (совершенствование) следующих профессиональных компетенций:

№ п/п	Профессиональные компетенции	Знания, понимание и профессиональные навыки	Методы демонстрации компетентности	Критерии оценки компетентности	Указание раздела (ов) и дисциплины (н) программы, где предусмотрено освоение компетенции
ПК 1	Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов	<p>Уметь:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 	Промежуточная аттестация, итоговая аттестация	Успешное прохождение подготовки. Итоговое тестирование и/или письменный экзамен. Демонстрируется умение расчета суточных энергозатрат; расчета калорийности пищи; составления меню суточного пищевого рациона; составление заявок на продукты питания;	II Профессиональный модуль Раздел 1
ПК 2	Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений.	<p>Уметь:</p> <ol style="list-style-type: none"> Поддерживать санитарное состояние камбуза, камбузной посуды, инвентаря, 	Промежуточная аттестация, итоговая аттестация	Успешное прохождение подготовки. Итоговое тестирование и/или письменный экзамен. Демонстрируется	II Профессиональный модуль Раздел 2

ПК 3	Приготовление кулинарных блюд.	<p>инструментов и спецедежды.</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>	Промежуточная аттестация, итоговая аттестация	<p>Умение по приготовлению растворов дезинфицирующих и моющих средств; знание оборудования камбуза.</p>	
	<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>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>	III Профессиональный модуль Раздел 3

ПК 4	Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий.	<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>	Промежуточная аттестация, итоговая аттестация	Успешное прохождение подготовки. Итоговое тестирование и/или письменный экзамен. Демонстрируется умение расчета необходимого количества сырья на заданное количество изделий	II Профессиональный модуль Раздел 4
ПК 5	Выполнение обязанностей по тревогам.	<p>Уметь:</p> <p>1. Вести борьбу за живучесть судна.</p> <p>2. Покидать судно в случае аварии и выживать на воде с применением штатных и приспособленных технических средств.</p> <p>3. Оказывать первую медицинскую помощь.</p>	Промежуточная аттестация, 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.	III Профессиональный модуль Раздел 5, Тема 5.1

ПК 6	<p>Порядок организации службы на судах внутреннего водного транспорта</p>	<p>Теоретическое знание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Трудового права, трудового договора и порядком 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. 	<p>Промежуточная аттестация, итоговая аттестация</p>	<p>Успешное прохождение подготовки. Итоговое тестирование и/или письменный экзамен.</p>	<p>II Профессиональный модуль Раздел 5, Тема 5.2</p>
------	---	--	--	---	--

IV. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

10. Учебный план

№	Наименование разделов и дисциплин	Всего часов	В том числе		Форма контроля
			Лекции	Практ. занятия	
	Введение.	2	2		-
I	Общепрофессиональный цикл	66	54	12	-
1	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве	20	14	6	зачет
2	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	10	10	0	зачёт
3	Устройство судна и организация службы на морских судах	26	26	0	зачёт
4	Основы профессионального английского языка	10	4	6	зачёт
II	Профессиональные модули	340	264	76	-
1	Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов	41	33	8	зачёт
2	Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений	21	16	5	зачёт
3	Приготовление кулинарных блюд	121	91	30	экзамен
4	Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий	83	72	11	экзамен
5	Обеспечение безопасности плавания	74	52	22	зачёт
III	Производственная (профессиональная практика)	380	0	380	зачёт
1	учебная практика (производственное обучение) в учебных мастерских	220	0	220	зачёт
2	производственная практика (практика на судах)	160	0	160	зачёт
IV	Тренажерная подготовка	70	0	70	-
1	Начальная подготовка по безопасности (Правило VI/1 Конвенции ПДНВ)	58	0	58	-
2	Подготовка по охране (для лиц, не имеющих назначенных обязанностей по охране)	12	0	12	-
	Консультации	8	8	0	-
	Итоговая аттестация	4	3	1	Экзамен
Итого по курсу		870	331	539	

11. Учебно-тематический план

Раздел	Наименование разделов и дисциплин	Количество часов			Форма контроля
		Всего	Лекции	Практ. занятия	
	Введение.	2	2		
I.	Общепрофессиональный цикл	66	54	12	
1.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве	20	14	6	Зачет
1.1	Основы микробиологии	4	4	-	-
1.1.1	Микробы и их свойства	1	1	-	-
1.1.2	Пищевые заболевания	3	3	-	-
1.2	Физиология питания	8	4	4	-
1.2.1	Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания	2	2	-	-
1.2.2	Пищеварение и усвояемость пищи	6	2	4	-
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	-	-
2	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	10	10		Зачет
2.1	Общие положения экономики морского транспорта	6	6		-
2.2	Основы трудового законодательства Российской Федерации	4	4		-
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	10	4	6	Зачет
4.1	Основы общения на английском языке	4	2	2	-
4.2	Основы профессионального английского языка	6	2	4	-
II.	Профессиональные модули				
1	Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов	41	33	8	Зачет
1.1	Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров	22	19	3	-
1.1.1	Пищевая ценность, ассортимент и характеристика молочных продуктов	1	1		-
1.1.2	Пищевая ценность, ассортимент и характеристика мясных продуктов, рыбы и морепродуктов, яйцепродуктов	4	2	2	-
1.1.3	Пищевая ценность, ассортимент и характеристика продуктов из зерна.	2	2		-
1.1.4	Пищевая ценность, ассортимент и характеристика овощей и фруктов	2	2		-
1.1.5	Пищевая ценность, ассортимент и характеристика жиров, масла, сахара и сладостей.	2	2		-
1.2	Качество пищевых продуктов	3	2	1	-
1.2.1	Качество пищевых продуктов и методы его определения.	2	1	1	-
1.2.2	Стандартизация и контроль качества продукции.	1	1	0	-
1.3	Хранение продовольственных товаров	8	8		-
1.3.1	Хранение пищевых продуктов	2	2		-
1.3.2	Консервирование пищевых продуктов	2	2		-
1.3.3	Упаковка продуктов	2	2		-
1.3.4	Транспортировка и реализация различных видов питания	2	2		-
1.4	Общая характеристика бухгалтерского учета в общественном питании	2	2		-
1.4.1	Общая характеристика хозяйственного учета	1	1		-
1.4.2	Документы учета	1	1		-
1.5	Ценообразование в общественном питании	10	5	5	-

1.5.1	Понятие о цене и ценообразовании в общественном питании	1	1		-
1.5.2	План-меню	4	2	2	-
1.5.3	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий	2	1	1	-
1.5.4	Калькуляция розничных цен, оценка сырья при калькуляции цен	3	1	2	-
1.6	Учет сырья и готовой продукции на производстве	6	6	-	-
1.6.1	Источники поступления продуктов и тары	1	1	-	-
1.6.2	Организация количественного учета продуктов в кладовой.	1	1	-	-
1.6.3	Товарные потери и порядок их списания.	2	2	-	-
1.6.4	Порядок проведения, инвентаризации сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на производстве	2	2	-	-
1.7	Учет предметов материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря	1	1	-	-
2.	Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений	21	16	5	Зачет
2.1	Общие сведения о машинах	4	4	-	-
2.1.1	Классификация оборудования. Требования к материалам.	1	1	-	-
2.1.2	Основные части и детали машин. Понятие о передачах.	1	1	-	-
2.1.3	Электроприводы. Аппараты включения, защиты, контроля и управления.	1	1	-	-
2.1.4	Техническая документация машин. Общие правила эксплуатации оборудования.	1	1	-	-
2.2	Универсальные приводы	2	2	-	-
2.2.1	Назначение и комплектность универсальных приводов	1	1	-	-
2.2.2	Правила эксплуатации и техника безопасности.	1	1	-	-
2.3	Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства	9	6	3	-
2.3.1	Механическое оборудование для обработки овощей.	3	1	1	-
2.3.2	Машины для обработки мяса и рыбы	1	1	-	-
2.3.3	Машины для приготовления и обработки теста, полуфабрикатов.	1	1	-	-
2.3.4	Тепловое оборудование	3	1	2	-

2.3.5	Холодильное оборудование.	1	1	-	-
2.4	Весозмерительное оборудование	3	1	2	-
2.5	Охрана труда и техника безопасности на морском судне	3	3	-	-
2.5.1	Законодательство по охране труда и технике безопасности	1	1	-	-
2.5.2	Типовая инструкция по охране труда для судового повара	2	2	-	-
3.	Приготовление кулинарных блюд	121	91	30	Экзамен
	Введение	2	2	-	-
3.1	Способы кулинарной обработки продуктов	4	4	-	-
3.1.1	Механическая кулинарная обработка продуктов	2	2	-	-
3.1.2	Тепловая кулинарная обработка продуктов	2	2	-	-
3.2	Технология обработки сырья	17	12	5	-
3.2.1	Механическая кулинарная обработка овощей, плодов, грибов	5	4	1	-
3.2.2	Механическая кулинарная обработка рыбы, морепродуктов	6	4	2	-
3.2.3	Механическая кулинарная обработка мяса, субпродуктов, домашней птицы	6	4	2	-
3.3	Технология приготовления блюд	96	71	25	-
3.3.1	Технология приготовления супов	18	14	4	-
3.3.2	Технология приготовления соусов	6	4	2	-
3.3.3	Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий	8	6	2	-
3.3.4	Технология приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов	6	4	2	-
3.3.5	Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов	12	8	4	-
3.3.6	Технология приготовления блюд из мяса, субпродуктов, домашней птицы.	14	10	4	-
3.3.7	Технология приготовления блюд из яиц и творога	4	3	1	-
3.3.8	Технология приготовления холодных блюд и закусок	4	3	1	-
3.3.9	Технология приготовления сладких блюд и напитков	4	3	1	-
3.3.10	Технология приготовления кулинарных блюд из теста	14	10	4	-
3.3.11	Технология приготовления блюд для диетического питания	6	16		-
4	Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий	83	72	11	Экзамен
	Введение	1	1		-
4.1	Технологический процесс подготовки сырья к производству	24	20	4	-

4.1.1	Подготовка сырья к производству	4	4		-
4.1.2	Виды теста и его использование	14	12	2	-
4.1.3	Замес теста и способы его рыхления	6	4	2	-
4.2	Технологический процесс приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	58	51	7	-
4.2.1	Изделия из дрожжевого теста	20	18	2	-
4.2.2	Способы приготовления пшеничного теста и изделия из него	22	20	2	-
4.2.3	Способы приготовления ржаного теста и изделия из него	12	10	2	-
4.2.4	Изделия пониженной калорийности	4	3	1	-
5	Обеспечение безопасности плавания	74	52	22	-
5.1	Борьба за живучесть судна, спасение и выживание на воде	58	36	22	зачёт
5.1.1	Организация борьбы за живучесть судна, экипажа и судовой техники	8	6	2	-
5.1.2	Противопожарная безопасность и борьба с пожаром на судне	28	18	10	-
5.1.3	Первая медицинская помощь	8	4	4	-
5.1.4	Выживание в море в случае оставления судна	14	8	6	-
5.2	Безопасность судоходства и охрана окружающей среды	16	16		-
5.2.1	Правовые основы безопасности судоходства	6	6		-
5.2.2	Предотвращение загрязнения окружающей среды	10	10		-
III	Производственная (профессиональная практика)	390	0	390	зачёт
1	учебная практика (производственное обучение) в учебных мастерских	230	0	230	зачёт
2	производственная практика (практика на судах)	160	0	160	зачёт
IV	Тренажерная подготовка	70	0	70	-
1	Начальная подготовка по безопасности (Правило VI/1 Конвенции ПДНВ)	58	0	58	-
2	Подготовка по охране (для лиц, не имеющих назначенных обязанностей по охране)	12	0	12	-
	Консультации	8	8	0	-
	Итоговая аттестация	4	3	1	Экзамен
	Итого по курсу	870	331	539	

