ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ «ХИСТОРИ ОФ ПИПЛ»

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель ООО «ХИСТОРИ ОФ ПИПЛ»
А.В. Алексеев
« 05» февраля 2026 г.

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ «ПОВАР СУДОВОЙ»

по профессии рабочего
16676 Повар судовой

г. Ярославль 2026

Программа профессионального обучения, по рабочей профессии, организацией осуществляющей обучение ООО «Хистори оф Пипл» составлена на основе профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 9 марта 2022 г. N 113н.

Составитель: Алексеева Д.А., руководитель учебного центра ООО «Хистори оф Пипл»
Алексеев А.В, преподаватель учебного центра ООО «Хистори оф Пипл»

ОГЛАВЛЕНИЕ

1	Паспорт рабочей программы профессионального обучения	4
1.1	Срок освоения программы	5
1.2	Цели и задачи изучения программы	6
2	Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы профессионального обучения (ППО)	6
2.1	Область и объекты профессиональной деятельности	6
2.2	Виды профессиональной деятельности и компетенции	6
2.3	Планируемые результаты освоения (ППО)	7
3	Организационно-педагогические условия реализации программы	8
3.1	Учебно-методическое и информационное обеспечение программы	1
3.2	Кадровое обеспечение образовательного процесса	10
3.3	Требования к материально-техническому обеспечению	10
4	Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса	10
4.1	Рабочий учебный план	10
5	Контроль и оценка результатов освоения ППО	12
5.1	Оценочные материалы	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

Программа профессиональной подготовки по виду образования профессиональное обучение регламентирует содержание, организацию и оценку качества профессиональной подготовки слушателей по профессии рабочего повар судовой, код профессии 16676. Продолжительность (срок обучения) по программе профессиональной подготовки по профессии рабочего повар составляет 294 часа.

Нормативную правовую основу разработки программы профессионального обучения (далее программа) составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 №273-ФЗ (ред. от 29.12.2017) «Об образовании в Российской Федерации»
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации (Минобрнауки России) от 26 августа 2020 г. № 438 г. «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 9 марта 2022 г. № 113н;
- Постановление Правительства РФ от 11 октября 2023 г. N 1678 "Об утверждении Правил применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ";
- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (Утверждено Министром образования и науки Российской Федерации 22 января 2015 г. N ДЛ-1/05вн)

Профессия рабочего повар судовой имеет квалификационный разряд: 4 (четвертый).

Теоретические занятия проводятся в соответствии с расписанием в учебном классе (по очно-заочной форме обучения) или посредством «Moodle» - модульной объектно-ориентированной динамической учебной среды (по заочной форме обучения).

Программа обучения на производстве организуется и проводится в соответствии с положением об организации производственного обучения в процессе профессиональной подготовки, переподготовки и повышения квалификации, непосредственно на рабочих местах предприятия и имеет цель практическое освоение знаний, полученных во время теоретического обучения. В ходе выполнения различных производственных заданий у обучаемых формируются устойчивые умения и навыки труда, выполнения трудовой и технологической дисциплины и, особенно, безопасных методов труда.

Обучение на производстве должны осуществлять высококвалифицированные рабочие, бригадиры, начальники цехов, мастера, опытные рабочие, прививая в процессе труда любви и осознанного отношения к выбранной профессии.

Обучение на производстве осуществляется в целях изучения передового опыта, в том числе зарубежного, а также закрепления теоретических знаний, полученных при освоении программы профессионального обучения, и направлено на приобретение
направлен на приобретение обучающимися знаний, умений, навыков и формирование компетенции, необходимых для выполнения определенных трудовых, служебных функций (определенных видов трудовой, служебной деятельности, профессий).

Обучение на производстве носит индивидуальный или групповой характер и может предусматривать такие виды деятельности, как:

- самостоятельную работу с учебными и справочными изданиями;
- приобретение профессиональных навыков при осуществлении трудовых действий;
- изучение организации и технологии производства, работ;

- непосредственное участие в планировании работы организации;
- работу с технической, нормативной и другой документацией;
- участие в совещаниях, деловых встречах.

По результатам квалификационного экзамена слушателю присваивается квалификационный разряд по профессии рабочего и выдается документ о квалификации (свидетельство о профессии рабочего, должности служащего)

Программы производственного и теоретического обучения регулярно корректируются и дополняются учебным материалом о новых технологических процессах и оборудовании, передовых методах труда, используемых в отечественной и зарубежной производственной практике.

При прохождении профессионального обучения в соответствии с индивидуальным учебным планом его продолжительность может быть изменена организацией, осуществляющей образовательную деятельность, с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося.

Образовательная деятельность обучающихся предусматривает следующие виды учебных занятий и учебных работ: лекции, практические и семинарские занятия, лабораторные работы, круглые столы, мастер-классы, мастерские, деловые игры, тренинги, семинары по обмену опытом, выездные занятия, консультации, выполнение практической работы, проектной работы и другие виды учебных занятий и учебных работ, определенные учебным планом.

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

Квалификационный экзамен проводится организацией, осуществляющей образовательную деятельность, для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов, классов, категорий по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих

Квалификационный экзамен независимо от вида профессионального обучения включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

1.1 СРОК ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Сроки освоения ППО по очно-заочной (заочной) форме получения образования и присваиваемой квалификации приводятся в таблице 1.

Таблица 1

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППО	**Наименование квалификации**	**Срок освоения ППО по очно-заочной (заочной) форме обучения**
Лица, ранее не имевшие профессию или профессии рабочего, должности служащего	Повар судовой 4 разряда	294 часа

Форма обучения – очно-заочная, заочная с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

Обучение может осуществляться, как групповым, так и индивидуальным методами.

Продолжительность учебного часа теоретических и практических занятий – 1 академический час (45 минут), включая время на подведение итогов, оформление документации.

Теоретическое обучение проводится в учебном классе и (или) на учебном портале в модульной объектно-ориентированной динамической учебной среде.

Обучение на производстве проводится в организации (предприятии) в течение всего периода непосредственно на рабочих местах

Требования

Возраст – с 18 лет.

Медицинские ограничения регламентированы Перечнем противопоказаний Министерства здравоохранения Российской Федерации.

1.2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРОГРАММЫ

Цель изучения программы: дать слушателям знания, умения и навыки в формировании компетенции для выполнения трудовых функций по приготовлению качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация на судах внутреннего водного транспорта.

Задачи изучения программы: изучение организации и особенности питания экипажей судов; рецептуры, технологии приготовления блюд, кулинарных и выпечных изделий; требований к качеству пищевых продуктов и готовых блюд; условий и сроков хранения сырья и готовой продукции; устройств и правил эксплуатации технологического оборудования приготовления блюд, кулинарных и выпечных изделий.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ (ППО)

2.1. ОБЛАСТЬ И ОБЪЕКТЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Область профессиональной деятельности (выполнения трудовых функций) слушателей являются: сервис, оказание услуг экипажу судна: торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление профессиональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание.

Объектом профессиональной деятельности слушателей являются: основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий, технологическое оборудование пищевого и кондитерских производств, посуда и инвентарь, процессы и операции приготовления продуктов питания.

2.2. ВИДЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ И КОМПЕТЕНЦИИ

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции слушателя представлены в таблице 2.

Таблица 2

Код	Наименование
ВПД 1	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента
ПК 1.1	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
ПК 1.2	Приготовление, оформление блюд, напитков и кулинарных изделий

2.3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ (ППО)

Профессия рабочего – повар судовой
Квалификация – 4 разряд

Результаты освоения ППО определяются приобретенными слушателем компетенциями, т. е. его способностью применять знания, умения и личностные качества в соответствии с видами профессиональной деятельности, а также при необходимости, успешно продолжить образование, оперативно освоить специфику требований на рабочем месте или овладеть смежными профессиями.

ПОДГОТОВКА ИНВЕНТАРЯ, ОБОРУДОВАНИЯ И РАБОЧЕГО МЕСТА ПОВАРА СУДОВОГО К РАБОТЕ

Трудовые действия

- Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, налитков и кулинарных изделий
- Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- Подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий
- Контроль выполнения помощником повара заданий
- Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий

Необходимые умения

- Изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса

- Производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале
- Оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения
- Организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента

Необходимые знания

- Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
- Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента
- Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента
- Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий
- Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке
- Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий
- Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий
- Технологии наставничества и обучения на рабочих местах
- 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 организации питания на судах

ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ БЛЮД, НАПИТКОВ И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Трудовые действия

- Разработка меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий
- Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Нарезка и формовка овощей и фруктов
- Приготовление и оформление канапе и легких закусок разнообразного ассортимента
- Приготовление и оформление холодных и горячих закусок
- Приготовление и оформление холодных рыбных и мясных блюда

- Приготовление и оформление супов, отваров и бульонов
- Приготовление и оформление горячих и холодных соусов
- Приготовление и оформление блюд из овощей и грибов
- Приготовление и оформление блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных
- Приготовление и оформление блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи
- Приготовление и оформление блюд из творога, сыра, макаронных изделий
- Приготовление и оформление мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента
- Приготовление и оформление холодных и горячих десертов
- Приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд
- Контроль хранения и расхода продуктов на производстве
- Контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий

Необходимые умения

- Изготовлять блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь
- Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий
- Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения
- Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу
- Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления
- Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий
- Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия
- Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий
- Составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия

Необходимые знания

- Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания
- Способы организации питания, в том числе диетического
- Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента
- Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов
- Виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации
- Принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям
- Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

3. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ

Базовый учебник:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учеб.пособие для сред. проф. образования. – 2-е изд., стереотип/ Н.А. Анфимова. – М.: Академия, 2010. – 352с.
2. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб.для нач. проф. образования: 8-е издание/ В. П. Золин. – М.: ИЦ Академия, 2010. – 320 с.

Основная литература:

1. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания – Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2010.-320с. (Серия «Учебники 21 века»;
2. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред.проф. образования. – 4-е изд., стер./ З. П. Матюхина, Э.П. Королькова. – М.: ИЦ Академия, 2010. – 272с;
3. Рецептурный справочник судового повара / Авт.-сост. Н.Г. Лукьянова, А.П. Степурко. Одесса: Издательский центр «Студия «Негоциант», 2008.
4. «Справочник судового повара» Бучкарик М., Тимофеева В., Ченгал З, 1976;
5. Кодекс внутреннего водного транспорта Российской Федерации от 7 марта 2001 г. N 24-ФЗ (КВВТ РФ);
6. Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 28 октября 2020 г. N 753н "Об утверждении Правил по охране труда при погрузочно-разгрузочных работах и размещении грузов»;
7. Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 11 декабря 2020 г. N 886н "Об утверждении Правил по охране труда на морских судах и судах внутреннего водного транспорта";
8. Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 27 ноября 2020 г. N 835н "Об утверждении Правил по охране труда при работе с инструментом и приспособлениями";
9. Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 15 декабря 2020 г. № 903н "Об утверждении Правил по охране труда при эксплуатации электроустановок";
10. Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 16 ноября 2020 г. N 782н "Об утверждении Правил по охране труда при работе на высоте.

