

**МИНТРАНС РОССИИ
РОСМОРРЕЧФЛОТ**

**Уфимский филиал
Федерального государственного бюджетного образовательного
учреждения высшего образования
«Волжский государственный университет водного транспорта»**

Принято Методическим советом

УТВЕРЖДАЮ

Уфимского филиала
«19» декабря 2025 г. Протокол № 2

_____/Ахмадеева Ф.Ш.
подпись ФИО директора
19.12.2025
дата


**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
«ПОДГОТОВКА ПОВОРА СУДОВОГО»**

Форма обучения

Очная / Смешанная

с использованием дистанционных образовательных технологий и электронного обучения

г. Уфа
2025

	Уфимский филиал ФГБОУ ВО «ВГУВТ»		Стр. 2 из 24
	Программа профессионального обучения «Подготовка повара судового»	Индекс (Файл)	
		Версия:	1

СТРАНИЦА СТАТУСА ДОКУМЕНТА

Документ утвержден на заседании
Методического совета
УФ ФГБОУ ВО «ВГУВТ»


Протокол № 2 от «19» декабря 2025 г.

Программа профессионального обучения «Подготовка повара судового»	Вводится впервые
	Дата введения - с даты утверждения

Программа подготовки повара судового разработана в соответствии с рабочей программой и примерной программой Росморречфлота, размещенной на официальном сайте Росморречфлота


Настоящий документ не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен без разрешения директора.

Контроль документа:	Зам. директора по учебной работе Мусина Г.И.
Руководитель разработки	Начальник отдела КП и ДО Белобородова Н.П.
Исполнитель	Ведущий специалист Спицкая Е.В.

	Уфимский филиал ФГБОУ ВО «ВГУВТ»		Стр. 3 из 24
	Программа профессионального обучения «Подготовка повара судового»	Индекс (Файл)	
		Версия:	1

Определения, обозначения, сокращения		4
1.	Общие положения	5
1.1.	Программа профессионального обучения (ППО) «Подготовка повара судового»	5
1.2.	Нормативные документы для разработки ППО «Подготовка повара судового»	5
1.3.	Общая характеристика ППО «Подготовка повара судового»	5
1.4.	Цель и планируемые результаты обучения	6
1.5.	Категория слушателей	9
1.6.	Требования к документам слушателей	9
2.	Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ППО	10
2.1.	Характеристика профессиональной деятельности выпускников	10
2.1.1.	Область профессиональной деятельности	10
2.1.2.	Объекты профессиональной деятельности	10
2.1.3.	Обобщенные трудовые функции	10
2.1.4.	Квалификационная характеристика	10
3.	Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса	11
3.1.	Примерный учебный план	11
3.1.1.	Примерный учебный план ППП «Подготовка повара судового»	11
3.2.	Учебно-тематический план	12
3.2.1.	Учебно-тематический план ППП «Подготовка повара судового»	13
3.3.	Календарный учебный график	18
3.4.	Основные разделы программы	19
4.	Фактическое ресурсное обеспечение ППО	19
4.1.	Кадровое обеспечение учебного процесса	19
4.2.	Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса	20
4.3.	Материально-техническое обеспечение реализации ППО «Подготовка повара судового»	20
5.	Формы аттестации и оценочный материал	21
5.1.	Формы аттестации	21
5.2.	Итоговая аттестация	21
5.3.	Примерные темы для выполнения выпускной квалификационной работы по профессии «Повар судовый» (Приложение1)	22
5.4.	Образец итоговой аттестации (экзаменационный билет) (Приложение2)	23
5.5.	Квалификационный экзамен	23

Определения, обозначения, сокращения

	Уфимский филиал ФГБОУ ВО «ВГУВТ»		Стр. 4 из 24
	Программа профессионального обучения «Подготовка повара судового»	Индекс (Файл)	
		Версия:	1

В настоящей программе применяются следующие термины с соответствующими определениями:


- Календарный учебный график – это составная часть образовательной программы, являющейся комплексом основных характеристик образования, и определяет количество учебных недель и количество учебных дней.
- Рабочая программа - это программа, разработанная на основе примерной учебной, но вносящая изменения и дополнения в содержание, последовательность изучения тем, количество часов, использование организационных форм обучения и другие; документ, предназначенный для реализации требований к минимуму содержания и уровню подготовки слушателей по конкретной теме учебного плана образовательного учреждения.
- Компетенция (К)– способность применять знания, умения и личностные качества для успешной деятельности в определенной области.
- Программа обучения - включает в себя учебно-тематический план, рабочую программу, оценочные и методические материалы.
- Практическая работа (ПР)– предназначена для формирования умений применять полученные знания на практике.
- Слушатель – лицо, зачисленное приказом директора на обучение для получения квалификации.
- Учебно-тематический план (УТП) – это документ, регламентирующий образовательный процесс, отражающий содержание программы путем детального описания тем, разделов, видов учебных занятий (лекции, практические), количества часов.
- Учебный план (УП) - это документ, регламентирующий образовательный процесс, отражающий содержание разделов, видов учебных занятий (лекции, практические), количества часов.