Учебно-тематический план производственной профессиональной практики

п/п	Виды выполняемых работ	Всего часов	Форма контроля
1.	Инструктаж по охране труда на рабочем месте	2	
2.	ПМ.01 Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов	10	зачет
2.1.	Составление планового меню на различные периоды времени	2	-
2.2.	Составление заявок на продукты питания	2	-
2.3.	Контроль качества принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов	2	-
2.4.	Закладка продуктов на хранение	2	-
2.5.	Учет движения продуктов	2	-
3.	ПМ.02 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	ПМ.03 Приготовление кулинарных блюд	130	зачет
4.1.	Приготовление супов	18	-
4.2.	Приготовление соусов	6	-
4.3.	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий	14	-
4.4.	Приготовление блюд и гарниров из картофеля, овощей и грибов	14	-
4.5.	Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов	18	-
4.6.	Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы	18	-
4.7.	Приготовление блюд из яиц и творога	6	-
4.8.	Приготовление холодных блюд	6	-
4.9.	Приготовление сладких блюд и напитков	6	-
4.10.	Приготовление мучных кулинарных изделий	18	-
4.11.	Приготовление блюд диетического питания	6	-
5.	ПМ.04 Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий	68	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	30	-
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.	ПМ. 06 Обеспечение безопасности плавания	10	зачет
6.1.	Участие в проведении учебных тревог	10	
	ВСЕГО	230	

12. Учебный календарный график (типовое расписание занятий по программе «Подготовка повара судового»)

Неделя	Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница
I 9 ⁰⁰ - 10 ³⁵					
II 10 ⁴⁵ - 12 ²⁰					
III 12 ²⁰ - 13 ⁵⁰					
IV 14 ³⁰ - 16 ⁰⁰					
V 16 ³⁰ - 18 ⁰⁰					

13. Содержание разделов (тем)

Введение

Согласно Положению о дипломировании членов экипажей морских судов, утвержденному Приказом № 62 Минтранса России от 15.03.2012 г. с изменениями, задачей курса является **подготовка поваров судовых морских судов в соответствии с международными и национальными требованиями.**

По окончании курса слушатель должен обладать компетенциями, указанными в таблице раздела III.

Занятия проводятся в формах лекций и практических занятий. Контроль освоения компетенций осуществляется по функциям с применением компьютерной системы контроля Дельта-инженер. Правила техники безопасности при прохождении курса обучения определены соответствующими инструкциями ФГБОУ ВО «ГМУ имени адм. Ф.Ф.Ушакова». По окончании обучения слушателю выдается документ об успешном завершении обучения.

I. ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ

РАЗДЕЛ 1. ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

Цель изучения – приобретение слушателями теоретических знаний и практических навыков по соблюдению правил личной гигиены и санитарных требований при приготовлении пищи, санитарной обработке оборудования, инвентаря, посуды; составлению рационов питания. Изучение теоретического материала необходимо увязывать с примерами из практики и закреплять на практических занятиях. Итоговой формой контроля является зачет.

Тема 1.1. ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ

1.1.1 Микробы и их свойства

Понятие о микробах и микробиологии. Понятие о микроорганизмах, распространение их в природе. Основные группы микроорганизмов. Бактерии. Дрожжи. Грибы. Вирусы. Питание, дыхание микроорганизмов. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы. Использование микробов в пищевой промышленности, медицине, сельском хозяйстве. Микробы, подвергающие порче пищевые продукты. Процессы, протекающие в пище при попадании некоторых видов микробов.

1.1.2 Пищевые заболевания

Патогенные микроорганизмы. Токсинообразование. Инкубационный период. Явление бациллоносительства. Пути передачи инфекций. Защитные силы организма в борьбе с инфекциями. Пищевые заболевания микробной природы. Пищевые инфекции. Пищевые отравления. Пищевые токсикоинфекции. Гельминтозы. Диарея «путешественников». Меры профилактики и предупреждения. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве. Меры профилактики и предупреждения.

Тема 1.2. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

1.2.1 Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания

Значение питания в жизни человека. Понятие о пищевых веществах: определение, состав, значение, энергетическая ценность, суточная норма потребности человека в белках, жирах, углеводах. Белки, жиры, углеводы в пищевых продуктах. Витамины в питании и профилактика витаминной недостаточности. Физиологическая роль витаминов. Авитаминоза и гиповитаминозы. Потери витаминов при кулинарной обработке и хранении пищи. Минеральные вещества. Общие функции минеральных веществ. Пища – источник минеральных веществ. Физиологическое значение отдельных минеральных веществ. Вода. Функции воды. Потребность в воде. Питьевой режим. Питьевой режим в тропиках. Жесткость воды.

1.2.2 Пищеварение и усвояемость пищи

Понятие о процессе пищеварения. Всасывание пищевых веществ. Усвояемость пищи, факторы, влияющие на неё. Обмен веществ и энергии. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека. Суточный расход энергии. Энергетическая ценность пищи. Энергетические затраты организма и потребность в энергии. Питание различных групп населения. Суточный рацион питания. Режим питания. Особенности питания экипажей судов в условиях длительного плавания, штормовой обстановки, для экипажей различных судов в различных условиях плавания (рыбоперерабатывающий и торговый флот, суда-ледоколы, суда-снабженцы, плавающие в водах Заполярья, суда-газовозы и пр.). Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Нормы и принципы рационального сбалансированного питания. Баланс энергии. Расчет суточных энергозатрат человека. Расчет калорийности пищи.

Практическое занятие: расчет суточных энергозатрат человека, расчет калорийности пищи, составление меню суточного пищевого рациона.

Тема 3.1. САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

1.3.1 Санитарные требования к содержанию камбузов, личная гигиена

Личная гигиена работников предприятий общественного питания. Правила личной гигиены работников пищевого производства и соблюдение ее. Требования к допуску на работу лиц, поступающих на пищевые объекты судов. Санитарная одежда повара и кондитера, требования к ней (СанПиН).

Требования к устройству предприятий общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к территории, планировке и отделке помещений, предприятий общественного питания (СанПиН). Санитарные требования к содержанию помещений пищеблока. Уборка территории, помещений пищеблока. Уборочный инвентарь (СанПиН). Хранение и удаление пищевых отходов. Санитарные требования к

оборудованию, инвентарю и инструментам; маркировка, мытье, дезинфицирование и хранение инвентаря и инструментов. Санитарные требования к посуде, таре; материалы для ее изготовления, емкость, маркировка, мытье, дезинфицирование, хранение. Режим мытья кухонной и столовой посуды, столовых приборов. Санитарные требования к транспорту и перевозке, хранению пищевых продуктов (СанПиН).

Понятия дезинфекции, дезинсекции, и дератизации. Правила проведения дезинфекции. Характеристика моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения. Правила проведения дезинсекции и дератизации. Ответственность судового повара за соблюдение санитарного режима.

Практическое занятие: Приготовление растворов дезинфицирующих и моющих средств.

1.3.2 Санитарные требования к условиям хранения, транспортировке и кулинарной обработке пищевых продуктах на судах

Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов. Санитарно-гигиеническое и физиологическое значение кулинарной обработки продуктов; факторы, влияющие на качество готовой кулинарной и кондитерской продукции. Санитарные требования к рабочему месту. Санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов. Санитарные требования к тепловой кулинарной обработке продуктов, процессу приготовления блюд и кондитерских изделий. Физиологическое и эпидемиологическое значение тепловой обработки, соблюдение температурных режимов и сроков тепловой обработки продуктов. Санитарные правила приготовления скоропортящихся блюд, кулинарных и кондитерских изделий. Санитарные требования к пищевым добавкам (СанПиН). Санитарные требования к реализации готовой продукции. Санитарные требования к реализации готовой продукции. Контроль за качеством продукции. Бракеражные комиссии. Сроки реализации пищи (СанПиН).

Практическое занятие: бракераж блюд, заполнение бракеражного журнала.

РАЗДЕЛ 2. ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Цель изучения – ознакомить слушателей с основными понятиями, функцией и ролью морского транспорта в транспортной системе Российской Федерации, с понятиями трудового права. Итоговой формой контроля является зачет.

Тема 2.1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ЭКОНОМИКИ МОРСКОГО ТРАНСПОРТА

Сфера деятельности морского транспорта, его роль и место в транспортной системе России. Показатели и измерители работы морского транспорта. Организационно – правовые формы предприятий морского транспорта. Планирование хозяйственной деятельности предприятий в условиях рыночной экономики. Источники финансирования для создания и

развития объектов основной производственной деятельности морского транспорта. Заработная плата как фактор, обеспечивающий эффективность труда работников. Формы оплаты труда. Налогообложение заработной платы и доходов населения. Декларация доходов.

Тема 2.2 ОСНОВЫ ТРУДОВОГО ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА

Понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности. Трудовой кодекс Российской Федерации: трудовой договор и порядок его заключения, основания прекращения; оплата труда; роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; дисциплинарная и материальная ответственность работника; административные правонарушения и административная ответственность; право социальной защиты граждан; защита нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

Транспортное право: Устав службы на судах морского флота, Устав о дисциплине работников морского транспорта. Международные правовые документы и рекомендации по регламентации труда моряков (ИМО, ILO, WHO, ICS\ ISF, INTERTANKO, ITF, etc.). Сводная Конвенция МОТ о труде в морском судоходстве 2006.

Требования трудовой дисциплины к каждому члену судового экипажа. Меры поощрения, дисциплинарного воздействия к нарушениям трудовой дисциплины.

РАЗДЕЛ 3. УСТРОЙСТВО СУДНА И ОРГАНИЗАЦИЯ СЛУЖБЫ НА МОРСКИХ СУДАХ

Цель изучения - дать слушателям знания о конструкции судов, их устройствах и оборудованию. Ознакомить слушателей с национальными руководящими документами и международными конвенциями в отношении ходовых и стояночных вахт; основными документами законодательства по охране труда, действующими на морских судах, основными нормами трудового законодательства и организацией вахтенной службы на морских судах. Итоговой формой контроля является зачет.

Тема 3.1 УСТРОЙСТВО И ОБОРУДОВАНИЕ СУДОВ

3.1.1 Классификация судов

Понятие о судне. Классификация морских судов по назначению, району плавания, характеру движения, типу главного двигателя, типу движителя, материалу корпуса.

Основные сечения корпуса судна: диаметральной плоскость, плоскости мидель – шпангоута и конструктивной ватерлинии.

Главные размерения судна: габаритные и конструктивные длина, ширина, высота борта, осадка. Морской Регистр РФ и его функции.

3.1.2 Эксплуатационные характеристики судна

Водоизмещение судна, его виды. Грузоподъемность судна, ее виды. Международная грузовая марка. Марки углублений. Понятие о крене,

дифференте. Посадки судна. Грузовместимость, ее виды. Дальность и автономность плавания. Скорость судна. Единицы ее измерения.