Дополнительная литература:

1. Голубев, В.Н. Обработка рыбы и морепродуктов. Учебник/ В.Н. Голубев.- М.: ИЦ Академия, ИРПО.- 2011. – 175 с.
2. Качурина, Т. А. Кулинария: рабочая тетрадь для нач. проф. образования/ Т.А. Качурина. – 3-е изд., стер. – М.: ИЦ Академия, 2012. – 160с.
3. Клеман Б.П. Практические задания по технологии приготовления пищи: Учеб.пособие для нач. проф. образования/ Б.П. Клеман, М.Н. Лебедева. – 3-е изд., стериотип.- М.: ИЦ Академия, 2012. – 175 с.
4. Потапова И. И. Первичная обработка продуктов : учеб. пособие /И. И. Потапова, Н.В. Корнеева./ – М.: ИЦ Академия, 2010 – 80 с. – (Повар.Базовый уровень)

5. Потапова, И.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании: Учеб.пособие для нач. проф. образования/ И.И. Потапова. – М.: ИЦ Академия, 2010. – 144 с.
6. Потапова, И.И. Блюда из рыбы и морепродуктов Учебное пособие./ И.И. Потапова, Н.В.Корнеева. – М.: ИЦ Академия, 2010. – 144 с.
7. Семеряжко, Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы: учеб. пособие для нач. проф. Образования / Т.Г. Семеряжко, М.Ю. Дерюгина. – М.: ИЦ Академия, 2011. -192 с.
8. Харченко, Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.-2-е издание./ Н.Э. Харченко. – М.: ИЦ Академия, 2010. – 496 с.
9. Усов, В.В. Русская кухня: Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда Учеб.пособие: Допущено Минобразованием России./ В.В.Усов. – М.: ИЦ Академия, 2012. – 400 с.
10. Усов, В.В. Рыбная кухня. Учеб.пособие: Допущено Минобразованием России./ В.В.Усов. – М.: ИЦ Академия, 2011. – 384 с. 11. Питание и общество// ГастрономЪ// – ежемесячные журналы

Справочники, словари, энциклопедии, плакаты:

Программные средства:
Программный комплекс «Экзамен» - для автоматизированной проверки знаний курсантов
Для успешного освоения дисциплины, студент использует следующие программные средства: MS Word, MS Excel, MS PowerPoint, Adobe Acrobat, Internet, WinDjView

Дистанционная поддержка материала:
Дистанционная поддержка дисциплины осуществляется в системе LMS (модульная объектно-ориентированная динамическая управляющая среда «MOODLE»)

Интернет-ресурсы:
history-school.ru - портал: Центр электронного обучения «HISTORY-SCHOOL»
history-of-people.com – официальный сайт организации осуществляющей обучение ООО «Хистори оф Пипл»

3.2 КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение, по дисциплинарному курсу и осуществляющих руководство обучением на производстве: преподаватель должен иметь среднее или высшее профессиональное образование.

3.3 ТРЕБОВАНИЯ К МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ

Реализация программы предполагает на наличие учебного класса.

Оборудование учебного класса:

- рабочие места обучающихся;
- столы;
- стулья;
- мусоросборники;
- вешалка;
- письменные принадлежности;
- аптечка первой помощи (автомобильная);
- стол преподавателя;
- информационный стенд;
- информационные материалы (закон Российской Федерации от 07 февраля 1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей», копия лицензии с соответствующим приложением, программа профессионального обучения, учебный план, календарный учебный график, расписание занятий, книга жалоб и предложений, адрес официального сайта в сети «Интернет».

Технические средства обучения:

- ноутбук, компьютер с соответствующим программным обеспечением;
- аппаратно-программный комплекс тестирования;
- мультимедийный проектор;
- экран;
- телевизор;
- магнитная доска;
- профессиональная аудио и видеоаппаратура;
- учебно-наглядные пособия;
- основы законодательства.

4. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

4.1 РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН
по программе профессиональной подготовки
«ПОВАР СУДОВОЙ»

В рабочем учебном плане указываются элементы учебного процесса. Обязательная учебная нагрузка, распределение часов по курсам.

Учебный план определяется следующими характеристиками ППО по профессии:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом;
- перечень учебных курсов и их составных элементов;
- последовательность изучения учебных курсов;
- распределение промежуточной аттестации по курсам;
- объем учебной нагрузки по видам учебных занятий, по курсам и их составляющим;
- объем времени, отведенный на итоговую аттестацию.

№ п/п	Наименование курса	Объем часов	Учебная нагрузка (час.)		Форма контроля
			Теория	Обучение на производстве (плавательная практика)	
1	2	3	4	5	6
	Срок начала профессионального обучения	С момента издания распорядительного акта ООО «Хистори оф Пипл» о приеме лица на обучение			
	Теоретическое обучение	**134**	**134**	-	-
1	**Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве**	**10**	**10**	-	Текущий контроль
1.1	**Основы микробиологии**	**3**	**3**		
1.1.1	Микробы и их свойства	1	1		
1.1.2	Пищевые заболевания	2	2		
1.2	**Физиология питания**	**3**	**3**		
1.2.1	Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания	2	2		
1.2.2	Пищеварение и усвояемость пищи	1	1		
1.3	**Санитария и гигиена в пищевом производстве**	**4**	**4**		
1.3.1	Санитарные требования к содержанию камбузов, личная гигиена	2	2		
1.3.2	Санитарные требования к условиям хранения, транспортировке и кулинарной обработке пищевых продуктов на судах внутреннего водного транспорта	2	2		

2	**Экономические и правовые основы профессиональной деятельности**	**5**	**5**		Текущий контроль
3	**Устройство судна и организация службы на судах**	**5**	**5**	-	Текущий контроль
3.1	Устройство и оборудование судов внутреннего водного транспорта	10	10		
3.2	Организация службы на судах внутреннего водного транспорта	5	5		
4	**Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов**	**23**	**23**		Текущий контроль
4.1	**Основы товароведения пищевых продуктов**	**13**	**13**		
4.1.1	**Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров**	**6**	**6**		
4.1.1.1	Пищевая ценность, ассортимент и характеристика молочных продуктов	2	2		
4.1.1.2	Пищевая ценность, ассортимент и характеристика мясных продуктов, рыбы и морепродуктов, яиц и яйцепродуктов	1	1		
4.1.1.3	Пищевая ценность, ассортимент и характеристика продуктов из зерна	1	1		
4.1.1.4	Пищевая ценность, ассортимент и характеристика овощей и фруктов	1	1		
4.1.1.5	Пищевая ценность, ассортимент и характеристика жиров, масла, сахара и сладостей	1	1		
4.1.2	**Качество пищевых продуктов**	**2**	**2**		
4.1.2.1	Качество пищевых продуктов и методы его определения	1	1		
4.1.2.2	Стандартизация и контроль качества продукции	1	1		
4.1.3	**Хранение продовольственных товаров**	**5**	**5**		
4.1.3.1	Хранение пищевых продуктов	2	2		
4.1.3.2	Консервирование пищевых продуктов	1	1		
4.1.3.3	Упаковка продуктов	1	1		

4.1.3.4	Транспортировка и реализация различных видов питания	1	1		
4.2	**Основы калькуляции и учета**	**10**	**10**		
4.2.1	**Общая характеристика бухгалтерского учета в общественном питании**	**1**	**1**		
4.2.1.1	Общая характеристика хозяйственного учета	1	1		
4.2.2	**Ценообразование в общественном питании**	**4**	**4**		
4.2.2.1	Цена и ценообразование в общественном питании	1	1		
4.2.2.2	План-меню	1	1		
4.2.2.3	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий	1	1		
4.2.2.4	Калькуляция розничных цен, оценка сырья при калькуляции цен	1	1		
4.2.3	**Учет сырья и готовой продукции на производстве**	**4**	**4**		
4.2.3.1	Источники поступления продуктов и тары	1	1		
4.2.3.2	Организация количественного учета продуктов в кладовой	1	1		
4.2.3.3	Товарные потери и порядок их списания	1	1		
4.2.3.4	Порядок проведения инвентаризации сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на производстве	1	1		
4.2.4	**Понятие, задачи и технология учета предметов материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря**	**1**	**1**		
4.2.4.1	Понятие, задачи и технология учета предметов материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря	1	1		
5	**Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений**	**10**	**10**		Текущий контроль
5.1	**Оборудование и инвентарь камбуза и провизионных помещений**	**3**	**3**		
5.1.1	Оборудование и инвентарь камбуза и провизионных помещений	3	3		

5.1.1.1	Общие сведения о машинах	3	3		
5.2.	**Правила эксплуатации и техника безопасности**	**1**	**1**		
5.3	**Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства**	**3**	**3**		
5.4.	**Охрана труда и техника безопасности на судне**	**3**	**3**		
5.4.1	Законодательство по охране труда и технике безопасности	2	2		
5.4.2	Типовая инструкция по охране труда для повара судового	1	1		
6	**Приготовление кулинарных блюд**	**47**	**47**		Текущий контроль
6.1	**Технология приготовления кулинарных блюд**	**47**	**47**		
6.1.1	**Способы кулинарной обработки продуктов**	**2**	**2**		
6.1.1.1	Механическая кулинарная обработка продуктов	1	1		
6.1.1.2	Тепловая кулинарная обработка продуктов	1	1		
6.1.2	**Технология обработки сырья**	**8**	**8**		
6.1.2.1	Механическая кулинарная обработка овощей, плодов, грибов	2	2		
6.1.2.2	Механическая кулинарная обработка рыбы, морепродуктов	3	3		
6.1.2.3	Механическая кулинарная обработка мяса, субпродуктов, домашней птицы	3	3		
6.1.3	**Технология приготовления блюд**	**37**	**37**		
6.1.3.1	Технология приготовления супов	7	7		
6.1.3.2	Технология приготовления соусов	2	2		
6.1.3.3	Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, кукуруз и макаронных изделий	3	3		
6.1.3.4	Технология приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов	2	2		
6.1.3.5	Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов	4	4		
6.1.3.6	Технология приготовления блюд из мяса, субпродуктов, домашней птицы	5	5		

