

СВЕДЕНИЯ О РАЗРАБОТЧИКАХ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Автор(ы) программы:

Кутисова Ирина Анатольевна

(учёная степень, учёное звание и/или должность, Ф.И.О.)

Солнышков Вадим Алексеевич

(учёная степень, учёное звание и/или должность, Ф.И.О.)

Сергеева Зоя Ивановна

(учёная степень, учёное звание и/или должность, Ф.И.О.)

(учёная степень, учёное звание и/или должность, Ф.И.О.)

СВЕДЕНИЯ О РАССМОТРЕНИИ И УТВЕРЖДЕНИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Начальник ЦДПО

(подпись)

В.А. Солнышков

(Ф.И.О.)

25.01.2025

(дата)

Рабочая программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих и должностям служащих «Повар судовой» для работы на судах внутреннего плавания рассмотрена и одобрена Методическим советом Беломорско-Онежского филиала ФГБОУ ВО «Государственный университет морского и речного флота имени адмирала С.О. Макарова» (Протокол от 24.01.2025 № 5).

Директор
Беломорско-Онежского филиала
ФГБОУ ВО «ГУМРФ имени
адмирала С.О. Макарова»

(подпись)

А.В. Васильев

(Ф.И.О.)

25.01.2025

(дата)

Рассмотрен и одобрен
Методическим советом
Беломорско-Онежского филиала
ФГБОУ ВО «ГУМРФ имени
адмирала С.О. Макарова»
Протокол от 24.01.2025
№ 5

УТВЕРЖДАЮ

Директор
Беломорско-Онежского филиала
ФГБОУ ВО «ГУМРФ имени
адмирала С.О. Макарова»

« 25 » _____ А.В. Васильев
2025

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

рабочей программы профессиональной подготовки по профессиям
рабочих и должностям служащих

по профессии/специальности

16676 «Повар судовой» для работы на судах внутреннего плавания

Наименование разделов (модулей), тем, видов аттестации	Трудоемкость, ак. час				Формы аттестации	
	Итого	Виды занятий, в т.ч.				СР
		Л	ПЗ, ЛР	К		
Модуль 1. Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов	56	36	16	2	2	
Тема 1.1 Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров	4	2	2			
Тема 1.2 Пищевая ценность, ассортимент и характеристика молочных продуктов	2	2				
Тема 1.3 Пищевая ценность, ассортимент и характеристика мясных продуктов, рыбы и морепродуктов, яиц.	2	2				
Тема 1.4 Пищевая ценность, ассортимент и характеристика продуктов из зерна	2	2				
Тема 1.5 Пищевая ценность, ассортимент и характеристика овощей и фруктов	4	2	2			
Тема 1.6 Пищевая ценность, ассортимент и характеристика жиров, масла, сахара и сладостей	4	2	2			

Наименование разделов (модулей), тем, видов аттестации	Трудоемкость, ак. час				Формы аттестации	
	Итого	Виды занятий, в т.ч.				СР
		Л	ПЗ, ЛР	К		
Тема 1.7 Качество пищевых продуктов и методы его определения	4	2		2		
Тема 1.8 Хранение пищевых продуктов	2	2				
Тема 1.9 Консервирование пищевых продуктов	2	2				
Тема 1.10 Упаковка продуктов	2	2				
Тема 1.11 Основы калькуляции и учета	4	2	2			
Тема 1.12 План-меню	8	4	4			
Тема 1.13 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий	4	2	2			
Тема 1.14 Учет сырья и готовой продукции на производстве	2	2				
Тема 1.15 Организация количественного учета продуктов в кладовой	2	2				
Тема 1.16 Товарные потери и порядок их списания	4	2	2			
Тема 1.17 Порядок проведения инвентаризации сырья полуфабрикатов, готовой продукции на производстве	2	2				
Промежуточная аттестация	2				ДИФ	
Модуль 2. Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений	12	10			2	
Тема 2.1 Оборудование и инвентарь камбуза и провизионных помещений	2	2				
Тема 2.2 Правила эксплуатации и техника безопасности	2	2				
Тема 2.3 Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства на судне	2	2				