3.1.3 Мореходные качества судна

Мореходные качества судна: основные понятия и определения. Понятие и виды плавучести, остойчивости, непотопляемости, качки, ходкости. Основные характеристики движителей судна.

3.1.4 Судовые устройства и системы

Рулевое, якорное, буксирное устройства: назначение, размещение, принципиальное устройство и действие. Грузовые устройства: назначение и виды. Судовые спасательные средства коллективного и индивидуального пользования: их назначение, виды, расположение на судне.

Назначение и классификация судовых систем. Общая характеристика судовых систем. Конструктивные элементы судовых систем. Системы бытового водоснабжения. Сточные и отопительные системы. Системы контроля и пожарной сигнализации. Стационарные системы пожаротушения.

3.1.5 Судовые помещения

Деление корпуса на отсеки, их назначение. Назначение судовых помещений. Основные группы судовых помещений: специальные помещения, помещения судовых запасов и балласта, служебные помещения, помещения экипажа и пассажиров. Способы расположения машинных помещений и связанных с ними основных жилых надстроек. Палубы и межпалубные пространства.

Служебные помещения: управления судном, судовых механизмов, служебно – хозяйственные и административные. Помещения экипажа и пассажиров: жилые, общественные, хозяйственные, санитарно – бытовые и медицинские. Внутрисудовые средства связи.

Тема 3.2 ОРГАНИЗАЦИЯ СЛУЖБЫ НА МОРСКИХ СУДАХ

3.2.1 Основные положения международных конвенций в области морского судоходства

Конвенция 1948 года об учреждении Межправительственной морской консультативной организации, преобразованной в 1982 году в Международную морскую организацию (ИМО). Международная конвенция по охране человеческой жизни на море (СОЛАС). Международная конвенция по предотвращению загрязнения моря с судов (МАРПОЛ). Международная конвенция о грузовой марке. Конвенция о Международных правилах предупреждения столкновений судов в море (МППСС). Международная конвенция о подготовке и дипломировании моряков и несении вахты (ПДНВ). Конвенция о минимальных стандартах на морских судах.

3.2.2 Система управления безопасностью

Международный кодекс по управлению безопасной эксплуатацией судов и предотвращению загрязнения (МКУБ), система управления безопасностью

(СУБ) компании, их цели и задачи. СУБ на судне, Свидетельство об управлении безопасностью. Система проверок СУБ судов.

3.2.3 Законодательство Российской Федерации по организации службы на судах

Кодекс торгового мореплавания Российской Федерации. Устав службы на морских судах, плавающих под Государственным флагом Российской Федерации (после его принятия). Устав о дисциплине работников морского транспорта. Положение о технической эксплуатации морского флота и Правила технической эксплуатации судовых технических средств. Правила техники безопасности на судах морского флота. Санитарные правила для морских судов. Наставление по борьбе за живучесть морских судов (НБЖС). (Все указанные документы изучаются применительно к действующим изданиям в части их основных положений по организации службы на морских судах).

3.2.4 Флаги и вымпелы судна

Государственный флаг Российской Федерации, порядок его хранения, подъема и спуска. Флаг или вымпел судовладельца. Штандарт Президента Российской Федерации.

Флаг Министерства транспорта Российской Федерации. Подъем флагов при посещении судна высшими должностными лицами государства, дипломатическими представителями России, Министром транспорта Российской Федерации. Порядок подъема флагов иностранных государств. Расцветивание судна флагами Международного свода сигналов. Военно-морские флаги и вымпелы, приветствие при встрече с военным кораблем.

3.2.5 Экипаж судна

Капитан судна, его статус, ответственность, права и основные обязанности. Функциональные подразделения судна, основные задачи и предназначение палубной команды (службы эксплуатации), машинной команды (службы технической эксплуатации), радиослужбы, службы быта, медико-санитарной службы, пассажирской службы, учебной службы. Командный состав, права и полномочия должностных лиц командного состава. Рядовой состав судна, функциональная деятельность боцмана, матросов, мотористов, электриков, донкерманов. Основные понятия о предназначении других должностных лиц, могущих входить в состав судового экипажа судов различных типов (поваров, пекарей, камбузников, дневальных, машинистов по стирке спецодежды, буфетчиков и др.) Разделение должностных лиц по уровням ответственности: управления, эксплуатации и вспомогательному. Квалификационные и медико-санитарные документы членов экипажа, основные положения по поддержанию их соответствия на уровне действующих требований.

3.2.6 Правила поведения на судне

Распорядок дня на ходу и на стоянке судна. Содержание жилых и служебных помещений. Размещение членов экипажа в жилых помещениях.

Осмотры помещений общего пользования и жилых помещений. Хранение ядовитых, взрывоопасных, легковоспламеняющихся и других пожароопасных веществ, пользование электронагревательными приборами. Порядок закрытия на замок жилых помещений, хранение ключей первого и второго комплектов. Прием пищи, кают-компания и столовая. Культурно-массовая и спортивная работа, проведение игр и других мероприятий развлекательной направленности. Санитарные правила, утренние приборки, санитарный аврал. Курение на судне. Вынос с судна вещей. Перевозка на судне груза членов экипажа. Использование дежурной шлюпки.

Раздел 4. ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО АНГЛИЙСКОГО ЯЗЫКА

Цель изучения - ознакомить слушателей с профессиональной лексикой, фразеологическими оборотами и терминами; выработать практические умения читать и понимать тексты общекультурного и профессионального характера, составлять монологические и диалогические высказывания по темам социально – бытового и профессионально – делового общения, использовать и понимать Стандартный морской разговорник ИМО.

Тема 4.1. ОСНОВЫ ОБЩЕНИЯ НА АНГЛИЙСКОМ ЯЗЫКЕ

Фонетика: освоение и отработка звуков английского языка, интонации, ударения, основных интонационных моделей.

Грамматика: основные грамматические особенности английского языка: морфология, синтаксис. **Лексика, фразеология:** порядок слов в повествовательном, утвердительном, отрицательном и вопросительном предложениях, выработка умения на слух воспроизводить слова и словосочетания, короткие фразы, задавать вопросы и отвечать на них. **Формы обращения, приветствия, благодарности, извинения, сожаления, просьбы, одобрения, согласия, отказа.**

Практическое занятие: тесты на знание английского языка по теме раздела

Тема 4.2: ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО АНГЛИЙСКОГО ЯЗЫКА

Профессиональная лексика, фразеологические обороты и термины: устройство судна, палубные механизмы и оборудование, спасательные средства, противопожарные средства, действия аварийной партии, охрана окружающей среды, оказание первой медицинской помощи.

Техника перевода со словарем профессионально ориентированных текстов. Использование и понимание Стандартного морского разговорника ИМО.

Деньги, расчеты, оплата, коммерческо-правовые и финансовые термины. Наименование частей судна, судовых помещений, судовых устройств. Названия должностей в морском флоте. Человеческий организм. Основные медицинские термины.

Наименование продовольственных продуктов, блюд, камбузной посуды, буфетной посуды и приборов, приборов для сервировки стола, характеристик вкуса. Судовое белье и предметы быта. Одежда и предметы личного обихода.

Аварийное снабжение и имущество. Предупредительные надписи. Противопожарное оборудование и средства защиты. Сигнальные средства. Спасательные средства. *Профессиональное тестирование на английском языке.*

Практическое занятие: тесты на знание английского языка по теме раздела

II. ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ

Раздел 1. (ПМ.01) ЗАКАЗ И ХРАНЕНИЕ ПРОДУКТОВ И ПОЛУФАБРИКАТОВ

Цель изучения - приобретение слушателями теоретических знаний и практических навыков по составлению планового меню на различные периоды времени, составлению заявок на продукты питания, контролю качества принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов, осуществлению хранения продуктов, ведению учета движения продуктов. Изучение теоретического материала необходимо увязывать с примерами из практики и закреплять на практических занятиях. Итоговой формой контроля является зачет.

Тема 1.1. АССОРТИМЕНТ И ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ГРУПП ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

1.1.1 Пищевая ценность, ассортимент и характеристика молочных продуктов

Питьевое молоко, сгущенное и сухое молоко, сливки и сливочное масло, сметана, творог, сыры; пищевая ценность сыров и творога, мороженное. Пищевая ценность продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения на П.О.П.

1.1.2 Пищевая ценность, ассортимент и характеристика мясных продуктов, рыбы и морепродуктов, яйцепродуктов

Мясо, субпродукты, мясо птицы, мясокопченности, колбасы; рыба и морепродукты; яйца и яйцепродукты. Растительные белоксодержащие продукты. Мясные и рыбные консервы. Пищевая ценность продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения на П.О.П.

Практическая работа: определение свежести мяса, рыбы, яиц.

1.1.3. Пищевая ценность, ассортимент и характеристика продуктов из зерна

Хлеб и хлебобулочные изделия, изделия из сдобного теста, макароны, крупа. Пищевая ценность продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения на П.О.П.

1.1.4. Пищевая ценность, ассортимент и характеристика овощей и фруктов

Классификация овощей, фруктов, плодов. Пищевая ценность продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения на П.О.П.

1.1.5. Пищевая ценность, ассортимент и характеристика жиров, масла, сахара и сладостей

Жиры, масла, сахар, сладости. Пищевая ценность продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения на П.О.П.

Тема 1.2. КАЧЕСТВО ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

1.2.1 Качество пищевых продуктов и методы его определения

Качество продовольственных товаров: определение, факторы, влияющие на него, методы определения. Определение качества продуктов при приемке на судно.

Практическое занятие: определение качества продуктов органолептическим способом.

1.2.2. Стандартизация и контроль качества продукции

Стандартизация и виды стандартов. Маркировка потребительских товаров. Информация о товаре. Штриховое кодирование товаров.

Тема 1.3. ХРАНЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

1.3.1. Хранение пищевых продуктов

Организация складского помещения. Виды складских помещений, оборудование кладовых. Правила хранения продуктов, понятие о потерях при хранении продуктов.

Процессы, происходящие в пищевых продуктах. Режимы хранения. Естественная убыль пищевых продуктов. Факторы, влияющие на качество продуктов при хранении.

1.3.2. Консервирование пищевых продуктов

Физические, физико-химические, биохимические, химические методы консервирования.

1.3.3. Упаковка продуктов

Виды тары. Классификация упаковочных материалов. Требования к качеству упаковочных материалов. Прием, вскрытие, хранение и сдача тары.

Тема 1.4. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА БУХГАЛТЕРСКОГО УЧЕТА В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

1.4.1. Общая характеристика бухгалтерского учета

Требования, предъявляемые к учету. Виды учетных измерителей. Виды учета. Задачи бухгалтерского учета. Предмет и метод бухгалтерского учета. Элементы бухгалтерского учета.

1.4.2. Документы учета

Понятие о документах учета. Классификация документов, реквизиты. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов. Хранение документов.

Тема 1.5. ЦЕНООБРАЗОВАНИЕ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

1.5.1. Понятие о цене и ценообразовании в общественном питании

Понятие о цене и ценообразовании в общественном питании. Виды цен, применяемые в общественном питании. Торговая наценка.