6.1.3.7	Технология приготовления блюд из яиц и творога	2	2		
6.1.3.8	Технология приготовления холодных блюд и закусок	2	2		
6.1.3.9	Технология приготовления сладких блюд и напитков	2	2	-	
6.1.3.10	Технология приготовления кулинарных блюд из теста	5	5		
6.1.3.11	Технология приготовления блюд для диетического питания	3	3		
7	**Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий**	**27**	**27**		Текущий контроль
7.1	**Технология выпечки хлеба и хлебобулочных изделий**	**10**	**10**		
7.1.1	Технологический процесс подготовки сырья к производству	5	5		
7.1.1.1	Подготовка сырья к производству	2	2		
7.1.1.2	Виды теста и его использование	2	2		
7.1.1.3	Замес теста и способы его рыхления	1	1		
7.1.2	**Технологический процесс приготовления хлебобулочных изделий и хлеба**	**17**	**17**		
7.1.2.1	Изделия из дрожжевого теста	5	5		
7.1.2.2	Способы приготовления пшеничного теста и изделия из него	5	5		
7.1.2.3	Способы приготовления ржаного теста и изделия из него	5	5		
7.1.2.4	Способы приготовления изделий пониженной калорийности	2	2		
8	**Обеспечение безопасности плавания**	**5**	**5**		Текущий контроль
8.1	**Борьба за живучесть судна, спасение и выживание на воде**	**5**	**5**		
8.1.1	Организация борьбы за живучесть судна, экипажа и судовой техники	2	2		Текущий контроль
8.1.2	Противопожарная безопасность и борьба с пожаром на судне	1	1		
8.1.3	Первая медицинская помощь	2	2		

9	**Промежуточная аттестация**	**1**	**1**		Онлайн-зачет
10	**Обучение на производстве (Плавательная практика)**	**160**		160	
11	**Квалификационный экзамен**				
	Практическая квалификационная работа		-		Отчет
	Теоретический квалификационный экзамен	**1**	**1**		Онлайн-экзамен
		294	**134**	**160**	**-**
	Срок окончания профессионального обучения	По результатам квалификационного экзамена с момента издания распорядительного акта ООО «Хистори оф Пипл» о выдаче документа о квалификации			

1. "Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве"

1.1 "Основы микробиологии".

1.1.1 "Микробы и их свойства".

Занятия направлены на формирование компетенции заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов и обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений, в части умений осуществлять хранение продуктов и поддерживать санитарное состояние камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды.

В данной теме изучаются основные сведения о микробах и микробиологии; понятие и основные группы микроорганизмов (бактерии, дрожжи, грибы, вирусы), распространение их в природе; основные группы микроорганизмов; питание и 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".

Занятия направлены на формирование компетенции заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов и обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений, в части умений осуществлять хранение продуктов и поддерживать санитарное состояние камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды.

В данной теме изучаются понятие и виды патогенных микроорганизмов; механизм токсинообразования; инкубационный период; явление бациллоносительства; пути передачи инфекций; защитные силы организма в борьбе с инфекциями; пищевые заболевания микробной природы; виды пищевых инфекций и отравлений; понятие пищевой токсикоинфекции, гельминтозов, диареи "путешественников"; меры профилактики и предупреждения; возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве; меры профилактики и предупреждения.

1.2 "Физиология питания".

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

Занятия направлены на формирование компетенции заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов в части умения составлять плановое меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух- или четырехнедельное).

В данной теме изучаются значение питания в жизни человека; основные сведения о пищевых веществах (терминология, состав, значение,

энергетическая ценность, суточная норма потребности человека в белках, жирах, углеводах); понятие белков, жиров, углеводов в пищевых продуктах; значение витаминов в питании и профилактика витаминной недостаточности; физиологическая роль витаминов; понятие авитаминоза и гиповитаминоза; потери витаминов при кулинарной обработке и хранении пищи; понятие и функции минеральных веществ; роль пищи как источника минеральных веществ; физиологическое значение отдельных минеральных веществ; роль воды в организме человека, потребность в воде; питьевой режим; питьевой режим в тропиках; понятие жесткости воды.

1.2.2 "Пищеварение и усвояемость пищи".

Занятия направлены на формирование компетенции заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов в части умения составлять плановое меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух- или четырехнедельное).

В данной теме изучаются: процесс пищеварения; механизм всасывания пищевых веществ; усвояемость пищи, факторы, влияющие на нее; понятие обмена веществ и энергии; факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека; суточный расход энергии человека; энергетическая ценность пищи; энергетические затраты организма и потребность в энергии; особенности питания различных групп населения; суточный рацион питания; режим питания; особенности питания экипажей судов в различных условиях плавания (длительное плавание, штормовая обстановка), основы лечебного и лечебно-профилактического питания; нормы и принципы рационального сбалансированного питания; понятие баланса энергии; технология расчета суточных энергозатрат человека и калорийности пищи.

В ходе изучения данной темы проводится практическое занятие по расчету суточных энергозатрат человека, расчету калорийности пищи, составлению меню суточного пищевого рациона.

1.3 "Санитария и гигиена в пищевом производстве".

1.3.1 "Санитарные требования к содержанию камбузов, личная гигиена".

Занятия направлены на формирование компетенции обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений в части умения поддерживать санитарное состояние камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды.

В данной теме изучаются понятие и правила личной гигиены работников пищевого производства и ее соблюдение; условия допуска на работу лиц, поступающих на пищевые объекты судов; санитарные требования к устройству предприятий общественного питания; к территории, планировке и отделке помещений предприятий общественного питания; к содержанию помещений пищеблока; процедура уборки территории, помещений пищеблока, хранения и удаления пищевых отходов; санитарные требования к оборудованию, инвентарю и инструментам; процедура маркировки, мытья, дезинфицирования и хранения инвентаря и инструментов; санитарные требования к посуде, таре; виды материалов для ее изготовления, емкость, маркировка, мытье, дезинфицирование, хранение; режим мытья кухонной и столовой посуды, столовых приборов; санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов.

Также в данной теме изучаются понятия дезинфекции, дезинсекции, и дератизации; характеристика моющих и дезинфицирующих средств, условия и сроки хранения; алгоритм проведения дезинсекции и дератизации; ответственность повара судового за соблюдение санитарного режима пищеблока.
В ходе изучения данной темы проводится практическое занятие по приготовлению растворов дезинфицирующих и моющих средств.

1.3.2 "Санитарные требования к условиям хранения, транспортировке и кулинарной обработке пищевых продуктов на судах внутреннего водного транспорта ".
Занятия направлены на формирование компетенции заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов в части умения осуществлять хранение продуктов, контролировать качество принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов.
В данной теме изучаются санитарно-гигиеническое и физиологическое значение кулинарной обработки продуктов; факторы, влияющие на качество готовой кулинарной и кондитерской продукции; санитарные требования к рабочему месту; к механической кулинарной обработке продуктов; к тепловой кулинарной обработке продуктов и процессу приготовления блюд и кондитерских изделий; физиологическое и эпидемиологическое значение тепловой обработки; соблюдение температурных режимов и сроков тепловой обработки продуктов; технология приготовления скоропортящихся блюд, кулинарных и кондитерских изделий; санитарные требования к пищевым добавкам.
Также в данной теме изучаются санитарные требования к реализации готовой продукции, сроки реализации пищи; понятие и функции бракеражных комиссий.

2. "Экономические и правовые основы профессиональной деятельности".

2.1 "Основы трудового законодательства Российской Федерации".
Занятия направлены на формирование компетенции порядок организации службы на судах внутреннего водного транспорта в части знания трудового права, трудового договора и порядком его заключения и прекращения.
В данной теме слушателей знакомят с понятиями трудового права, трудового договора и порядком его заключения, основаниями его прекращения; вопросами, касающимися оплаты труда.
Также в данной теме дается понятие дисциплинарной ответственности работника, изучаются требования трудовой дисциплины к каждому члену судового экипажа, виды и способы защиты гражданских прав и раскрывается процедура разрешения споров в судебном порядке.

3. "Устройство судна и организация службы на судах".

3.1 "Устройство и оборудование судов внутреннего водного транспорта".
Занятия направлены на формирование компетенции порядок организации службы на судах внутреннего водного транспорта в части знания устройства и оборудования судов внутреннего водного транспорта.
В данной теме изучаются: понятие и классификация судов внутреннего водного транспорта по назначению, району плавания, принципу движения, типу главного двигателя, материалу корпуса; виды водоизмещения, грузоподъемности судна; понятие, марки углублений; крена, дифферента; посадки судна; понятие и виды грузовместимости; понятия дальности и автономности плавания; скорости судна.
Судовые устройства и системы. Судовые помещения. Назначение, размещение, принципиальное устройство и действие рулевого, якорного, буксирного устройства; назначение и виды грузовых устройств; назначение, виды и расположение на судне судовых спасательных средств коллективного и индивидуального пользования;

назначение и классификация судовых систем; конструктивные элементы судовых систем; классификация и назначение отсеков корпуса; назначение и размещение на судне жилых, служебных и производственных помещений; методы поддержания надлежащего технического и санитарного состояния помещений;

3.2 "Организация службы на судах внутреннего водного транспорта ".

Занятия направлены на формирование компетенции порядок организации службы на судах внутреннего водного транспорта в части знания основных положений нормативных правовых актов Российской Федерации, касающихся службы на судах внутреннего водного транспорта.

В данной теме слушателей знакомят с основными положениями нормативных правовых актов Российской Федерации, касающихся службы на судах внутреннего водного транспорта, плавающих под Государственным флагом Российской Федерации; дисциплины членов экипажей судов внутреннего водного транспорта; технической эксплуатации судов и судовых технических средств; техники безопасности на судах внутреннего водного транспорта;

Экипаж судна. Правовой статус капитана судна, понятие и классификация функциональных подразделений судна; основные задачи и предназначение палубной команды (службы эксплуатации), машинной команды (службы технической эксплуатации), радиослужбы, службы быта, медико-санитарной службы, пассажирской службы, учебной службы; права и основные обязанности должностных лиц командного состава судна, задачи и функции деятельности помощников капитана судна, электромехаников, радиоспециалистов, врачей и других лиц, занимающих на судне инженерно-технические должности, старший командный состав, права и полномочия должностных лиц старшего командного состава; права и обязанности рядового состава судна; функциональная деятельность боцмана, матросов, мотористов, электриков, донкерманов; квалификационные и медико-санитарные документы членов экипажа судна;

Правила поведения на судне. Распорядок дня на ходу и на стоянке судна; алгоритм содержания жилых и служебных помещений; особенности размещения членов экипажа судна в жилых помещениях; способы осмотров мест общего пользования в жилых помещениях; процедура хранения

ядовитых, взрывоопасных, легковоспламеняющихся и других пожароопасных веществ; правила пользования электронагревательными приборами; правила закрытия на замок жилых помещений, хранения ключей первого и второго комплектов; правила приема пищи; понятие санитарного аврала; правила курения на судне; выноса с судна вещей; использования дежурной шлюпки.