Наименование разделов (модулей), тем, видов аттестации	Трудоемкость, ак. час					Формы аттестации
	Итого	Виды занятий, в т.ч.			СР	
		Л	ПЗ, ЛР	К		
Тема 2.4 Охрана труда и техника безопасности на судне	2	2				
Тема 2.5 Типовая инструкция по охране труда для повара судового	2	2				
Промежуточная аттестация	2					Зачет
Модуль 3. Приготовление кулинарных блюд	136	27	96			13
Раздел 1. Организация работы повара	4	3				1
Тема 3.1.1 Санитарные нормы и правила, требования безопасности и охраны труда. Правила бережливого производства и охраны окружающей среды.	1	1				
Тема 3.1.2 Правила эксплуатации и хранения применяемого оборудования, инструментов и приспособлений при выполнении работ повара. Организация рабочего места и рабочего пространства для производственного процесса.	2	2				
Промежуточная аттестация	1					Зачет
Раздел 2. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	32	8	22			2
Тема 3.2.1 Организация приготовления, процессы приготовления и подготовки к	8	8				

Наименование разделов (модулей), тем, видов аттестации	Трудоемкость, ак. час				Формы аттестации	
	Итого	Виды занятий, в т.ч.				СР
		Л	ПЗ, ЛР	К		
реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента						
Тема 3.2.2 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья	8		8			
Тема 3.2.3 Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов	8		8			
Тема 3.2.4 Приготовление полуфабрикатов из птицы	6		6			
Промежуточная аттестация	2				ДИФ	
Раздел 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	50	6	40		4	
Тема 3.3.1 Организация процессов приготовления, приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	6	6				
Тема 3.3.2 Приготовление, бульонов, супов и соусов разнообразного ассортимента	8		8			
Тема 3.3.3 Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	8		8			

Наименование разделов (модулей), тем, видов аттестации	Трудоемкость, ак. час				Формы аттестации	
	Итого	Виды занятий, в т.ч.				СР
		Л	ПЗ, ЛР	К		
Тема 3.3.4 Приготовление блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	8		8			
Тема 3.3.5 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	8		8			
Тема 3.3.6 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, птицы и разнообразного ассортимента	8		8			
Промежуточная аттестация	4				ДИФ	
Раздел 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	32	6	22		4	
Тема 3.4.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	6	6				
Тема 3.4.2 Приготовление соусов, салатных заправок, салатов разнообразного ассортимента	8		8			
Тема 3.4.3 Приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья мяса, птицы разнообразного ассортимента	8		8			
Тема 3.4.4 Приготовление бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента	6		6			
Промежуточная аттестация	4				ДИФ	

Наименование разделов (модулей), тем, видов аттестации	Трудоемкость, ак. час				Формы аттестации	
	Итого	Виды занятий, в т.ч.				СР
		Л	ПЗ, ЛР	К		
Раздел 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации десертов разнообразного ассортимента	18	4	12		2	
Тема 3.5.1 Организация процессов приготовления, приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента	4	4				
Тема 3.5.2 Приготовление холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента	12		12			
Промежуточная аттестация	2				ДИФ	
Модуль 4. Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий.	64	8	48		8	
Тема 4.1 Ржаной хлеб на заквасках.	14	2	12			
Тема 4.2 Пшеничный хлеб на опарах.	14	2	12			
Тема 4.3 Хлебобулочные изделия, изготовленные безопасным способом	14	2	12			
Тема 4.4 Хлебобулочные изделия, изготовленные опарным способом.	14	2	12			
Промежуточная аттестация	8				ДИФ	
Модуль 5. Выполнение обязанностей по тревогам/Подготовка специалиста, имеющего назначенные обязанности по вопросам охраны, в соответствии с пунктами 6-8 раздела А-VI/6 Кодекса ПДНВ	17	15			2	