1.5.2. План-меню

План – меню его назначение, порядок составления, утверждения. Составление документов на основе плана-меню. Составление заявок на продукты питания.

Практическое занятие: составление заявок на продукты питания на основе плана – меню.

1.5.3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий – их назначение, содержание сборников. Приложения сборников. Нормы питания. Особенности питания в различных условиях плавания. Расчет необходимого количества продуктов. Нормы потерь и взаимозаменяемости продуктов.

Практическое занятие: расчет необходимого количества продуктов, расчет нормы отходов, расчет потерь при тепловой обработке, выбор температурных параметров для различных видов тепловой обработки.

1.5.4. Калькуляция розничных цен, оценка сырья при калькуляции цен

Калькуляция в общественном питании. Калькуляционные карточки, их содержание, порядок заполнения. Порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства.

Практическое занятие: составление калькуляционных карточек для блюд.

Тема 1.6. УЧЕТ СЫРЬЯ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ПРОИЗВОДСТВЕ

1.6.1 Источники поступления продуктов и тары

Источники поступления продуктов и тары. Сопроводительные документы. Заполнение документов - накладных, счет-фактур, товарно-транспортных накладных, счетов. Составление закупочных актов. Порядок оформления и учета доверенностей.

Доставка и прием товаров. Составление актов на недостачу или снижение качества товара, тары; отсутствие или неправильность маркировки. Акты об уничтожении продуктов.

1.6.2. Организация количественного учета продуктов в кладовой

Контроль за своевременным и полным поступлением товаров. Оприходование товара материально-ответственным лицом. Учет сырья и товаров. Приемка товаров по количеству и качеству. Оформление товаросопроводительных документов. Материальная ответственность, ее документальное оформление. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой. Порядок ведения товарной книги. Отчетность по рациону коллективного питания.

1.6.3. Товарные потери и порядок их списания

Товарные потери: нормируемые и ненормируемые. Порядок списания боя посуды, брака, порчи продуктов. Составление актов.

1.6.4. Порядок проведения инвентаризации сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на производстве

Инвентаризация – понятие, задачи, сроки проведения. Инвентаризационная комиссия. Инвентаризационная опись, требования к оформлению. Результаты инвентаризации.

Тема 1.7. УЧЕТ ПРЕДМЕТОВ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОГО ОСНАЩЕНИЯ, МАЛОЦЕННОГО И БЫСТРОИЗНАШИВАЮЩЕГОСЯ ИНВЕНТАРЯ

Задачи учета основных средств, малоценных и быстроизнашивающихся предметов. Понятие об основных средствах труда, предметах материально-технического оснащения, малоценном и быстроизнашивающемся инвентаре. Учет малоценных и быстроизнашивающихся предметов. Порядок списания.

Раздел 2 (ПМ.02). ОБСЛУЖИВАНИЕ И МЕЛКИЙ РЕМОНТ ОБОРУДОВАНИЯ И ИНВЕНТАРЯ КАМБУЗА И ПРОВИЗИОННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ

Цель изучения - приобретение слушателями теоретических знаний и практических навыков по обслуживанию и мелкому ремонту оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений; поддержанию санитарного состояния камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды. Изучение теоретического материала необходимо закреплять на практических занятиях, строго соблюдая правила техники безопасности при эксплуатации данного оборудования, инвентаря, инструментов. Итоговой формой контроля является зачет.

Тема 2.1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О МАШИНАХ

1.2.1. Классификация оборудования. Требования к материалам

Значение технологического оборудования. Определение машины. Классификация оборудования по назначению, виду обрабатываемого продукта, степени автоматизации. Требования к материалам, используемым для изготовления машин.

1.2.2. Основные части и детали машин. Понятие о передачах

Основные части и детали машин. Назначение передач. Виды передач.

1.2.3. Электроприводы. Аппараты включения, защиты, контроля и управления

Понятие об электроприводах, их назначение. Виды и назначение аппаратов включения, защиты, контроля и управления.

1.2.4. Техническая документация машин. Общие правила эксплуатации оборудования

Виды и назначение технической документации. Общие правила эксплуатации механического и теплового оборудования. Основные требования техники безопасности. Электробезопасность.

Тема 2.2. УНИВЕРСАЛЬНЫЕ ПРИВОДЫ

2.2.1. Назначение и комплектность универсальных приводов

Определение универсального привода. Назначение. Сменные механизмы. Комплектность и техническая характеристика.

2.2.2. Правила эксплуатации и техника безопасности.

Подготовка привода к работе. Правила эксплуатации в процессе работы. Завершение работы. Техническое обслуживание и ремонт.

Тема 2.3. ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ КУЛИНАРНОГО И КОНДИТЕРСКОГО ПРОИЗВОДСТВА

2.3.1. Механическое оборудование для обработки овощей

Универсальные приводы, картофелеочистительные машины, овощерезательные и протира-резательные машины. Правила безопасного использования.

Практическое занятие: ознакомление с машинами, применяемыми для обработки овощей и картофеля (картофелечистка, овощерезательная машина), правилами эксплуатации и техники безопасности.

2.3.2. Машины для обработки мяса и рыбы

Мясорубки, машины для рыхления мяса, котлетоформовочные машины, рыбоочиститель. Правила безопасного использования. Мелкий ремонт оборудования.

2.3.3. Машины для приготовления и обработки теста, полуфабрикатов из теста

Оборудование для дозирования компонентов. Просеивательные, тестомесильные и взбивальные машины. Оборудование для деления и формования полуфабрикатов. Правила безопасного использования. Мелкий ремонт оборудования.

2.3.4. Тепловое оборудование

Общие сведения о тепловом оборудовании. Понятие о теплообмене. Мероприятия по экономии топлива. Пищеварочные котлы, пароварочные аппараты, аппараты для жарки и выпечки, варочно-жарочное и водогрейное оборудование. Правила безопасного использования.

Практическое занятие: ознакомление с тепловым оборудованием (пищеварочный котел, сковороды электрические, жарочные и пекарные шкафы, водонагревательное оборудование и пр.), правилами эксплуатации и техники безопасности.

2.3.5. Холодильное оборудование

Холодильные установки. Холодильные машины. Холодильные прилавки и витрины. Льдогенераторы. Правила безопасного использования.

Тема 2.4. ВЕСОИЗМЕРИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Классификация весоизмерительного оборудования. Виды гирь, правила пользования и уход за ними. Взвешивание товаров. Требования техники безопасности и производственной санитарии при эксплуатации весоизмерительного оборудования.

Практическое занятие: ознакомление с весовым оборудованием, правилами эксплуатации, взвешиванием товаров.

Раздел 3 (ПМ.03). ПРИГОТОВЛЕНИЕ КУЛИНАРНЫХ БЛЮД

Цель изучения – приобретение слушателями теоретических знаний и практических навыков по приготовлению и отпуску кулинарных блюд (с учетом потребностей экипажей судов в условиях автономного плавания). Изучение теоретического материала необходимо закреплять на практических занятиях с соблюдением требований безопасности труда. Итоговой формой контроля является экзамен.

Введение. Основные понятия: кулинарная продукция, блюдо, кулинарное изделие, технологический процесс, сырье, полуфабрикат. Различие блюд, кулинарных изделий и полуфабрикатов по виду используемого сырья, по способу кулинарной обработке, по характеру потребления, по назначению и пр. Задачи, стоящие перед поваром. Основная документация повара.

Тема 3.1. СПОСОБЫ КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКИ ПРОДУКТОВ

3.1.1. Механическая кулинарная обработка продуктов

Значение механической кулинарной обработки продуктов. Приемы, применяемые при механической кулинарной обработке продуктов. Санитарные требования к механической кулинарной обработке пищевых продуктов.

3.1.2. Тепловая кулинарная обработка продуктов

Значение тепловой обработки продуктов. Способы тепловой обработки, их краткая характеристика, температурные режимы. Выбор рациональных приемов тепловой обработки. Изменение пищевых веществ при тепловой обработке. Сохранение витаминов при тепловой обработке.

Тема 3.2. ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ СЫРЬЯ

3.2.1 Механическая кулинарная обработка овощей, плодов, грибов

Правила обработки овощей. Механическая кулинарная обработка овощей: последовательность операций, сохранение витаминов, цвета, питательных веществ. Способы обработки овощей различными методами. Способы минимизации отходов при очистке овощей. Оборудование и производственный инвентарь, используемый для очистки овощей; правила их безопасного использования.

Основные виды нарезки овощей. Простые и сложные формы нарезки овощей. Инструменты и оборудование, используемое для нарезки; правила их безопасного использования. Способы минимизации отходов при нарезке овощей.

Полуфабрикаты из овощей. Полуфабрикаты: ассортимент, технология приготовления, требования к качеству, сроки и условия хранения (согласно нормативно-технической документации, сборника рецептур, СанПиН). Отходы овощей и их использование.

Обработка консервированных овощей. Особенности обработки соленых, сушеных, свежемороженых и пр. овощей. Способы минимизации отходов при очистке овощей.

Обработка грибов. Товароведная характеристика грибов. Обработка свежих, сушеных, соленых и маринованных грибов. Нормы отходов при механической кулинарной обработке грибов.

Практическое занятие: расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов из овощей; составление логических схем приготовления фаршированных полуфабрикатов.

3.2.2. Механическая кулинарная обработка рыбы, морепродуктов

Товароведная характеристика рыб, нерыбных продуктов моря. Роль рыбных продуктов в питании человека. Виды рыб. Классификация рыб. Товароведная характеристика рыбы. Требования к качеству. Органолептическая оценка качества рыбы (согласно нормативно-технической документации, сборника рецептур, СанПиН).

Механическая кулинарная обработка рыбы. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья. Способы размораживания и вымачивания рыбы. Способы обработки рыбы с костным скелетом, особенности обработки некоторых видов рыб (наваги, камбалы и пр.). Обработка осетровых рыб.

Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарки (различными способами), запекания.

Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.

Обработка рыбы для фарширования. Характеристика сырья. Технологии приготовления полуфабрикатов. Рецептуры фаршей. Выбор дополнительных ингредиентов.

Температурные режимы и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов. Требования к качеству полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы, условия и сроки хранения.

Отходы рыбы, способы минимизации отходов при обработке сырья, их рациональное использование.

Обработка нерыбных продуктов моря: кальмаров, мидий, гребешка, крабов, кукумарии, трепанга, креветок, морской капусты и пр. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

Подбор необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов; техника безопасности при их использовании.

Практическое занятие: составление схем «Способы размораживания рыбы»; расчет расхода сырья, полуфабрикатов из рыб с костным скелетом; выбор температурных режимов для охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов; составление таблицы «Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы».

3.2.3. Механическая кулинарная обработка мяса, субпродуктов и домашней птицы

Роль мяса и мясопродуктов в питании человека. Пищевая ценность мяса и субпродуктов, домашней птицы. Основные ткани мяса. Классификация мяса и субпродуктов, домашней птицы. Требования к качеству мяса и субпродуктов, домашней птицы. Сроки и условия хранения мяса, субпродуктов, домашней птицы (согласно нормативно-технической документации, сборника рецептур, СанПиН). Определение свежести мяса и субпродуктов, домашней птицы по органолептическим показателям.