4. "Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов.

4.1 "Основы товароведения пищевых продуктов";

4.1.1 "Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров".

4.1.1.1 "Пищевая ценность, ассортимент и характеристика молочных продуктов".

Занятия направлены на формирование компетенции заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов в части умения 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.

В данной теме изучаются: пищевая ценность питьевого молока, сгущенного и сухого молока, сливок и сливочного масла, сметаны, творога, сыра, мороженого; качество и условия хранения на предприятиях общественного питания;

4.1.1.2 "Пищевая ценность, ассортимент и характеристика мясных продуктов, рыбы и морепродуктов, яиц и яйцепродуктов".

Занятия направлены на формирование компетенции заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов **(ПК-1)** в части умения 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.
В данной теме изучается пищевая ценность и виды мяса, субпродуктов, мяса птицы, мясокопченостей, колбас, рыбы и морепродуктов, яиц и яйцепродуктов.
Также в данной теме дается характеристика растительных белоксодержащих продуктов, мясных и рыбных консервов, качество, условия и сроки хранения на предприятиях общественного питания.
В процессе изучения данной темы проводится практическое занятие по определению свежести мяса, рыбы, яиц;

4.1.1.3 "Пищевая ценность, ассортимент и характеристика продуктов из зерна".
Занятия направлены на формирование компетенции заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов в части умения 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.
В данной теме изучаются: пищевая ценность, ассортимент и характеристика хлеба и хлебобулочных изделий, изделий из сдобного теста, макарон, крупы, их качество, условия и сроки хранения на предприятиях общественного питания;

4.1.1.4 "Пищевая ценность, ассортимент и характеристика овощей и фруктов".
Занятия направлены на формирование компетенции заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов в части умения 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.
В данной теме изучаются: классификация, пищевая ценность, качество, условия и сроки хранения на предприятиях общественного питания овощей, фруктов и плодов;

4.1.1.5 "Пищевая ценность, ассортимент и характеристика жиров, масла, сахара и сладостей".
Занятия направлены на формирование компетенции заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов в части умения 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.
В данной теме изучаются: пищевая ценность, качество, условия и сроки хранения на предприятиях общественного питания жиров, масел, сахара, сладостей;

4.1.2 "Качество пищевых продуктов".

4.1.2.1 "Качество пищевых продуктов и методы его определения".
Занятия направлены на формирование компетенции заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов в части умения контролировать качество принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов

В данной теме изучаются: механизм определения качества продовольственных товаров и факторы, влияющие на него.
По итогам изучения данной темы проводится практическое занятие по определению качества продуктов органолептическим способом;

4.1.2.2 "Стандартизация и контроль качества продукции".
Занятия направлены на формирование компетенции заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов в части умения контролировать качество принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов.
В данной теме изучаются: понятие и виды стандартов; особенности маркировки потребительских товаров; особенности указания информации о товаре; механизм штрихового кодирования товаров;

4.1.3 "Хранение продовольственных товаров".

4.1.3.1 "Хранение пищевых продуктов".
Занятия направлены на формирование компетенции заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов в части умения осуществлять хранение продуктов, вести учет движения продуктов.
В данной теме изучаются: процессы, происходящие в пищевых продуктах; режимы хранения пищевых продуктов; понятие естественной убыли пищевых продуктов; факторы, влияющие на качество продуктов при хранении;

4.1.3.2 "Консервирование пищевых продуктов".
Занятия направлены на формирование компетенции заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов в части умения осуществлять хранение продуктов.
В данной теме изучается понятие и виды консервирования (физическое, физико-химическое, биохимическое, химическое);

4.1.3.3. "Упаковка продуктов".
Занятия направлены на формирование компетенции заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов в части умения осуществлять хранение продуктов.
В данной теме изучаются: классификация тары; упаковочные материалы; требования к качеству упаковочных материалов.

4.1.3.4 "Транспортировка и реализация различных видов питания".
Занятия направлены на формирование компетенции заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов в части умения составления заявок на продукты питания.
В данной теме изучается способы транспортировки и реализация различных видов питания; гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов при транспортировке и реализации.

4.2 "Основы калькуляции и учета".

4.2.1 "Общая характеристика бухгалтерского учета в общественном питании".

4.2.1.1 "Общая характеристика хозяйственного учета".
Занятия направлены на формирование компетенции заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов в части умения вести учет движения продуктов.
В данной теме слушатели изучают: понятие бухгалтерского учета, виды учетных измерителей, виды и задачи учета, предмет и метод бухгалтерского учета; элементы бухгалтерского учета; понятие и классификация документов учета; реквизиты;

требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; условия хранения документов.

4.2.2 "Ценообразование в общественном питании".

4.2.2.1 "Цена и ценообразование в общественном питании".
Занятия направлены на формирование компетенции заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов в части умения участвовать в составлении заявок на продукты питания.
В данной теме изучаются: понятие цены и ценообразования в общественном питании; виды цен; понятие торговой наценки.

4.2.2.2 "План-меню".
Занятия направлены на формирование компетенции заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов в части умения составлять плановое меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух- или четырехнедельное).
В данной теме изучаются: понятие, назначение, порядок составления и утверждения плана-меню; правила составления документов на основе плана-меню; правила составления заявок на продукты питания.
По итогам изучения данной темы проводится практическое занятие по составлению заявок на продукты питания на основе плана-меню.

4.2.2.3 "Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий".
Занятия направлены на формирование компетенции заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов в части умения составлять плановое меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух- или четырехнедельное).
В данной теме изучаются: назначение и содержание сборников рецептур блюд и кулинарных изделий, рецептур мучных кондитерских и булочных изделий; содержание приложений указанных сборников; нормы питания; особенности питания в различных условиях плаванья; расчет необходимого количества продуктов; нормы потерь и взаимозаменяемости продуктов.
По итогам изучения данной темы проводится практическое занятие по расчету необходимого количества продуктов, расчету нормы отходов, расчету потерь при тепловой обработке, выбору температурных параметров для различных видов тепловой обработки;

4.2.2.4 "Калькуляция розничных цен, оценка сырья при калькуляции цен".
Занятия направлены на формирование компетенции заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов в части умения участвовать в составлении заявок на продукты питания, вести учет движения продуктов
В данной теме изучаются: понятие калькуляции в общественном питании; калькуляционные карточки, их содержание, технология заполнения; алгоритм определения розничных цен на продукцию собственного производства.
По итогам изучения данной темы проводится практическое занятие по составлению калькуляционных карточек для блюд;

4.2.3 "Учет сырья и готовой продукции на производстве".

4.2.3.1 "Источники поступления продуктов и тары".
Занятия направлены на формирование компетенции заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов в части умения вести учет движения продуктов.
В данной теме изучаются: источники поступления продуктов и тары; понятие сопроводительных документов; алгоритм заполнения документов (накладных, счетов-

фактур, товарно-транспортных накладных, счетов); правила составления закупочных актов; порядок оформления и учета доверенностей.

4.2.3.2 "Организация количественного учета продуктов в кладовой".
Занятия направлены на формирование компетенции заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов в части умения вести учет движения продуктов.
В данной теме изучаются: механизм контроля за своевременным и полным поступлением товаров; правила оприходования товара материально ответственным лицом, учета сырья и товаров; понятие приемки товаров по количеству и качеству; оформление товаросопроводительных документов; понятие и документальное оформление материальной ответственности; правила документального оформления отпуска продуктов из кладовой; порядок ведения товарной книги.

4.2.3.3 "Товарные потери и порядок их списания".
Занятия направлены на формирование компетенции заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов в части умения вести учет движения продуктов.
В данной теме изучаются: понятие и виды товарных потерь (нормируемые и ненормируемые); порядок списания боя посуды, брака, порчи продуктов, правила составления актов.

4.2.3.4 "Порядок проведения инвентаризации сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на производстве".
Занятия направлены на формирование компетенции заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов в части умения вести учет движения продуктов.
В данной теме изучаются: понятие, задачи и сроки проведения инвентаризации; правила оформления инвентаризационной описи, результаты инвентаризации.

4.2.4 "Учет предметов материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря".

4.2.4.1 "Понятие, задачи и технология учета предметов материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря".
Занятия направлены на формирование компетенции обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений в части умения вести учет материально-технического оснащения. В данной теме изучаются: задачи учета основных средств; малоценных и быстроизнашивающихся предметов; понятие об основных средствах труда, предметах материально-технического оснащения, малоценном и быстроизнашивающемся инвентаре; понятие учета малоценных и быстроизнашивающихся предметов, порядок их списания.

5. «Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений».

5.1 "Оборудование и инвентарь камбуза и провизионных помещений".

5.1.1 "Общие сведения о машинах".
Занятия направлены на формирование компетенции обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений в части умения обслуживать холодильное оборудование, применяемое на судне; обслуживать механическое оборудование, применяемое на камбузе; обслуживать тепловое оборудование, применяемое на камбузе.

В данной теме изучаются: классификация оборудования и характеристика материалов. Значение технологического оборудования; классификация оборудования (по назначению, виду обрабатываемого продукта, степени автоматизации); виды материалов, используемых для изготовления машин.
Основные части и детали машин. Понятие и принцип действия передач. Основные части и детали машин; назначение и виды передач.
Электроприводы. Аппараты включения, защиты, контроля и управления. Устройство и назначение электроприводов; виды аппаратов включения, защиты, контроля и управления.
Техническая документация машин. Общие правила эксплуатации оборудования. Виды и назначение технической документации; общие правила эксплуатации механического и теплового оборудования; основные требования техники безопасности; понятие электробезопасности.
Универсальные приводы. Назначение и комплектность универсальных приводов. Определение и назначение универсального привода; комплектность и техническая характеристика сменных механизмов.

5.2. "Правила эксплуатации и техника безопасности".
Занятия направлены на формирование компетенции обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений в части умения поддерживать санитарное состояние камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды.
В данной теме изучаются: подготовка привода к работе; правила эксплуатации в процессе работы; завершение работы; техническое обслуживание и ремонт.