Наименование разделов (модулей), тем, видов аттестации	Трудоемкость, ак. час				Формы аттестации	
	Итого	Виды занятий, в т.ч.				СР
		Л	ПЗ, ЛР	К		
(пункт 4 Правила VI Конвенции ПДНВ)/ Охрана судна и портовых сооружений						
Тема 5.1 Введение	1	1				
Тема 5.2 Общие положения, терминология и определения. Законодательство в области охраны.	2	2				
Тема 5.3 Риски и угрозы в области охраны на море	2	2				
Тема 5.4 Охрана судов и портовых средств	2	2				
Тема 5.5 План охраны судна	2	2				
Тема 5.6 Подготовка персонала по охране	2	2				
Тема 5.7 Охранное оборудование	2	2				
Тема 5.8 Проверка судов по охране	2	2				
Промежуточная аттестация	2				Экзамен	
Модуль 6. Выполнение обязанностей по тревогам/Подготовка в соответствии с требованиями пунктов 1-4 раздела А-VI/1 Кодекса ПДНВ	58	32	24		2	
Тема 6.1 Общие положения и введение в курс	2	2				
Тема 6.2 Возможные виды аварийных ситуаций, которые могут привести к необходимости оставления судна	2	2				
Тема 6.3 Типы спасательных средств на морских судах	6	2	4			

Наименование разделов (модулей), тем, видов аттестации	Трудоемкость, ак. час				Формы аттестации	
	Итого	Виды занятий, в т.ч.				СР
		Л	ПЗ, ЛР	К		
Тема 6.4 Оборудование и снабжение спасательных шлюпок и плотов	4	2	2			
Тема 6.5 Действия членов экипажа при оставлении судна	2	2				
Тема 6.6 Организация жизни на воде и в спасательных средствах. Основные опасности, угрожающие оставшимся в живых людям	2	2				
Тема 6.7 Возможные виды пожарной опасности на судах	2	2				
Тема 6.8 Комплекс противопожарной защиты судов	4	2	2			
Тема 6.9 Организация борьбы с пожаром на судах	2	2				
Тема 6.10 Использование противопожарного оборудования и снабжения	1	1				
Тема 6.11 Борьба с огнем и тушение пожара	5	1	4			
Тема 6.12 Элементарная первая помощь	8	2	6			
Тема 6.13 Готовность к действию в чрезвычайных ситуациях	2	2				
Тема 6.14 Борьба за непотопляемость	6	3	3			
Тема 6.15 Соблюдение техники безопасности	3	2	1			
Тема 6.16 Предотвращение загрязнения окружающей среды	2	1	1			

Наименование разделов (модулей), тем, видов аттестации	Трудоемкость, ак. час					Формы аттестации
	Итого	Виды занятий, в т.ч.			СР	
		Л	ПЗ, ЛР	К		
Тема 6.17 Взаимоотношения между людьми на судне	3	2	1			
Промежуточная аттестация	2					Экзамен
Плавательная практика	248		248			
Квалификационный экзамен	8					Экзамен
Всего ак. часов	599	128	432	2		

Начальник ЦДПО



Солнышков В.А.

Рассмотрен и одобрен
Методическим советом
Беломорско-Онежского филиала
ФГБОУ ВО «ГУМРФ имени
адмирала С.О. Макарова»
Протокол от 24.01.2025
№ 5

УТВЕРЖДАЮ

Директор
Беломорско-Онежского филиала
ФГБОУ ВО «ГУМРФ имени
адмирала С.О. Макарова»

_____ А.В. Васильев
« 25 » _____ 2025

КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА
по рабочей программе профессиональной подготовки по профессиям
рабочих и должностям служащих
по профессии/специальности
16676 «Повар судовой» для работы на судах внутреннего плавания

Вид учебных занятий	Количество дней (при учебном дне продолжительностью 8 часов)
Теоретическое обучение	343
Учебная практика	248
Итоговая аттестация	8
ИТОГО:	599

Начальник ЦДПО



В.А. Солнышков