Технологический процесс обработки мяса, субпродуктов, домашней птицы. Последовательность операций. Техника безопасности при работе с оборудованием, инвентарем для обработки мяса. Обработка мороженого мяса, субпродуктов, домашней птицы: размораживание, обмывание, обсушивание, кулинарная разделка и обвалка, зачистка, сортировка, заправка птицы. Температурные режимы и сроки хранения (согласно нормативно-технической документации, сборника рецептур, СанПиН). Выбор необходимого технологического оборудования и инвентаря, требования техники безопасности при работе с оборудованием, инвентарем, инструментами.

Приготовление рубленой массы. Сырье для приготовления рубленой массы из мяса, домашней птицы, субпродуктов. Рецепт, технология приготовления рубленой массы. Требования к качеству. Определение качества рубленой массы по органолептическим показателям. Температурные режимы и правила замораживания и хранения полуфабрикатов. Сроки и условия хранения рубленой массы (согласно нормативно-технической документации, сборника рецептур, СанПиН).

Приготовление котлетной массы. Сырье для приготовления котлетной массы. Рецепт, технология приготовления котлетной массы. Требования к качеству котлетной массы. Определение качества рубленой массы по органолептическим показателям. Температурные режимы и правила замораживания и хранения полуфабрикатов. Сроки и условия хранения котлетной массы (согласно нормативно-технической документации, сборника рецептур, СанПиН).

Мясные полуфабрикаты. Классификация полуфабрикатов. Приемы, применяемые для приготовления полуфабрикатов. Крупнокусковые,

порционные, мелкокусковые полуфабрикаты из говядины, баранины, свинины; субпродуктов, домашней птицы. Кулинарное использование полуфабрикатов. Требования к качеству. Температурные режимы и правила замораживания и хранения полуфабрикатов. Сроки и условия хранения полуфабрикатов из мяса (согласно нормативно-технической документации, сборника рецептур, СанПиН).

Полуфабрикаты из рубленой массы, их краткая характеристика. Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Технология приготовления полуфабрикатов. Требования к качеству. Температурные режимы и правила замораживания и хранения полуфабрикатов. Сроки и условия хранения полуфабрикатов из рубленой массы (согласно нормативно-технической документации, сборника рецептур, СанПиН).

Полуфабрикаты из котлетной массы, их краткая характеристика. Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Технология приготовления полуфабрикатов. Требования к качеству. Температурные режимы и правила замораживания и хранения полуфабрикатов. Сроки и условия хранения полуфабрикатов из котлетной массы (согласно нормативно-технической документации, сборника рецептур, СанПиН).

Практическое занятие: составление схемы обработки мяса, субпродуктов, домашней птицы; составление таблиц «Полуфабрикаты из рубленой массы, их характеристика», «Полуфабрикаты их котлетной массы, их характеристика».

Тема 3.3. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

3.3.1 Технология приготовления супов

Значение первых блюд в питании. Приготовление бульонов и отваров для супов, их пищевая ценность, концентрация бульонов. Правила использования сырья, соблюдение норм его закладки. Технология приготовления костных, мясокостных, рыбных бульонов, бульонов из птицы, грибных отваров и пр. Температурные параметры. Требования к качеству бульонов, отваров. Сроки хранения (согласно нормативно-технической документации, сборника рецептур, СанПиН).

Классификация супов по температуре подачи, по способу приготовления, по жидкой основе и пр.. Оценка качества первых блюд. Правила проведения бракеража первых блюд.

Заправочные супы. Характерные особенности заправочных супов. Правила варки и отпуска заправочных супов. Ассортимент заправочных супов. Особенности приготовления щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, макаронными изделиями, бобовыми и пр. Способы сервировки, порционирования. Требования к качеству заправочных супов.

Молочные супы. Характеристика, ассортимент, особенности варки молочных супов, способы сервировки, порционирования. Требования к качеству, сроки хранения молочных супов.

Супы – пюре. Характеристика, их отличительные особенности, подготовка продуктов, виды тепловой обработки для них. Ассортимент,

технология приготовления супов-пюре. Варианты оформления. Способы сервировки. Требования к качеству.

Прозрачные супы. Характеристика прозрачных супов. Виды «оттяжек». Приготовление «оттяжки». Особенности приготовления и отпуска прозрачных супов. Гарниры к прозрачным супам. Ассортимент прозрачных супов, технология приготовления. Способы сервировки. Требования к качеству.

Сладкие супы. Характеристика сладких супов, их отличительные особенности. Гарниры для сладких супов. Ассортимент сладких супов, технология приготовления. Требования к качеству, сроки хранения сладких супов. Способы сервировки и порционирования. Правила отпуска сладких супов.

Холодные супы. Характеристика холодных супов. Ассортимент холодных супов, технология приготовления. Требования к качеству. Варианты оформления. Способы сервировки. Правила отпуска холодных супов.

Условия и сроки хранения супов (согласно нормативно-технической документации, сборника рецептур, СанПиН).

Техника безопасности при работе. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде, производственным помещениям при приготовлении супов.

Практическое занятие: расчет расхода соли, специй при приготовлении заправочных супов; расчет норм взаимозаменяемости продуктов при приготовлении молочных супов; расчет набора сырья для определенного количества порций супа – пюре; составление технологических схем для различных видов «оттяжек»; составление инструкционно-технологических карт для холодных супов.

3.3.2. Технология приготовления соусов

Классификация соусов. Предназначение и виды соусов.

Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Продукты для соусов. Техника безопасности при работе в горячем цехе. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде, производственным помещениям при приготовлении соусов. Правила подачи.

Основы соусов. Бульоны для соусов: белые, коричневые, мясной сок. Мучные пассеровки. Загустители для соусов. Температурные режимы.

Оценка качества соусов. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции. Условия реализации готовой продукции (согласно нормативно-технической документации, сборника рецептур, СанПиН). Требования к качеству соусов. Правила проведения бракеража соусов.

Соусы с мукой на бульонах. Соус красный основной: технология приготовления, его производные. Соусы белые на мясном и рыбном бульонах: технология приготовления, их производные. Подбор соусов к блюдам. Требования к качеству. Способы сервировки. Правила отпуска соусов.

Соусы грибные. Соус грибной основной: технология приготовления, его производные. Подбор соусов к блюдам. Требования к качеству. Способы сервировки. Правила отпуска соусов.

Соусы молочные. Характеристика молочных соусов, их виды. Технология приготовления молочного соуса. Производные молочного соуса.

Подбор соусов к блюдам. Способы сервировки. Использование молочных соусов различной консистенции. Требования к качеству.

Соусы сметанные. Соусы сметанные: натуральные и на белом соусе. Технология приготовления соусов сметанных и их производных. Подбор соусов к блюдам. Способы сервировки. Требования к качеству.

Соусы яично-масляные Характеристика яично-масляных соусов. Подготовка продуктов для соусов. Соблюдение температурных режимов. Ассортимент соусов. Технология приготовления яично-масляных соусов. Подбор соусов к блюдам. Способы сервировки. Требования к качеству.

Смеси масляные. Характеристика масляных смесей. Технология приготовления масляных смесей, их использование. Варианты оформления. Способы сервировки. Требования к качеству.

Соусы холодные. Ассортимент соусов холодных, их краткая характеристика, технология приготовления. Подбор соусов к блюдам. Способы сервировки. Правила подачи. Требования к качеству.

Желе. Характеристика желе, его использование. Технология приготовления желе. Подготовка продуктов: пищевых рыбных отходов, костей, желатина и пр. Приготовление «оттяжки». Варианты оформления. Способы сервировки. Требования к качеству.

Сладкие соусы. Характеристика сладких соусов. Подготовка продуктов и загустителей. Ассортимент сладких соусов. Технология приготовления. Подбор соусов к блюдам. Способы сервировки. Правила подачи. Требования к качеству.

Соусы промышленного производства Ассортимент соусов промышленного производства, их состав, краткая характеристика. Подбор соусов к блюдам. Правила подачи. Использование в кулинарии.

Условия и сроки хранения основных соусов и их производных (согласно нормативно-технической документации, сборника рецептур, СанПиН).

Практическое занятие: составление технологических схем приготовления красного и белого основных соусов.

3.3.3. Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий

Кулинарная характеристика блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы. Значение блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы. Способы тепловой обработки, изменения пищевых веществ в процессе тепловой обработки. Оборудование, посуда, инвентарь для приготовления блюд и гарниров из круп и бобовых, кукурузы. Правила безопасного использования технологического оборудования и инвентаря, при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий. Правила проведения бракеража.

Каши. Подготовка круп к варке. Понятие о приваре. Общие правила варки каш. Рассыпчатые каши. Вязкие каши. Жидкие каши. Требования к качеству. Правила отпуска. Способы сервировки и варианты оформления.

Блюда из каш. Ассортимент блюд из каш, их характеристика. Технология приготовления котлет, биточков, запеканок, крупеников и пр. Требования к

качеству. Правила отпуска. Способы сервировки и варианты оформления. Блюда из бобовых. Подготовка бобовых к варке. Варка бобовых. Ассортимент блюд и гарниров из бобовых, технология приготовления. Требования к качеству блюд из бобовых. Правила отпуска. Способы сервировки и варианты оформления.

Блюда из кукурузы. Ассортимент блюд и гарниров из кукурузы, технология приготовления. Каши, Запеканки, оладьи, мамалыга и пр. Правила отпуска. Способы сервировки и варианты оформления.

Кулинарная характеристика блюд и гарниров из макаронных изделий. Значение блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент блюд и гарниров. Способы тепловой обработки, изменения пищевых веществ в процессе тепловой обработки. Оборудование, посуда, инвентарь для приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий. Правила безопасного использования технологического оборудования и инвентаря.

Блюда из макаронных изделий. Подготовка макаронных изделий к варке. Способы варки макаронных изделий. Правила варки. Технологии приготовления блюд из макаронных изделий: макаронника, лапшевника, запеканок и пр. Правила отпуска. Требования к качеству блюд и гарниров из макаронных изделий. Способы сервировки и варианты оформления.

Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий (согласно нормативно-технической документации, сборника рецептур, СанПиН).

Практическое занятие: расчет необходимого количества крупы, жидкости, соли при варке каш; составление технологических карт блюд из макаронных изделий.

3.3.4. Технология приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов

Кулинарная характеристика блюд из овощей. Классификация блюд по способу тепловой обработки. Изменения, происходящие в овощах при тепловой обработке. Сохранение витаминов при тепловой обработке. Правила проведения бракеража блюд и гарниров из овощей.

Характеристика основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей. Товароведная характеристика пряностей, приправ, пищевых добавок. Способы использования.

Блюда и гарниры из вареных овощей. Способы варки овощей. Правила варки. Ассортимент блюд и гарниров из вареных овощей. Рецептуры и технология приготовления. Требования к качеству. Способы сервировки.

Блюда и гарниры из жареных овощей. Способы жарки овощей. Правила жарки. Ассортимент блюд и гарниров из жареных овощей. Рецептуры и технология приготовления. Требования к качеству. Правила проведения бракеража. Варианты оформления и отпуск готовых блюд и гарниров. Способы сервировки.

Блюда и гарниры из тушеных овощей. Способы и правила тушения овощей. Ассортимент блюд и гарниров из тушеных овощей. Рецептуры и

технология приготовления. Требования к качеству. Варианты оформления и отпуск готовых блюд и гарниров. Способы сервировки.