5.3. "Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства".
Занятия направлены на формирование компетенции обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений в части умения обслуживать механическое оборудование, применяемое на камбузе.
Механическое оборудование для обработки овощей. Назначение и правила безопасного использования универсальных приводов, картофелеочистительных машин, овощерезательных и протиро-резательных машин.
Машины для обработки мяса и рыбы. Назначение и конструкция мясорубок, машин для рыхления мяса, котлетоформовочных машин, рыбоочистителей, а также правила их эксплуатации и ремонта.
Машины для приготовления и обработки теста, полуфабрикатов из теста. Конструкция оборудования для дозирования компонентов; устройство просеивательных, тестомесильных и взбивальных машин; устройство оборудования для деления и формования полуфабрикатов; правила эксплуатации и ремонта.
Тепловое оборудование. Общие сведения о тепловом оборудовании; понятие теплообмена; мероприятия по экономии топлива; понятие и назначение пищеварочных котлов, пароварочных аппаратов, аппаратов для жарки и выпечки, варочно-жарочного и водогрейного оборудования; правила эксплуатации.
Холодильное оборудование. Назначение, устройство и правила эксплуатации холодильных установок, холодильных машин; холодильных прилавков и витрин; льдогенераторов;
Весоизмерительное оборудование. Классификация весоизмерительного оборудования; виды гирь, правила пользования и уход за ними; технология взвешивания товаров; техника безопасности и производственной санитарии при эксплуатации весоизмерительного оборудования.
По итогам изучения данной темы проводится практическое занятие по ознакомлению с весовым оборудованием, правилами эксплуатации, взвешиванием товаров; с машинами, применяемыми для обработки овощей и картофеля (картофелечистка, овощерезательная

машина), с тепловым оборудованием (пищеварочный котел, сковороды электрические, жарочные и пекарные шкафы, водонагревательное оборудование), правилами эксплуатации и техники безопасности.

5.4. "Охрана труда и техника безопасности на судне".

5.4.1 "Законодательство по охране труда и технике безопасности".
Занятия направлены на формирование компетенции порядок организации службы на судах внутреннего водного транспорта в части знания трудового права, трудового договора и порядком его заключения и прекращения, техники безопасности
В данной теме изучаются: понятие и способы охраны труда; понятие и основные положения коллективного договора, обязанности администрации предприятия в области охраны труда.

5.4.2 "Типовая инструкция по охране труда для повара судового ".
Занятия направлены на формирование компетенции порядок организации службы на судах внутреннего водного транспорта в части знания трудового права, трудового договора и порядком его заключения и прекращения, техники безопасности
В данной теме изучаются: общие требования безопасности; требования безопасности перед началом работы, во время работы, по окончании работы, в аварийных ситуациях; требования техники безопасности к спецодежде и обуви работников камбуза; обязанности администрации судна по
обеспечению безопасных условий труда повара судового; меры безопасности в штормовую погоду; способы оказания первой помощи при ожогах, тепловых ударах, порезах, ушибах, переломах и поражениях электрическим током.

6. "Приготовление кулинарных блюд".

6.1 "Технология приготовления кулинарных блюд".

6.1.1 "Способы кулинарной обработки продуктов".

6.1.1.1 "Механическая кулинарная обработка продуктов".
Занятия направлены на формирование компетенции приготовление кулинарных блюд в части умения 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.
В данной теме изучаются: значение механической кулинарной обработки продуктов; приемы, применяемые при механической кулинарной обработке продуктов. Санитарные требования к механической кулинарной обработке пищевых продуктов.

6.1.1.2"Тепловая кулинарная обработка продуктов".
Занятия направлены на формирование компетенции приготовление кулинарных блюд, в части умения 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 сладкие блюда и
напитки, готовить мучные кулинарные блюда, готовить блюда диетического питания.

В данной теме изучаются: 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.

6.1.2. "Технология обработки сырья".

6.1.2.1 "Механическая кулинарная обработка овощей, плодов, грибов".
Занятия направлены на формирование компетенции приготовление кулинарных блюд. В части умения готовить и отпускать блюда и гарниры из овощей.
В данной теме изучаются: правила обработки овощей; правила механической кулинарной обработки овощей (последовательность операций, сохранение витаминов, цвета, питательных веществ); способы обработки овощей различными методами; способы минимизации отходов при очистке овощей; виды оборудования и производственного инвентаря, используемые для очистки овощей; техника безопасности; основные виды нарезки овощей; простые и сложные формы нарезки овощей; виды инструментов и оборудования, используемого для нарезки; техника безопасности, способы минимизации отходов при нарезке овощей.
Также в данной теме изучаются: понятие, ассортимент, технология приготовления, качество, сроки и условия хранения полуфабрикатов из овощей; техника обработки консервированных овощей; особенности обработки соленых, сушеных, свежемороженых овощей; способы минимизации отходов при очистке овощей; технология обработки грибов; товароведная характеристика грибов; технология обработки свежих, сушеных, соленых и маринованных грибов.
По итогам прохождения обучения проводится практическое занятие по расчету расхода сырья, выхода полуфабрикатов из овощей; составлению логических схем приготовления фаршированных полуфабрикатов.

6.1.2.2. "Механическая кулинарная обработка рыбы, морепродуктов".
Занятия направлены на формирование компетенции приготовление кулинарных блюд. В части умения готовить и отпускать блюда из рыбы и морепродуктов.
В данной теме изучаются: товароведная характеристика рыб, нерыбных продуктов моря, их качество; роль рыбных продуктов в питании человека; классификация рыб; органолептическая оценка качества рыбы; 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, осетровых); технология приготовления полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарки (различными способами), запекания; технология приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.
Также в данной теме изучаются: технология обработки 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; способы минимизации отходов при обработке сырья, их рациональное использование; обработка нерыбных продуктов моря (кальмаров, мидий, гребешка, крабов, кукумарии, трепанга, креветок, морской капусты), требования к качеству, условия и сроки хранения; особенности подбора необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов; техника безопасности при их использовании.
По итогам изучения данной темы проводится практическое занятие по составлению схем "Способы размораживания рыбы"; расчету расхода сырья, полуфабрикатов из рыб с

костным скелетом; выбору температурных режимов для охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов; составление таблицы "Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы".

6.1.2.3. "Механическая кулинарная обработка мяса, субпродуктов и домашней птицы".

В данной теме изучаются: роль мяса и мясопродуктов в питании человека; пищевая ценность мяса и субпродуктов, домашней птицы; характеристика тканей мяса; классификация мяса и субпродуктов, домашней птицы; требования к качеству, сроки, условия хранения и методы определения свежести (по органолептическим показателям) мяса, субпродуктов, домашней птицы; технологический процесс обработки мяса, субпродуктов, домашней птицы; техника безопасности при работе с оборудованием, инвентарем для обработки мяса; методика обработки мороженого мяса, субпродуктов, домашней птицы (размораживание, обмывание, обсушивание, кулинарная разделка и обвалка, зачистка, сортировка, заправка птицы); температурные режимы и сроки хранения; методика выбора необходимого технологического оборудования и инвентаря, требования техники безопасности при работе с оборудованием, инвентарем, инструментами.

Также в данной теме изучаются: технология приготовления рубленой массы; характеристика сырья для приготовления рубленой массы из мяса, домашней птицы, субпродуктов; рецептура, 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; технология приготовления котлетной массы; характеристика сырья для приготовления котлетной массы; рецептура, 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; классификация мясных полуфабрикатов; технология приготовления полуфабрикатов; характеристика крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины; субпродуктов, домашней птицы; способы кулинарного использования полуфабрикатов; требования к качеству; температурные режимы, правила замораживания и хранения полуфабрикатов; сроки и условия хранения полуфабрикатов из мяса; 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; 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.

По итогам изучения данной темы проводится практическое занятие по составлению схемы обработки мяса, субпродуктов, домашней птицы; составлению таблиц "Полуфабрикаты из рубленной массы, их характеристика", "Полуфабрикаты из котлетной массы, их характеристика";

6.1.3 "Технология приготовления блюд".

6.1.3.1. "Технология приготовления супов".

Занятия направлены на формирование компетенции приготовление кулинарных блюд. В части умения готовить и отпускать первые блюда и соусы.

В данной теме изучаются: значение первых блюд в питании; способы приготовления бульонов и отваров для супов, их пищевая ценность, концентрация бульонов; технология приготовления костных, мясо-костных, рыбных бульонов, бульонов из птицы, грибных отваров; температурные параметры; требования к качеству бульонов, отваров; сроки и условия хранения; классификация супов (по температуре подачи, по способу приготовления, по жидкой основе); методика оценки качества первых блюд; правила проведения бракеража первых блюд; определение заправочных супов; 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; способы сервировки, порционирования; требования к качеству заправочных супов; характеристика, ассортимент, особенности варки молочных супов, способы сервировки, порционирования; требования к качеству, сроки хранения молочных супов; характеристика, их отличительные особенности, процесс подготовки продуктов, виды тепловой обработки для них; ассортимент, технология приготовления супов-пюре; варианты оформления; способы сервировки.
Также в данной теме изучаются: характеристика прозрачных супов; виды "оттяжек"; способы приготовления "оттяжки"; особенности приготовления и отпуска прозрачных супов; особенности приготовления гарниров к прозрачным супам; ассортимент прозрачных супов, технологии приготовления; способы сервировки; требования к качеству; характеристика сладких супов, их отличительные особенности; виды гарниров для сладких
супов; ассортимент сладких супов, технология приготовления; требования к качеству, сроки хранения сладких супов; способы сервировки и порционирования; правила отпуска сладких супов; характеристика холодных супов; ассортимент холодных супов, технология приготовления; требования к качеству; варианты оформления; способы сервировки; правила отпуска холодных супов; условия и сроки хранения; техника безопасности, требования к оборудованию, инвентарю, посуде, производственным помещениям при приготовлении супов.
В ходе изучения данной темы проводятся практические занятия по расчету расхода соли, специй при приготовлении заправочных супов; расчету норм взаимозаменяемости продуктов при приготовлении молочных супов; расчету набора сырья для определенного количества порций супа-пюре; составлению технологических схем для различных видов "оттяжек"; составление инструкционно-технологических карт для холодных супов.

6.1.3.2. "Технология приготовления соусов".
Занятия направлены на формирование компетенции приготовление кулинарных блюд. В части умения готовить и отпускать первые блюда и соусы.
В данной теме изучаются: классификация, предназначение и виды соусов; приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; виды продуктов для соусов; техника безопасности при работе в горячем цехе; требования к оборудованию, инвентарю, посуде, производственным помещениям при приготовлении соусов; правила подачи; основы соусов; виды бульонов для соусов (белые, коричневые, мясной сок); виды мучных пассеровок; классификация загустителей для соусов; виды температурных режимов; оценка качества соусов; контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции; условия реализации готовой продукции; требования к качеству соусов; правила проведения бракеража соусов; технология приготовления соусов с мукой на бульонах; технология
приготовления и производные соуса красного основного; соусов белых на мясном и рыбном бульонах; правила подбора соусов к блюдам; требования к качеству; способы сервировки и правила отпуска соусов.

Также в данной теме изучаются: технология приготовления, производные, требования к качеству, способы сервировки, правила отпуска и подбор к блюдам грибных, молочных, сметанных, яично-масляных холодных соусов, сладких соусов, промышленного производства и масляных смесей.
По итогам изучения данной темы проводится практическое занятие по составлению технологических схем приготовления красного и белого основных соусов.