Блюда и гарниры из запеченных овощей. Правила запекания овощей. Ассортимент блюд и гарниров из запеченных овощей. Рецептуры и технология приготовления. Требования к качеству. Варианты оформления и отпуск готовых блюд и гарниров. Способы сервировки.

Правила приготовления блюд из грибов. Температурные режимы. Сохранение ароматических веществ в процессе приготовления грибов. Использование специй и приправ при приготовлении блюд из грибов.

Блюда из грибов рецептуры, технология приготовления, требования к качеству. Правила проведения бракеража. Варианты оформления и отпуск готовых блюд и гарниров. Способы сервировки.

Сроки и условия хранения готовых блюд из овощей и грибов (согласно нормативно-технической документации, сборника рецептур, СанПиН).

Техника безопасности при работе. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде, производственным помещениям при приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов.

Практическое занятие: расчет закладки соли, специй для приготовления определенного количества порций вареных овощей; расчет потерь при тепловой обработке блюд из запеченных овощей; составление технологических схем блюд и гарниров из овощей; составление технологических карт для блюд из грибов.

3.3.5. Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов

Кулинарная характеристика рыбных блюд. Классификация блюд по способу тепловой обработке. Изменения, происходящие в рыбе при тепловой обработке. Пряности, приправы, пищевые добавки, применяемые при приготовлении блюд из рыбы. Характеристика оборудования, инструментов, посуды, применяемых при приготовлении рыбных блюд. Правила подачи рыбных блюд. Правила проведения бракеража рыбных блюд.

Блюда из отварной и припущенной рыбы. Полуфабрикаты для варки и припускания. Правила варки. Рецептуры. Способы подачи. Варианты оформления и способы сервировки.

Блюда из жареной рыбы. Полуфабрикаты для жарки. Способы жарки рыбы. Ассортимент блюд. Рецептуры. Способы подачи. Варианты оформления. Способы сервировки.

Блюда из запеченной рыбы. Особенности запекания рыбы. Полуфабрикаты, соусы и гарниры для запекания. Рецептуры. Способы подачи. Варианты оформления и способы сервировки.

Блюда из рыбной котлетной массы. Способы тепловой обработки. Ассортимент блюд из рыбной котлетной массы. Рецептуры. Способы подачи. Варианты оформления и способы сервировки.

Блюда из морепродуктов. Классификация блюд по способу тепловой обработке. Основные виды пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из морепродуктов. Ассортимент блюд.

Рецептуры, технологии приготовления. Способы подачи. Варианты оформления и способы сервировки.

Сроки и условия хранения готовых блюд из рыбы и морепродуктов (согласно нормативно-технической документации, сборника рецептов, СанПиН).

Техника безопасности при работе. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде, производственным помещениям при приготовлении блюд из рыбы и морепродуктов.

Практическое занятие: составление технологических карт блюд из запеченной рыбы («Рыба, запеченная с картофелем по-русски», «Рыба, запеченная в сметанном соусе с грибами по-московски» и др.); подбор пряностей, приправ для блюд из морепродуктов.

3.3.6. Технология приготовления блюд из мяса, субпродуктов, домашней птицы

Кулинарная характеристика блюд из мяса и мясных продуктов, птицы. Значение мясных блюд в питании человека. Виды тепловой обработки. Изменения, происходящие в мясе при тепловой обработке. Выбор необходимого технологического оборудования и инвентаря, требования техники безопасности с оборудованием, инвентарем, инструментами. Бракераж блюд из мяса и субпродуктов, птицы.

Блюда из вареного мяса и мясных продуктов. Ассортимент блюд. Правила варки мяса и мясных продуктов. Технология приготовления блюд из вареного мяса и мясных продуктов. Способы сервировки и варианты оформления. Температура подачи блюд.

Блюда из жареного мяса. Ассортимент блюд. Способы и правила жарки мяса и мясных продуктов. Технология приготовления блюд из жареного мяса и мясных продуктов. Способы сервировки и варианты оформления. Температура подачи блюд.

Тушеные мясные блюда. Ассортимент блюд. Правила тушения мяса. Технология приготовления блюд из тушеного мяса. Способы сервировки и варианты оформления.

Запеченные мясные блюда. Ассортимент блюд. Правила запекания мяса. Выбор дополнительных ингредиентов для запеченных блюд. Технология приготовления запеченных мясных блюд. Способы сервировки и варианты оформления.

Блюда из рубленого мяса. Ассортимент блюд. Способы тепловой обработки блюд из рубленого мяса. Выбор дополнительных ингредиентов для блюд из рубленого мяса. Технология приготовления блюд из рубленого мяса. Способы сервировки и варианты оформления.

Блюда из котлетной массы. Ассортимент блюд. Способы тепловой обработки блюд из котлетной массы. Выбор дополнительных ингредиентов для блюд из котлетной массы. Технология приготовления блюд из котлетной массы. Способы сервировки и варианты оформления.

Блюда из субпродуктов. Кулинарная характеристика блюд из субпродуктов. Правила санитарии и гигиены при приготовлении блюд из

субпродуктов. Способы тепловой обработки, используемые для приготовления блюд из субпродуктов. Блюда из вареных субпродуктов. Блюда из жареных субпродуктов. Блюда из тушеных субпродуктов. Способы сервировки и варианты оформления.

Блюда из домашней птицы. Кулинарная характеристика блюд из птицы. Способы тепловой обработки, используемые для приготовления блюд из домашней птицы. Выбор дополнительных ингредиентов для блюд. Блюда из отварной домашней птицы. Блюда из жаренной домашней птицы. Блюда из тушеной домашней птицы. Способы сервировки и варианты оформления.

Требования к качеству. Сроки и условия хранения блюд из мяса, мясопродуктов, субпродуктов, домашней птицы (согласно нормативно-технической документации, сборника рецептур, СанПиН).

Практическое занятие: расчет расхода соли и специй при приготовлении блюд из мяса и субпродуктов; расчет количества сырья на определенное число порций (Люля-кебаб, голубцы с мясом и пр.); составление таблицы «Гарниры для мясных блюд»; составление инструкционно – технологических карт для блюд из птицы «Запеченное мясо индейки в пряностях», «Рулетки из индейки с различными начинками» и др.

3.3.7. Технология приготовления и оформления простых блюд из яиц и творога

Кулинарная характеристика блюд и гарниров из яиц. Значение блюд и гарниров из яиц. Проверка яиц на доброкачественность. Подготовка яиц к производству. Способы кулинарной обработки блюд из яиц. Изменения пищевых веществ в процессе тепловой обработки. Оборудование, посуда, инвентарь для приготовления блюд и гарниров из яиц. Правила безопасного использования технологического оборудования и инвентаря.

Жареные и запеченные яичные блюда. Способы жарки яиц, температурные режимы. Ассортимент блюд из жареных яиц, технология приготовления, правила отпуска, требования к качеству. Омлеты: классификация, способы тепловой обработки, технология приготовления, правила отпуска, требования к качеству. Драчена: особенности приготовления, правила отпуска, требования к качеству.

Кулинарная характеристика блюд из творога. Значение блюд из творога. Использование блюд из творога в детском и диетическом питании. Способы кулинарной обработки блюд из творога. Оборудование, посуда, инвентарь для приготовления блюд из творога. Правила безопасного использования технологического оборудования и инвентаря

Холодные блюда из творога. Ассортимент холодных блюд из творога. Творожные массы. Технология приготовления, правила отпуска. Способы сервировки и варианты оформления. Соблюдение санитарных правил при приготовлении холодных блюд из творога (согласно нормативно-технической документации, сборника рецептур, СанПиН). Требования к качеству, сроки и условия хранения.

Горячие блюда из творога. Отварные блюда: ассортимент блюд, технология приготовления, правила отпуска. Жареные блюда из творога:

ассортимент блюд, технология приготовления, правила отпуска. Запеченные блюда: ассортимент блюд, технология приготовления, правила отпуска. Способы сервировки и варианты оформления. Требования к качеству блюд, сроки и условия хранения горячих блюд из творога (согласно нормативно-технической документации, сборника рецептур, СанПиН).

Практическое занятие: расчет количества продуктов, необходимых для приготовления определенного числа порций блюд из яиц; составление калькуляционных карт для блюд из творога.

3.3.8. Технология приготовления холодных блюд и закусок

Роль холодных блюд и закусок в питании. Классификация холодных блюд и закусок. Выбор инвентаря, посуды, приборов для приготовления и отпуска холодных блюд и закусок. Требования к качеству, правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд и закусок. Подготовка продуктов перед приготовлением холодных блюд. Санитарные требования при приготовлении, хранении и отпуска холодных блюд и закусок (согласно нормативно-технической документации, сборника рецептур, СанПиН).

Приготовление бутербродов. Классификация бутербродов. Подготовка продуктов для приготовления открытых, закрытых, сложных, закусочных бутербродов.

Приготовление салатов, винегретов. Ассортимент салатов, винегретов. Актуальные направления в приготовлении салатов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к салатам. Правила соединения продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов из сырых овощей, вареных овощей, салатов - коктейлей, винегретов. Последовательность технологических операций при подготовке сырья и приготовлении салатов, винегретов. Технология приготовления салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов, фруктовых и овощных соков и пюре. Технология приготовления салатов и винегретов с соблюдением санитарных норм и правил. Способы сервировки и подачи салатов и винегретов. Варианты оформления салатов, салатов – коктейлей, винегретов.

Приготовление закусок из овощей и грибов, яиц. Выбор инвентаря, посуды, приборов для приготовления и отпуска холодных закусок. Требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных закусок. Технология приготовления. Составление композиций, способы оформления.

Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов. Ассортимент и пищевая ценность основных холодных рыбных блюд и блюд из морепродуктов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным холодным рыбным и блюдам из морепродуктов. Последовательность технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд. Составление композиций,

способы оформления Подбор подходящих гарниров, заправок и соусов для отдельных холодных рыбных и блюд из морепродуктов. Способы сервировки и подачи. Основные требования к охлаждению и хранению холодных блюд.

Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, птицы. Ассортимент и пищевая ценность основных холодных блюд и закусок из мяса и птицы. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным холодным блюдам и закускам из мяса и птицы. Температурный и санитарный режимы. Последовательность технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок. Подбор гарниров, заправок и соусов для отдельных холодных блюд и закусок из мяса и птицы. Составление композиций, способы оформления. Способы сервировки и подачи. Основные требования к охлаждению и хранению холодных блюд и закусок.

Требования к качеству холодных блюд. Сроки и условия хранения холодных блюд (согласно нормативно-технической документации, сборника рецептов, СанПиН).

Практическое занятие: способы оформления бутербродов; способы оформления салатов и винегретов; составление композиций.

3.3.9. Технология приготовления сладких блюд и напитков

Значение сладких блюд в питании человека, их пищевая ценность. Классификация и ассортимент сладких блюд. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Натуральные свежие фрукты и ягоды. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Оценка качества продуктов органолептическим способом. Последовательность технологических операций. Способы сервировки и варианты оформления блюд.

Приготовление компотов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Оценка качества продуктов органолептическим способом. Последовательность технологических операций. Способы сервировки и варианты оформления блюд.

Приготовление киселей. Ассортимент киселей. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Последовательность технологических операций. Правила охлаждения. Температура подачи. Способы сервировки и варианты оформления блюд.

Приготовление желе. Ассортимент желе. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Желирующие вещества. Последовательность технологических операций. Правила охлаждения. Способы сервировки и варианты оформления блюд.

Приготовление муссов, самбуков, крема. Ассортимент. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Последовательность технологических операций. Правила охлаждения. Температура подачи. Способы сервировки и варианты оформления блюд.

Горячие сладкие блюда. Ассортимент горячих сладких блюд. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Последовательность технологических операций. Температура подачи. Способы сервировки и варианты оформления блюд.

Сладкие блюда из концентратов: ассортимент, технология приготовления.

Приготовление холодных и горячих напитков. Характеристика напитков. Значение в питании человека. Классификация напитков. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении горячих и холодных напитков. Проверка органолептическим способом качества продуктов для холодных и горячих напитков. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Приготовление чая. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Последовательность технологических операций. Температура подачи.

Приготовление кофе, какао, шоколада, сбитня. Ассортимент напитков. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Последовательность технологических операций. Температура подачи. Способы сервировки и варианты оформления блюд.

Приготовление холодных напитков. Ассортимент холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Последовательность технологических операций. Температура подачи. Способы сервировки и варианты оформления блюд.

Требования к качеству сладких блюд. Условия и сроки хранения (согласно нормативно-технической документации, сборника рецептур, СанПиН).

Практическое занятие: составление алгоритма приготовления компотов (из сухофруктов, ягод, плодов и пр.); расчет расхода сырья для приготовления киселей (молочного, сливочного, овсяного и др.).

3.3.10. Технология приготовления кулинарных блюд из теста

Кулинарная характеристика простых блюд из теста. Значение блюд из теста. Классификация изделий из теста. Ассортимент блюд. Разрыхлители теста. Оборудование, посуда, инвентарь для приготовления блюд из теста. Правила безопасного использования технологического оборудования и инвентаря.

Мучные гарниры. Технология приготовления бездрожжевого теста для лапши домашней, клецек, профитролей и пр. Технология приготовления мучных гарниров. Способы минимизации отходов при производстве мучных гарниров.

Мучные блюда. Технология приготовления бездрожжевого теста для вареников, пельменей, блинчиков и пр. Технология приготовления фаршей для мучных блюд. Технология приготовления простых мучных блюд. Температурные режимы. Бракераж мучных блюд. Способы сервировки и варианты оформления.

Мучные кулинарные изделия. Технология приготовления бездрожжевого теста для пирожков, ватрушек, пиццы и пр. Технология приготовления фаршей для мучных кулинарных изделий. Технология приготовления простых мучных кулинарных изделий. Температурные режимы. Бракераж мучных кулинарных изделий. Способы сервировки и варианты оформления.

Требования к качеству изделий из теста. Правила проведения бракеража.

Сроки реализации и правила хранения мучных гарниров, блюд, кулинарных изделий (согласно нормативно-технической документации, сборника рецептов, СанПиН).

Практическое занятие: составление технологических схем для различных видов теста; расчет необходимого количества продуктов для приготовления различных видов фаршей; составление технологических схем для мучных кулинарных изделий.

3.3.11. Технология приготовления блюд для диетического питания

Основы диетического питания. Основные принципы лечебного и лечебно-профилактического питания, характеристика наиболее распространенных диет. Особенности приготовления блюд для лечебного питания. Технология приготовления холодных диетических блюд, супов, вторых горячих блюд, сладких блюд и напитков. Способы сервировки и варианты оформления. Температура подачи блюд. Требования к качеству блюд. Условия и сроки хранения блюд для диетического питания изделий (согласно нормативно-технической документации, сборника рецептов, СанПиН).

Раздел 4 (ПМ.04). ВЫПЕЧКА ХЛЕБА И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Цель изучения: приобретение слушателями теоретических знаний и практических навыков по выпеканию хлеба и хлебобулочных изделий (с учетом потребностей экипажей судов в условиях автономного плавания). Изучение теоретического материала необходимо закреплять на практических занятиях с соблюдением требований безопасности труда. Итоговой формой контроля является экзамен.

Введение. Значение мучных и кондитерских изделий в питании человека. Ассортимент простых хлебобулочных изделий и хлеба. Их пищевая ценность. Основные понятия. Нормативно-техническая документация при приготовлении хлебобулочных изделий, содержание, правила пользования.

Тема 4.1. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПОДГОТОВКИ СЫРЬЯ К ПРОИЗВОДСТВУ

4.1.1. Подготовка сырья к производству.

Характеристика и правила подготовки основного дополнительного сырья при приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных изделий.

Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья.

Органолептические способы проверки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.

Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.

4.1.2. Виды теста и его использование

Классификация теста. Отличительные особенности каждого вида теста, его использование. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных изделий.

Последовательность технологических операций при приготовлении теста. Требования к качеству готового теста. Сроки и условия хранения различных видов теста.

Практическое занятие: Составление таблицы «Классификация теста».

4.1.3. Замес теста и способы его рыхления

Способы замеса теста. Процессы, происходящие при замесе теста их сущность. Замес теста в различных климатических условиях. Способы ускорения и замедления процессов брожения теста.

Способы рыхления теста. Характеристика разрыхлителей теста.

Приготовление дрожжевого теста для простых хлебобулочных изделий и хлеба. Характеристика дрожжевого теста. Процессы, происходящие при замесе теста, значение обминки теста. Требования к качеству теста. Недостатки дрожжевого теста, причины их возникновения, методы исправления.

Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении дрожжевого безопасного теста.

Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении дрожжевого опарного теста.

Разделка теста, отделка готовых изделий. Расстойка: понятие, виды, цели, продолжительность, условия.

Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении дрожжевого слоеного теста.

Выпечка, режим выпечки изделий в формах и на листах, продолжительность, определение готовности. Охлаждение изделий, режим, допустимые отклонения в весе штучных изделий.

Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Практическое занятие: расчет количества воды для замеса теста заданной влажности; расчет расхода муки с учетом ее влажности.

Тема 4.2. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ И ХЛЕБА

4.2.1 Изделия из дрожжевого теста

Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении хлебобулочных изделий: булочка «Домашняя», «Российская», «Школьная», «Дорожная», «Ванильная», кулебяка, расстегаи, пирог «Невский», пирог «Лакомка», пирог «Московский», кекс «Майский», кекс «Весенний», ромовая баба, пирожки печеные с различными фаршами, ватрушки и др. Способы отделки и варианты оформления хлебобулочных изделий.

Жарка изделий в жире, характеристика процесса. Изделия, жареные в жире, режимы жарки.

Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Правила хранения и требования к качеству хлебобулочных изделий хранения (согласно нормативно-технической документации, сборника рецептур, СанПиН). Правила проведения бракеража.

Практическое занятие: расчет количества муки для приготовления определенного числа изделий; расчет взаимозаменяемости продуктов.

4.2.2. Способы приготовления пшеничного теста и изделия из него

Дрожжевое тесто для приготовления хлеба: сырье, рецептуры выпускаемых изделий, способы замеса. Технология приготовления хлеба различными способами. Выпечка хлебных изделий, режимы выпечки, определение готовности выпекаемого хлеба. Требования к качеству хлеба. Виды брака, их причины. Правила хранения и требования к качеству хлебобулочных изделий хранения (согласно нормативно-технической документации, сборника рецептур, СанПиН). Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Практическое занятие: составление алгоритма технологических расчетов; расчет количества муки, необходимое для замеса теста, расчет взаимозаменяемости сырья, расчет необходимого количества сырья на заданное количество изделий с учетом кондиций, сезона, вида.

4.2.3. Способы приготовления ржаного теста и изделия из него

Рецептуры выпускаемых изделий. Технология приготовления ржаного и ржано-пшеничного теста – подготовка сырья, приготовление закваски, приготовление теста, формовка, расстойка, время выпечки, определение готовности. Виды брака, их причины. Правила хранения и требования к качеству хлебобулочных изделий хранения (согласно нормативно-технической документации, сборника рецептур, СанПиН). Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Практическое занятие: расчет разницы в расходе муки с различной влажностью, расчет необходимого количества сырья на заданное количество изделий с учетом кондиций, сезона, вида; расчет взаимозаменяемости сырья.

4.2.4. Изделия пониженной калорийности

Характеристика изделий с пониженной калорийностью. Рецептуры и состав изделий с пониженной калорийностью. Кулинарное использование изделий. Технология приготовления изделий с пониженной калорийностью. Правила хранения и требования к качеству хлебобулочных изделий хранения (согласно нормативно-технической документации, сборника рецептов, СанПиН). Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Практическое занятие: составление схем технологического процесса производства полуфабрикатов, изделий пониженной калорийности; расчет необходимого количества сырья.

Раздел 5 (ПМ.05). ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ ПЛАВАНИЯ

Цель изучения - ознакомить слушателей с нормативными документами, определяющими организацию борьбы за живучесть судна и охрану человеческой жизни на море, а также основными требованиями в области обеспечения безопасности судоходства и охраны окружающей среды, Изучение теоретического материала необходимо увязывать с примерами из практики и закреплять на практических занятиях. Итоговой формой контроля является зачет.

Тема 5.1. БОРЬБА ЗА ЖИВУЧЕСТЬ СУДНА, СПАСЕНИЕ И ВЫЖИВАНИЕ НА ВОДЕ

5.1.1. Организация борьбы за живучесть судна, экипажа и судовой техники

Термины и определения. Основные нормативные документы, определяющие организацию борьбы за живучесть судна и охрану человеческой жизни на море: Наставление по борьбе за живучесть морских судов (НБЖС), Международная Конвенция по охране человеческой жизни на море (СОЛАС – 74). Характер и причины морских аварий, характерные признаки и способы устранения. Судовые тревоги, порядок их объявления и сигналы. Судовые расписания по тревогам, обязанности членов экипажа в расписании по тревогам. Первичные мероприятия по борьбе за живучесть судна. Организация аварийных партий и групп. Использование аварийного и противопожарного имущества. Порядок аварийного оставления судна, основные штатные средства аварийного оставления судна. Общие принципы выживания на воде. Основные признаки травм и терминальных состояний. Порядок, основные средства и приемы оказания первой медицинской помощи пострадавшему.

Практическое занятие: подача сигналов бедствия; применение индивидуальных спасательных средств, тактика надевания.

5.1.2 Противопожарная безопасность и борьба с пожаром на судне

Организация борьбы с пожаром на судах. Противопожарное оборудование и его типовое расположение на судне. Расположение противопожарных средств и аварийных путей эвакуации на судне. Составные части пожара и взрыва (пожарный треугольник). Типы и источники воспламенения. Основные причины возникновения пожаров на судах. Разлив топлива в машинном отделении. Понятие перегрева. Порядок действия при самопроизвольных возгораниях на судне. Порядок проведения огневых работ (сварка, резка). Причины возгорания электрических аппаратов. Понятие поджога, статического электричества, реакции самонагрева и самовоспламенения.