6.1.3.3. "Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий".
Занятия направлены на формирование компетенции приготовление кулинарных блюд. В части умения готовить и отпускать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.
В данной теме изучаются: 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.
В данной теме изучаются: особенности и технология приготовления каш, подготовка круп к варке; понятие привара; общие правила варки каш; виды каш (рассыпчатые, вязкие, жидкие); контроль качества, правила отпуска, способы сервировки и варианты оформления; ассортимент блюд из каш, их характеристика; технология приготовления котлет, биточков, запеканок, крупеников, контроль качества, правила отпуска; способы сервировки и варианты оформления; изучаются особенности приготовления блюд из бобовых, блюд из кукурузы; подготовка к варке, варка; ассортимент блюд и гарниров, технология приготовления; требования к качеству; правила отпуска; способы сервировки и варианты оформления.
Также в данной теме изучаются: кулинарная характеристика, ассортимент, способы тепловой обработки блюд и гарниров из макаронных изделий; изменения пищевых свойств в процессе тепловой обработки; виды оборудования, посуды и инвентаря для приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий; способы и правила варки, технология приготовления блюд из макаронных изделий (макаронника, лапшевника, запеканок), правила отпуска, требования к качеству, способы сервировки и варианты оформления.
По итогам изучения данной темы проводится практическое занятие по расчету необходимого количества крупы, жидкости, соли при варке каш; составлению технологических карт блюд из макаронных изделий.

6.1.3.4. "Технология приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов".
Занятия направлены на формирование компетенции приготовление кулинарных блюд. В части умения готовить и отпускать блюда и гарниры из овощей.
В данной теме изучаются: кулинарная характеристика блюд из овощей; классификация блюд по способу тепловой обработки; изменения, происходящие в овощах при тепловой обработке; методика сохранения 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; виды блюд и гарниров из вареных овощей; способы варки овощей; правила варки; рецептуры и технология приготовления; требования к качеству; способы сервировки; виды блюд и гарниров из жареных овощей; способы жарки овощей; правила жарки; рецептуры и технология приготовления; требования к качеству; правила

проведения бракеража; варианты оформления и отпуск готовых блюд и гарниров; способы сервировки; виды блюд и гарниров из тушеных овощей; способы и правила тушения овощей; рецептура и технология приготовления; варианты оформления и отпуск готовых блюд и гарниров; способы сервировки; виды блюд и гарниров из запеченных овощей; правила запекания овощей; рецептуры и технология приготовления; 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, техника безопасности.
По итогам изучения данной темы проводится практическое занятие: по расчету закладки соли, специй для приготовления определенного количества порций вареных овощей; расчету потерь при тепловой обработке блюд из запеченных овощей; составлению технологических схем блюд и гарниров из овощей; составлению технологических карт для блюд из грибов.

6.1.3.5 "Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов".
Занятия направлены на формирование компетенции приготовление кулинарных блюд. В части умения готовить и отпускать блюда из рыбы и морепродуктов.
В данной теме изучаются: кулинарная характеристика рыбных блюд; классификация блюд по способу тепловой обработки; 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; виды блюд из отварной и припущенной рыбы; виды полуфабрикатов для варки и припускания; правила варки, рецептуры, способы подачи, варианты оформления и способы сервировки; виды блюд из жареной рыбы; полуфабрикаты для жарки; способы жарки рыбы; рецептуры, способы подачи, варианты оформления, способы сервировки; виды блюд из запеченной рыбы; особенности запекания рыбы; виды полуфабрикатов, соусов и гарниров для запекания; рецептуры, способы подачи, варианты оформления и способы сервировки; виды блюд из рыбной котлетной массы; способы тепловой обработки; рецептуры, способы подачи, варианты оформления и способы сервировки; виды блюд из морепродуктов; классификация блюд по способу тепловой обработки; основные виды пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из морепродуктов; рецептуры, технологии приготовления, способы подачи, варианты оформления и способы сервировки; сроки и условия хранения готовых блюд из рыбы и морепродуктов.
В ходе изучения данной темы проводятся практические занятия по составлению технологических карт блюд из запеченной рыбы ("Рыба, запеченная с картофелем по-русски", "Рыба, запеченная в сметанном соусе с грибами по-московски"); подбору пряностей, приправ для блюд из морепродуктов.

6.1.3.6 "Технология приготовления блюд из мяса, субпродуктов, домашней птицы".
Занятия направлены на формирование компетенции приготовление кулинарных блюд. В части умения готовить и отпускать блюда из мяса, мясных продуктов и птицы.
В данной теме изучаются: 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, техника безопасности при

использовании оборудования, инвентаря, инструментов; бракераж блюд из мяса и субпродуктов, птицы; виды блюд из вареного мяса и мясных продуктов; правила варки мяса и мясных продуктов; технология приготовления блюд из вареного мяса и мясных продуктов; способы сервировки и варианты оформления; температура подачи блюд; виды блюд из жареного мяса; 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; виды тушеных мясных блюд; правила тушения мяса; технология приготовления блюд из тушеного мяса; способы сервировки и варианты оформления; виды запеченных мясных блюд; правила запекания мяса; технология выбора дополнительных ингредиентов для запеченных блюд; технология приготовления запеченных мясных блюд; способы сервировки и варианты оформления; виды блюд из рубленого мяса; 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; виды блюд из котлетной массы; способы тепловой обработки блюд из котлетной массы; технология выбора дополнительных ингредиентов для блюд из котлетной массы; технология приготовления блюд из котлетной массы; способы сервировки и варианты оформления; виды блюд 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; способы сервировки и варианты оформления; виды блюд из домашней птицы; кулинарная характеристика блюд из птицы; способы тепловой обработки, используемые для приготовления блюд из домашней
птицы; способы сервировки и варианты оформления, требования к качеству, сроки и условия.
В ходе изучения данной темы проводятся практические занятия: по расчету расхода соли и специй при приготовлении блюд из мяса и субпродуктов; расчету количества сырья на определенное число порций; составлению таблицы "Гарниры для мясных блюд"; составлению инструкционно-технологических карт для блюд из птицы "Запеченное мясо индейки в пряностях", "Рулетики из индейки с различными начинками".

6.1.3.7 "Технология приготовления и оформления простых блюд из яиц и творога".
Занятия направлены на формирование компетенции приготовление кулинарных блюд. В части умения готовить и отпускать блюда из яиц и творога.
В данной теме изучаются: кулинарная характеристика блюд и гарниров из яиц; значение блюд и гарниров из яиц; методика проверки яиц на доброкачественность; технология подготовки яиц к производству; способы кулинарной обработки блюд из яиц; изменения пищевых веществ в процессе тепловой обработки; кулинарная характеристика жареных и запеченных яичных блюд; способы жарки яиц, температурные режимы; ассортимент блюд из жареных яиц, технология приготовления, правила отпуска, требования к качеству; кулинарная характеристика и значение блюд из творога; использование блюд из творога в детском и диетическом питании; способы кулинарной обработки блюд из творога; способы сервировки и варианты оформления.
В ходе изучения данной темы проводятся практические занятия по расчету количества продуктов, необходимых для приготовления определенного числа порций блюд из яиц; составлению калькуляционных карт для блюд из творога.

6.1.3.8 "Технология приготовления холодных блюд и закусок".
Занятия направлены на формирование компетенции приготовление кулинарных блюд. В части умения готовить и отпускать холодные блюда и закуски.
В данной теме изучаются: роль и классификация холодных блюд и закусок в питании; виды 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; условия хранения и отпуска холодных блюд и закусок; технология приготовления бутербродов; классификация бутербродов; подготовка продуктов для приготовления открытых, закрытых, сложных, закусочных бутербродов; технология приготовления 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 рецептурой; правила соединения продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов из сырых, 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; 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; методика составления композиций, способы оформления; технология приготовления 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; последовательность технологических операций при подготовке сырья при 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; технология приготовления холодных блюд и закусок из мяса и 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 рецептурой; температурный и санитарный режимы; последовательность технологических операций при подготовке сырья для приготовления 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; сроки и условия хранения холодных блюд.
В ходе изучения данной темы проводятся практические занятия по способам оформления бутербродов; салатов и винегретов; составлению композиций.

6.1.3.9 "Технология приготовления сладких блюд и напитков".
Занятия направлены на формирование компетенции приготовление кулинарных блюд. В части умения готовить сладкие блюда и напитки.
В данной теме изучаются: 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; виды фруктов и ягод; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов; оценка качества продуктов органолептическим способом; последовательность технологических операций; способы сервировки и варианты оформления блюд; технология приготовления компотов, желе, муссов, крема; горячих сладких блюд, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

оценка качества продуктов органолептическим способом; последовательность технологических операций; способы сервировки и варианты оформления блюд; технология приготовления киселей; ассортимент киселей; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов; последовательность технологических операций; правила охлаждения; температура подачи; способы сервировки и варианты оформления блюд; сладкие блюда из концентратов; ассортимент, технология приготовления холодных и горячих напитков; характеристика напитков, их 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; технология приготовления чая; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов; последовательность технологических операций; температура подачи; технология приготовления 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; условия и сроки хранения.
В ходе изучения данной темы проводится практическое занятие: по составлению алгоритма приготовления компотов; расчету расхода сырья для приготовления киселей (молочного, сливочного, овсяного).

6.1.3.10 "Технология приготовления кулинарных блюд из теста".
Занятия направлены на формирование компетенции приготовление кулинарных блюд. В части умения готовить мучные кулинарные блюда.
В данной теме изучаются: кулинарная характеристика простых блюд из теста; значение блюд из теста; классификация изделий из теста; ассортимент блюд; разрыхлители теста; виды оборудования, посуды, инвентаря для приготовления блюд из теста; виды мучных гарниров; технология приготовления бездрожжевого теста для лапши домашней, клецек, профитролей; технология приготовления мучных гарниров; способы минимизации отходов при производстве мучных гарниров; технология приготовления бездрожжевого теста для вареников, пельменей, блинчиков; технология приготовления фаршей для мучных блюд; температурные режимы; бракераж мучных блюд; способы сервировки и варианты оформления; технология приготовления бездрожжевого теста для пирожков, ватрушек, пиццы; технология приготовления фаршей для мучных кулинарных изделий; технология приготовления простых мучных кулинарных изделий; способы сервировки и варианты оформления; сроки реализации и условия хранения мучных гарниров, блюд, кулинарных изделий.
В ходе изучения данной темы проводятся практические занятия: по составлению технологических схем для различных видов теста; расчету необходимого количества продуктов для приготовления различных видов
фаршей; составлению технологических схем для мучных кулинарных изделий;

6.1.3.11 "Технология приготовления блюд для диетического питания".
Занятия направлены на формирование компетенции приготовление кулинарных блюд. В части умения готовить блюда диетического питания.
В данной теме изучаются: 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, условия и сроки хранения.

7. "Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий"

7.1 "Технология выпечки хлеба и хлебобулочных изделий".

7.1.1 "Технологический процесс подготовки сырья к производству".

7.1.1.1 "Подготовка сырья к производству".
Занятия направлены на формирование компетенции по выпечке хлеба и хлебобулочных изделий в части умения выпекать хлеб и хлебобулочные изделия.
В данной теме изучаются: 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.

7.1.1.2 "Виды теста и его использование".
Занятия направлены на формирование компетенции по выпечке хлеба и хлебобулочных изделий в части умения выпекать хлеб и хлебобулочные изделия.
В данной теме изучаются: 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.
В ходе изучения данной темы проводится практическое занятие по составлению таблицы "Классификация теста".

7.1.1.3 "Замес теста и способы его рыхления".
Занятия направлены на формирование компетенции по выпечке хлеба и хлебобулочных изделий в части умения выпекать хлеб и хлебобулочные изделия.
В данной теме изучаются: 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; технология приготовления дрожжевого теста для простых хлебобулочных изделий и хлеба, характеристика дрожжевого теста; значение обминки теста; требования к качеству теста; недостатки дрожжевого теста, причины их возникновения, методы исправления; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении дрожжевого безопарного теста; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении дрожжевого опарного теста; разделка теста, отделка готовых изделий; понятие, виды, цели, продолжительность, условия расстойки; 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.
В ходе изучения данной темы проводятся практические занятия: по расчету количества воды для замеса теста заданной влажности; расчету расхода муки с учетом ее влажности.

7.1.2 "Технологический процесс приготовления хлебобулочных изделий и хлеба".

7.1.2.1. "Изделия из дрожжевого теста".
Занятия направлены на формирование компетенции по выпечке хлеба и хлебобулочных изделий в части умения выпекать хлеб и хлебобулочные изделия.
В данной теме изучаются: 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), способы отделки и варианты оформления хлебобулочных изделий; технология жарки изделий в жире, режимы жарки; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, техника эксплуатации; условия хранения и требования к качеству хлебобулочных изделий; правила проведения бракеража.
В ходе изучения данной темы проводятся практические занятия: по расчету количества муки для приготовления определенного числа изделий; расчету взаимозаменяемости продуктов.

7.1.2.2. "Способы приготовления пшеничного теста и изделия из него".
Занятия направлены на формирование компетенции по выпечке хлеба и хлебобулочных изделий в части умения выпекать хлеб и хлебобулочные изделия.
В данной теме изучаются: кулинарная характеристика дрожжевого теста для приготовления хлеба (сырье, рецептура выпускаемых изделий, способы замеса); технология приготовления хлеба различными способами; методика выпечки хлебных изделий; режимы выпечки; определение готовности выпекаемого хлеба; требования к качеству хлеба; виды брака, их причины; правила хранения и требования к качеству хлебобулочных изделий; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.
В ходе изучения данной темы проводятся практические занятия по составлению алгоритма технологических расчетов; расчету количества муки, необходимого для замеса теста; расчету взаимозаменяемости сырья, расчету необходимого количества сырья на заданное количество изделий с учетом кондиций, сезона, вида.

7.1.2.3. "Способы приготовления ржаного теста и изделия из него".
Занятия направлены на формирование компетенции по выпечке хлеба и хлебобулочных изделий в части умения выпекать хлеб и хлебобулочные изделия.
В данной теме изучаются: рецептура 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; виды
необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.
В ходе изучения данной темы проводятся практические занятия: по расчету разницы в расходе муки с различной влажностью, расчету необходимого количества сырья на заданное количество изделий с учетом кондиций, сезона, вида; расчету взаимозаменяемости сырья.

7.1.2.4 " Способы приготовления изделий пониженной калорийности".
Занятия направлены на формирование компетенции по выпечке хлеба и хлебобулочных изделий в части умения выпекать хлеб и хлебобулочные изделия.

В данной теме изучаются: 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; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.
В ходе изучения данной темы проводятся практические занятия: по составлению схем технологического процесса производства полуфабрикатов, изделий пониженной калорийности; расчету необходимого количества сырья.

8."Обеспечение безопасности плавания".

8.1 "Борьба за живучесть судна, спасение и выживание на воде".

8.1.1 "Организация борьбы за живучесть судна, экипажа и судовой техники".
Занятия направлены на формирование компетенции выполнение обязанностей по тревогам в части умения вести борьбу за живучесть судна.
В данной теме изучаются: организация борьбы за живучесть судна; понятие и виды судовых тревог, порядок их объявления; расписание по тревогам, понятие каютной карточки, действия членов экипажа по тревогам; виды учебных тревог; общие положения по оставлению судна, действия экипажа при шлюпочной тревоге, подготовка экипажа и пассажиров к оставлению судна, организация эвакуации пассажиров и экипажа судна; меры, способствующие сохранению жизни людей, покинувших гибнущее судно; эвакуация пассажиров в различных условиях на воду или берег.
По итогам изучения данной темы проводится практическое занятие по отработке подачи сигналов бедствия.

8.1.2 "Противопожарная безопасность и борьба с пожаром на судне".
Занятия направлены на формирование компетенции выполнение обязанностей по тревогам в части умения вести борьбу за живучесть судна.
В данной теме изучаются: 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 действий при самопроизвольном возгорании на судне (груза, отходов); порядок проведения огневых работ (сварка, резка); причины возгорания электрических аппаратов (короткое замыкание, непрофессиональный ремонт); понятие поджога; статического электричества; реакции самонагревания 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-предупредительной сигнализации;
классификация пожаров и применяемых тушащих веществ на судах; типы применяемых на судах огнетушителей, их выбор для различных случаев возгорания и техника эффективного использования; устройство и принцип действия дыхательных изолирующих аппаратов, устройство снаряжения и костюма пожарного (защитный костюм), аварийных дыхательных устройств; тактика тушения пожара; действия командного и рядового состава при пожарной тревоге, действия лиц, первыми обнаруживших очаг пожара; алгоритм разведки очага 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.
В ходе изучения данной темы проводятся практические занятия по применению переносных средств пожаротушения для тушения открытого огня.

8.1.3 "Первая медицинская помощь".
Занятия направлены на формирование компетенции выполнение обязанностей по тревогам в части умения оказывать первую медицинскую помощь.
В данной теме изучаются: основы анатомии человека и функций организма; оценка помощи, в которой нуждаются пострадавшие и угрозы для собственной безопасности; неотложные меры, предпринимаемые в чрезвычайных ситуациях (правила укладки пострадавшего; способы приведения в сознание; остановка кровотечения; применение необходимых мер для выведения из шокового состояния; применение необходимых мер в случае ожогов, ошпаривания, поражения электрическим током; накладывание повязки и использование материалов из аптечки первой
помощи; транспортировка пострадавшего); 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.
В ходе изучения темы проводится практическое занятие по отработке навыков оказания первой медицинской помощи пострадавшим при несчастном случае или в других обстоятельствах, требующих срочной медицинской помощи.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ППО

Код	Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	Проверка выполнения технологии оценки наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, налитков и кулинарных изделий Проверка выполнения технологии составления заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	Текущий контроль в форме (устный опрос, собеседование, тестирование, наблюдение, отчет, ситуационные задания) Промежуточная аттестация в форме дифференцированных зачетов (тестов). Итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена: - Теоретический экзамен - в форме дифференцированного

ПК 1.2	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	Проверка выполнения технологии разработки меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий Проверка выполнения технологии приготовления холодных и горячих закусок Проверка выполнения технологии приготовления холодных рыбных и мясных блюда Проверка выполнения технологии приготовления супов, отваров и бульонов Проверка выполнения технологии приготовления и оформление блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи	зачета (теста). - Практическая квалификационная работа - в форме выполнения практического задания и (или) документированного подтверждения результатов выполнения соответствующей деятельности (портфолио документов) – в виде письменного отчета.
ПК 1.3	Оформление блюд, напитков и кулинарных изделий	Проверка выполнения технологии по оформлению холодных и горячих закусок Проверка выполнения технологии по оформлению холодных рыбных и мясных блюда Проверка выполнения технологии по оформлению супов, отваров и бульонов Проверка выполнения технологии по оформлению блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи	

Оценка качества освоения основной образовательной программы включает текущий контроль, промежуточную аттестацию в форме дифференцируемого зачета и итоговую аттестацию обучающегося (квалификационный экзамен). Квалификационный экзамен состоит из двух этапов: теоретического экзамена и практической работы. По результатам проведения квалификационного экзамена квалификационная комиссия принимает решение присвоить квалификацию по профессии рабочего повар судовой и заносит результат квалификационного экзамена в квалификационную ведомость, делает оценку - зачет (незачет).

4 (четвертый) квалификационный разряд по профессии рабочего повар судовойприсваивается в зависимости от выполняемых работ на производстве по итогам квалификационного теоретического экзамена и выполнения практической квалификационной работы и рекомендации представителя организации о присвоении соответствующего квалификационного разряда.

Квалификационная комиссия учитывает производственную характеристику и заключение сделанное представителем работодателя, их объединений по выполнению практической квалификационной работы обучающегося с учетом потребностей производства, вида профессиональной деятельности.

Решение комиссии сообщается слушателю сразу же после сдачи квалификационного экзамена. Комиссия составляет квалификационную ведомость в одном экземпляре, в которой проставляется оценка и дается рекомендация о присвоении квалификационного разряда, а также решение о выдаче свидетельства о профессии рабочего, должности служащего.

5.1 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Оценка квалификации проводиться по накопительной схеме, в несколько этапов, следующих друг за другом с различными временными промежутками. При освоении программы профессионального обучения оценка квалификации проводиться в рамках промежуточной и итоговой аттестации. К проведению практической квалификационной работы в качестве внешних экспертов привлекаются представители работодателей.

Критерии оценки промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация проводится в виде дифференцированного зачета в виде тестов. Тестовые задания прилагаются (Приложение 1).

1. Общая сумма баллов, которая может быть получена за аттестационный тест, соответствует количеству тестовых заданий.
2. За каждое правильно решенное тестовое задание присваивается по 2 балла.
3. Тестовые задания оцениваются только при полностью правильном их решении, в противном случае баллы за них не начисляются.
4. Перевод полученных за аттестационный тест баллов в процентную шкалу оценок, будет оцениваться по проценту набранных баллов, исходя из правил, размещенных в табл.