Способы обеспечения противопожарной безопасности на судне. Системы обнаружения огня и дыма. Автоматические системы обнаружения пожара. Действия при обнаружении пожара и дыма на судне. Понятие, устройство и назначение судовых автоматических систем аварийно-предупредительных сигнализаций. Классификация пожаров и применяемых тушащих веществ на судах. Типы огнетушителей, применяемых на судах. Устройство и принцип действия дыхательных изолирующих аппаратов. Устройство снаряжения и костюм пожарного. Аварийные дыхательные устройства. Тактика тушения пожара. Действия командного и рядового состава при пожарной тревоге. Действия лиц, первыми обнаруживших очаг пожара. Алгоритм разведки пожара. Условные сигналы.

Порядок докладов. Использование пожарных стволов, рукавов, пеногенераторов и стационарных систем пожаротушения. Порядок эвакуации людей. Особенности тушения пожаров в трюмах, грузовых танках, в машинном отделении. Особенности тушения пожаров в жилых и служебных помещениях, на открытых палубах. Особенности тушения пожаров электрооборудования и горящего жидкого топлива за бортом.

Практическое занятие: применение переносных средств пожаротушения для тушения открытого огня

5.1.3. Первая медицинская помощь

Основы анатомии человека и функции организма. Оценка помощи, в которой нуждаются пострадавшие и угрозы для собственной безопасности. Неотложные меры, применяемые в чрезвычайных ситуациях. Практические действия при несчастном случае или в других обстоятельствах, требующих срочной медицинской помощи, до прибытия лица с навыками оказания первой медицинской помощи или лица, отвечающего за медицинский уход на судне.

Практическое занятие: отработка навыков оказания первой медицинской помощи пострадавшим при несчастном случае или в других обстоятельствах, требующих срочной медицинской помощи.

5.1.4. Выживание с море в случае оставления судна

Типы судовых спасательных средств. Оборудование спасательных шлюпок и плотов. Местонахождение индивидуальных спасательных средств. Индивидуальная защитная одежда и снаряжение моряка. Основные опасности, угрожающие терпящим бедствие. Действия члена экипажа судна, проводимые по команде для сбора у спасательных шлюпок и плотов, при оставлении судна, при нахождении в воде, на спасательной шлюпке и плоту. Техника использования гидрокостюма и спасательного жилета. Техника надевания и использования гидрокостюма. Техника прыжка с высоты в воду. Переворачивание опрокинутого спасательного плота при надетом спасательном жилете. Посадка в спасательную шлюпку и плот с судна и из воды в спасательном жилете. Первоначальные действия на спасательной шлюпке и плоту для повышения вероятности выживания. Техника постановки плавучего якоря. Работа с оборудованием спасательных шлюпок и плотов. Работа с устройствами, позволяющими определять местоположение спасательного средства. Правила поведения на спасательном средстве при длительном нахождении в море. Правила использования рациона питания спасательных средств. Использование в рационе питания морских птиц и рыб. Виды опасных и ядовитых рыб.

Практическое занятие: применение индивидуальных спасательных средств, тактика их надевания.

Тема 5.2. БЕЗОПАСНОСТЬ СУДОХОДСТВА И ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

5.2.1. Правовые основы безопасности судоходства

Обзор современного состояния безопасности судоходства и концепция обеспечения безопасности судоходства. Основные положения нормативных правовых актов, действующих на морском транспорте в части организации и обеспечения безопасности судоходства. Понятие о системе управления безопасностью судов. Понятие транспортной безопасности.

5.2.2. Предотвращение загрязнения окружающей морской среды

Общие сведения о вредных веществах, перевозимых на морских судах и их маркировка. Степень опасности вредных веществ для водной среды и для здоровья человека. Причины и источники загрязнения водной среды с судов.

Основные нормативные документы по предотвращению загрязнения окружающей морской среды: Международная Конвенция по предотвращению загрязнения с судов (МАРПОЛ), Наставление по предотвращению загрязнения моря с судов (ПЗМ), Международный кодекс по управлению безопасной эксплуатацией судов и предотвращению загрязнения (МКУБ).

Оснащение судов системами и оборудованием для предотвращения загрязнения окружающей среды. Обязанности судовладельцев по охране окружающей среды. Надзор и контроль за обеспечением экологической безопасности.

РАЗДЕЛ III. Производственная (профессиональная) практика

Учебная практика (производственное обучение) проводится в учебных мастерских или на предприятиях общественного питания; плавательная практика проводится на морских судах. Виды работ, выполняемые во время прохождения плавательной практики на судах, регистрируются в журнале практической подготовки слушателя, форма которого разрабатывается образовательной организацией самостоятельно. Журнал практической подготовки заполняется лицом командного состава, на которого возложены обязанности руководителя практики, и заверяется судовой печатью, а также печатью отделов кадров предприятия.

V. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ

1. Форма промежуточной аттестации по разделам Программы приведены в таблице раздела IV.

2. В процессе реализации настоящей Программы проводится промежуточная аттестация слушателей в форме зачетов, а по некоторым дисциплинам (модулям) курса - экзаменов.

3. К промежуточной аттестации допускаются слушатели, успешно освоившие настоящую Программу соответствующей дисциплины (модуля) и выполнившие практические работы.

4. Зачет проводится в письменной форме или в форме собеседования. Допускается проведение компьютерного тестирования, выполнение контрольной работы и защита докладов.

5. Экзамен проводится в письменной форме или в форме собеседования. Допускается проведение компьютерного тестирования с последующим собеседованием.

Слушатели, успешно выполнившие все элементы учебного плана, допускаются к итоговой аттестации.

6. Итоговая аттестация проводится специальной аттестационной комиссией, результаты работы которой оформляются протоколом.

В состав аттестационной комиссии должны входить: председатель, секретарь, члены комиссии - преподаватели учебного заведения и ведущие специалисты предприятий, организаций, учреждений отрасли по профилю подготовки, а также представители заказчиков кадров.

7. Педагогический состав, обеспечивающий обучение слушателей, должен соответствовать следующим минимальным требованиям:

среднее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины;

опыт практической деятельности в соответствующей профессиональной сфере.

8. Председателем аттестационной комиссии назначается лицо, не являющееся работником образовательной организации, имеющее высшее или среднее профессиональное образование по профилю подготовки специалистов и опыт работы в должности капитана (старшего помощника капитана) морского судна не менее трех лет.

9. Кандидатуру председателя аттестационной комиссии согласовывает капитан морского порта.

Слушателям, успешно прошедшим итоговую аттестацию, выдается документ о повышении квалификации по программе «Повар судовой» на специальном бланке. В установленных законодательством случаях сведения о выданных документах передаются в информационную систему государственного портового контроля.

VI. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

1. Образовательное учреждение, реализующее Программу, должно располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение как теоретических, так и практических занятий (включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров), а также учебной практики (производственного обучения), предусмотренных учебным планом.

Реализация Программы предполагает наличие следующих кабинетов, лабораторий и мастерских:

Кабинеты:

- физиологии и гигиены питания;
- товароведения пищевых продуктов;
- кулинарии;
- морского дела.

Лаборатории:

- микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии;
- оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений.

Мастерская:

- кулинарная мастерская.

Кабинеты должны быть оснащены необходимыми учебно-наглядными пособиями, техническими средствами обучения, мультимедиа, программным обеспечением.

Преподаватели (инструкторы), осуществляющие подготовку, должны:

- соответствовать требованиям профессионального стандарта "Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования" (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 608н);

- соответствовать стандартам ССК Университета;
- знать и реализовывать положения Конвенции ПДНВ;
- пройти подготовку в соответствии с положениями Правила I/6 Конвенции ПДНВ, Раздела A-I/6 Кодекса ПДНВ и модельным курсом Международной морской организации 6.09 «Training Course for Instructors» в морской образовательной организации или учебно-тренажерном центре в качестве инструктора;

- обладать обширными знаниями по тематике преподаваемой дисциплины и понимать специальные задачи проводимой подготовки;

Преподаватели (инструкторы), осуществляющие подготовку с помощью тренажера должны:

- соответствовать требованиям правила I/6 Конвенции ПДНВ и раздела А-I/6 Кодекса ПДНВ и пройти подготовку в соответствии с модельным курсом ИМО 6.10 «Train the Simulator Trainer and Assessor» в морской образовательной организации или учебно-тренажерном центре в качестве инструктора тренажерной подготовки.

- иметь практический опыт работы на конкретном типе тренажера, используемом в обучении или пройти стажировку в морской образовательной организации или учебно-тренажерном центре, под руководством лица, имеющего стаж работы в системе морского образования не менее 3 лет.

Лица, осуществляющие входное тестирование и итоговую аттестацию, должны:

- обладать квалификацией в вопросах, по которым проводится оценка;
- получить соответствующее руководство по методам и практике оценки

- пройти подготовку в соответствии с положениями Правила I/6 Конвенции ПДНВ, Раздела А-I/6 Кодекса ПДНВ и модельным курсом ИМО 3.12 «Assessment, Examination and Certification of Seafarers» в морской образовательной организации или учебно-тренажерном центре в качестве экзаменатора.

- обладать документально подтвержденной квалификацией в вопросах, по которым проводится оценка (Раздел А-I/6 Кодекса ПДНВ);

- пройти инструктаж (стажировку) по методам и технике промежуточной оценки компетенции с использованием тренажера.

VIII. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная

- 1 «Повар судовой» (учебное пособие) – Николаев: из-во «Илион», 2008;
- 2 «Рецептурный справочник судового повара»/Авт.-сост. Н.Г.Лукьянова, А.П.Степурко. – Одесса: Издательский центр «Студия «Негоциант», 2008.
- 3 «Техника безопасности на судах» Загорская Е.П. Москва 2007.
- 4 «Справочник судового повара» Бучкарик М., Тимофеева В., Ченгал З, 2008.
- 5 «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для общественного питания».-К.: А.С.К, 2008
- 6 «Пособие для работников общественного питания» Гундлак Е, Мюллер Ф. и др. – М 6 Экономика, 2010.

Дополнительная

- 7 Международная Конвенция по охране человеческой жизни на море 1974 года (СОЛАС-74), с поправками.

8 Международная Конвенция по предотвращению загрязнения с судов (МАРПОЛ-73/78), с поправками.

9 Международная конвенция о подготовке и дипломировании моряков и несении вахты 1978 г. (ПДНВ-78), с поправками.

10 "Кодекс торгового мореплавания Российской Федерации" от 30.04.1999 N 81-ФЗ

11 Постановление правительства Российской Федерации от 12 августа 2010 года N 620 «Об утверждении технического регламента о безопасности объектов морского транспорта»

12 Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 29.07.2017) "Об образовании в Российской Федерации"

13 Международный кодекс по управлению безопасностью (МКУБ) и руководства по его выполнению, - СПб.: ЗАО "ЦНИИМФ", 2014 г. - 152 с.

14 Приказ Минтранса России от 15.03.2012 N 62 (ред. от 13.05.2015) "Об утверждении Положения о дипломировании членов экипажей морских судов"

15 Приказ Минтруда России от 05.06.2014 N 367н "Об утверждении Правил по охране труда на судах морского и речного флота"

16 Конвенция Международной организации труда 2006 года "О труде в морском судоходстве"

Интернет ресурсы

Министерство транспорта Российской Федерации: www.mintrans.ru

1 Федеральное агентство морского и речного транспорта: www.morflot.ru

2 Международная морская организация: www.imo.org

3 Международная ассоциация портов и гаваней: www.iaphworldports.org

4 Международная палата судоходства: www.ics-shipping.org