Критерии оценки аттестационных тестов промежуточной аттестации

Оцениваемый показатель	**Оценки за дифференцированный зачет**		
	неудовлетворительно (незачет)	хорошо (зачет)	отлично (зачет)
Процент набранных баллов из 100% возможных	< 80%	80% и более	100%
Количество тестовых заданий: 5	< 4	4	5

При оценке «неудовлетворительно (незачет)» слушателю предоставляется возможность пересдать аттестационный тест промежуточной аттестации один раз.

Критерии оценки квалификационного экзамена
Квалификационный экзамен включает в себя:

- проверку теоретических знаний – экзамен (зачет);

1. Общая сумма баллов, которая может быть получена за аттестационный тест, соответствует количеству тестовых заданий.
2. За каждое правильно решенное тестовое задание присваивается по 1 баллу.
3. Тестовые задания оцениваются только при полностью правильном их решении, в противном случае баллы за них не начисляются.
4. Перевод полученных за аттестационный тест баллов в процентную шкалу оценок, будет оцениваться по проценту набранных баллов, исходя из правил, размещенных в табл.

Экзаменационные билеты прилагаются (Приложение 2).

Критерии оценки аттестационных тестов квалификационного теоретического экзамена:

Оцениваемый показатель	**Оценки за дифференцированный зачет**		
	неудовлетворительно (незачет)	хорошо (зачет)	отлично (зачет)
Процент набранных баллов из 100% возможных	< 80%	80% и более	100%
Количество тестовых заданий: 10	< 8	от 8 до 9	10

При оценке «неудовлетворительно (незачет)» слушателю предоставляется возможность пересдать аттестационный тест квалификационного теоретического экзамена один раз.

- практическую квалификационную работу –

Критерии оценки практической квалификационной работы:

№	**Предмет оценки**	**Критерии оценки**	**Тип и количество заданий**	**Оценка (баллы)**
1	Выполнить проверку технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов.	Соответствие действий обучающегося типовому алгоритму действий.	Типовое задание №1	Выполнил/(не выполнил) 10
2	Приготовьте первое блюдо. Заправочный суп «Рассольник» в соответствии с технологией приготовления. В раздел вставьте описание и фото процесса приготовления блюда.	Соответствие действий обучающегося типовому алгоритму действий.	Типовое задание №2	Выполнил/(не выполнил) 10

3	Приготовьте второе блюдо. «Рагу» в соответствии с технологией приготовления. В раздел вставьте описание и фото процесса приготовления блюда.	Соответствие действий обучающегося типовому алгоритму действий.	Типовое задание №3	Выполнил/(не выполнил) 10
4	Приготовьте холодную закуску «Рыба под маринадом» в соответствии с технологией приготовления. В раздел вставьте описание и фото процесса приготовления блюда.	Соответствие действий обучающегося типовому алгоритму действий.	Типовое задание №4	Выполнил/(не выполнил) 10
Оценка «зачет»		40 балов		
Оценка «незачет»		< 40 баллов		

Экзамен считается успешно пройденным, если выполнено 80% от общего числа заданий теоретической части и набрано 40 баллов от общего числа заданий практической квалификационной работы, а также наличия экспертного заключения о присвоении квалификационного разряда представителем работодателя, в разделе производственная характеристика, для слушателей по заочной форме обучения.

ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСИК МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И АТТЕСТАЦИИ СЛУШАТЕЛЯ

1.Правила обработки консервированных и замороженных овощей.
2.Нарезка овощей и её использование при приготовлении блюд.
3.Подготовка овощей для фарширования.
4.Механическая обработка овощей.
5.Механическая обработка рыбы (оттаивание и вымачивание).
6.Механическая обработка рыбы, используемой целиком.
7.Разделка рыбы, пластованием, полуфабрикаты из неё и использование.
8.Подготовка судака для фарширования.
9.Первичная обработка рыбы осетровых пород, полуфабрикаты из неё.
10.Приготовление порционных рыбных полуфабрикатов для различных видов тепловой обработки.
11.Приготовление котлетной массы из рыбы.
12.Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы рыбы.
13.Обработка нерыбных продуктов моря.
14.Пищевая ценность овощей и грибов.
15.Механическая обработка грибов.
16. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря, классификация рыбы .
17.Механическая обработка мяса и мясопродуктов.
18.Пищевая ценность мяса, характеристика основных тканей мяса.

19.Технологический процесс первичной обработки мяса.
20.Разделка туш крупного рогатого скота , деления на отрубы.
21.Обвалка говяжьей полутуши.
22.Приготовление крупно кусковых полуфабрикатов из говядины.
23.Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины.
24.Мелко кусковые полуфабрикаты из баранины, свинины и говядины.
25.Пригтовление котлетной массы из мяса.
26.Полуфабрикаты из котлетной массы мяса.
27.Разделка и обвалка свиной и бараньей туши.
28.Крупно кусковые и порционные полуфабрикаты из баранины и свинины.
29.Обработка мясных субпродуктов.
30.Полуфабрикаты из мясных субпродуктов.
31.Требования к качеству транспортировки и хранения мясных полуфабрикатов.
32.Механическая обработка птицы.
33.Подготовка птицы к обработке целиком.
34.Полуфабрикоты из птицы.
35.Способы тепловой кулинарной обработки.
36.Изменения происходящие в продуктах при тепловой обработке.
37.Супы, их классификация и значение в питании.
38.Приготовление костного и мясного бульона.
39.Пригтовление куриного, грибного и рыбного бульонов.
40.Приготовление полуфабрикатов для супов.
41.Правила приготовления заправочных супов.
42.Приготовление борщей и их ассортимент.
43.Приготовление щей и их ассортимент.
44.Приготовление рассольников и их ассортимент.
45.Приготовление супов с крупами, бобовыми и макаронными изделиями.
46.Приготовление солянок.
47.Приготовление прозрачных супов и гарниры к ним.
48.Приготовление овощных супов.
49.Проиготовление молочных супов и их ассортимент.
50.Приготовление супов-пюре и их ассортимент.
51.Приготовление холодных супов и их ассортимент.
52.Приготовление сладких супов и их ассортимент.
53.Требования к качеству супов и их хранение.
54.Соусы,значение в питании, классификация.
55.Приготовление полуфабрикатов для соусов.
56.Приготовление соуса красного основного и его производные.
57.Приготовление соуса белого основного и его производные.
58.Приготовление соуса молочного и его производные.
59.Приготовление соуса сметанного и его производные.
60.Приготовление соусов на масле сливочном.
61.Приготовление соуса майонез.
62.Приготовление соусных смесей и паст.
63.Приготовление маринадов, заправок.
64.Приготовление сладких соусов.

65.Требования к качеству соусов, сроки хранения и подбор к блюдам.
66.Приготовление блюд из вареных овощей.
67.Приготовление картофеля жареного во фритюре и основным способом.
68.Приготовление котлет, зраз и крокетов из картофеля. Их подача.
69.Приготовление котлет морковных и капустных.
70.Пригтовление тушеных овощей (капуста тушеная и рагу овощное).
71.Приготовление запеченных овощей (рулет картофельный, солянка овощная с грибами).
72.Приготовление голубцов овощных и перца фаршированного.
73.Приготовление каш рассыпчатых, вязких, жидких.
74.Приготовление изделий из каш (запеканки, пудинги, биточки).
75.Варка макаронных изделий, способы подачи макарон.
76.Пищевая ценность яиц, яичные продукты, подготовка их к производству.
77.Блюда из яиц.
78.Пищевая ценность творога. Приготовление и подача холодных творожных блюд.
79.Приготовление и подача горячих блюд из творога.
80.Особеннности приготовления и подачи блюд из рыбы отварной, подбор соусов.
81.Приготовление рыбы жареной, ассортимент блюд.
82.Приготовление рыбы запеченной, ассортимент блюд.
83.Блюда из вареного мяса. Подача, подбор соусов.
84.Жарка мяса крупным куском, подача.
85.Жарка мяса порционным куском, подача.
86.Приготовление блюд из тушенного мяса.
87.Приготовление блюд из запеченного мяса.
88.Приготовление блюд из субпродуктов.
89.Приготовление птицы вареной, способы подачи.
90.Приготовление птицы жареной.
91.Приготовление блюд из птицы жареной.
92.Приготовление вареников, ассортимент, подача.
93.Приготовление пельменей, ассортимент, подача.

"Утверждаю"
президент ООО "Хистори оф Пипл"
А.В. Алексеев
5 февраля 2026 г.

Календарный учебный график

Программа профессиональной подготовки: Повар судовой

Код профессии рабочего: 16676 Повар судовой

Объем программы в соответствии с учебным планом: 294 часа

Период обучения																							
1 месяц (133 часа)												2 месяц (161 час)											
1				2			3			4		5			6				7			8	
НЧ	20Т	К		33Т			30Т	П		44Т		56ОП	ИТ		П	56ОП	К	4ОП	48ОП		3ОП	ИПКР	ПО	ОК

Условные обозначения:

НЧ	Срок начала обучения
ОК	Срок окончания обучения
Т	Теоретическое обучение
ОП	Обучение на производстве
ПО	Написание и сдача письменного отчета
П	Промежуточная аттестация (тест)
ИТ	Итоговая аттестация по теории (тест)
ИПКР	Итоговая аттестация (практическая квалификационная работа)
К	Консультация
6Т	Цифра перед буквой условного обозначения определяет количесвто часов

Утверждаю
президент ООО "Хистори оф Пипл"
А.В. Алексеев
5 февраля 2026 г.

Расписание

Программа профессиональной подготовки: Повар судовой

Код профессии рабочего: 16676 Повар судовой

Объем программы в соответствии с учебным планом: 294 часа

№ п\п	Наименование темы (курса)	1 месяц (133 часа)					2 месяц (161 часа)					Итого
		1	2	3	4	Всего	5	6	7	8	Всего	
1	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве	10				10						**10**
2	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	5				5						**5**
3	Устройство судна и организация службы на судах	5				5						**5**
4	Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов		23			23						**23**
5	Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений		10			10						**10**
6	Приготовление кулинарных блюд			20	27	47						**47**
7	Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий			10	17	27						**27**
8	Обеспечение безопасности плавания		5			5						**5**
9	Обучение на производстве					0	56	56	48		160	**160**
10	Промежуточная аттестация				1	1		П				**1**
11	Квалификационный экзамен:					0						**0**
	Итоговая аттестация (теория)						ИТ					**0**
	Итоговая аттестация (практическая квалификационная работа)									ИПКР	1	**1**
12	Консультации		К						К			
13	Написание и сдача отчета по обучению на производстве											
	Учебная нагрузка (трудоемкость)	**20**	**33**	**30**	**44**	**133**	**0**	**0**	**48**	**0**	**161**	**294**

Условные обозначения:

П	Промежуточная аттестация (тест)
ИТ	Итоговая аттестация по теории (тест)
ИПКР	Итоговая аттестация (практическая квалификационная работа)
К	Консультация
ПО	Написание и сдача письменного отчета