В настоящей инструкции применяются следующие обозначения и сокращения:

- Уфимский филиал ФГБОУ ВО «ВГУВТ» – Уфимский филиал Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Волжский государственный университет водного транспорта».
- ЦМК – Цикловая методическая комиссия.
- УМК – Учебно-методический комплекс.
- ППП – Программа профессиональной подготовки.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Программа профессионального обучения (ППО) «Подготовка повара судового»

	Уфимский филиал ФГБОУ ВО «ВГУВТ»		Стр. 5 из 24
	Программа профессионального обучения «Подготовка повара судового»	Индекс (Файл)	
		Версия:	1

Программа профессионального обучения по профессии «Подготовка повара судового» (далее - программа), реализуемая отделом конвенционной подготовки и дополнительного образования Уфимского филиала Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Волжский государственный университет водного транспорта» (далее филиал), представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную с учетом требований Закона «Об образовании в Российской Федерации».

Структура программы включает цель, планируемые результаты обучения, характеристика профессиональной деятельности, примерный учебный план, учебно-тематический план, календарный график учебного процесса, организационно-педагогические условия, формы аттестации и оценочный материал.

Реализация программы осуществляется филиалом на государственном языке Российской Федерации.


1.2. Нормативные документы для составления ППО «Подготовка повара судового»

- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства просвещения РФ от 26 августа 2020 г. N 438 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения"
- Постановление правительства РФ № 1441 от 15.09.2020 «Об утверждении Правил оказания платных образовательных услуг»;
- Кодекс внутреннего водного транспорта (ред. от 14.06.2020) с изм. и доп., вступившими в силу с 14.06.2020 г.;
- Профессиональным стандартом повара, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 610н;
- Положение о дипломировании членов экипажей судов внутреннего плавания, утвержденное постановлением Правительства Российской Федерации от 12.03.2018 г. № 87 (ред. 25.09.2020);
- Постановление Правительства РФ от 11.10.2023 N 1678 «Об утверждении Правил применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ».

1.3. Общая характеристика ППО «Подготовка повара судового»

ППО «Подготовка повара судового» предназначена для формирования у слушателей профессиональных компетенций, необходимых им при осуществлении профессиональной деятельности.

Нормативный срок освоения ППО составляет 175 часов и включает все виды аудиторной работы слушателя, из них лекции – 134 часа, практические занятия - 37 часов. На подведение итогов занятий отведено - 4 часа.

	Уфимский филиал ФГБОУ ВО «ВГУВТ»		Стр. 6 из 24
	Программа профессионального обучения «Подготовка повара судового»	Индекс (Файл)	
		Версия:	1

Возможные формы обучения:

- очная, с отрывом от производства, или
- очно-заочная с использованием дистанционных образовательных технологий и электронного обучения и проведением с отрывом от производства практических занятий и итоговой аттестации. Обучение исключительно с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий не допускается.

При обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема — передачи информации в доступных для них формах.

Оценка качества освоения слушателями ППО по профессии «Повар судовый» включает итоговую аттестацию в виде экзамена в устной форме.

Курс обучения завершается проведением квалификационного экзамена:

- компьютерное тестирование по перечню вопросов. Пороговый уровень прохождения тестов установлен на уровне 70%, что в соответствии с уровнями шкалы компетенций, соответствует продвинутому уровню освоения компетенций.
- устное собеседование, на котором кандидату предлагается ответить на вопросы, на которые были получены неправильные ответы при компьютерном тестировании.

Обучающимся, успешно прошедшим профессиональную подготовку и сдавшим итоговую аттестацию и квалификационный экзамен, выдается квалификационное свидетельство по программе «Подготовка повара судового».

1.4. Цель, задачи и планируемые результаты обучения

Цель программы — профессиональная подготовка поваров судовых для судов внутреннего водного транспорта.

Задачами курса являются:

- 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.


Планируемые результаты обучения по ППО – это приобретение лицами различного возраста профессиональной компетенции и получение квалификации, присвоение им (при наличии) квалификационного разряда по профессии рабочего без изменения уровня образования.

Этапы формирования компетенций:


- формирование базы знаний (теоретические и лекционные материалы, нормативно-правовые документы, дополнительная литература, учебно-методическая помощь);
- проверка усвоения материала (промежуточный и итоговый контроль знаний).

В результате изучения программы слушатель должен

знать:

	Уфимский филиал ФГБОУ ВО «ВГУВТ»		Стр. 7 из 24
	Программа профессионального обучения «Подготовка повара судового»	Индекс (Файл)	
		Версия:	1

- устройство судна;
 - обязанности и ответственность повара судового по охране окружающей среды; обязанности по судовым расписаниям, сигналы тревоги;
 - расположение на судне аварийно-спасательного и противопожарного оборудования, имущества и инвентаря;
 - основы гигиены и санитарии; основы физиологии питания;
 - основы организации и экономики производства;
 - основы организации питания на судах;
 - санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке продуктов, их хранению и отпуску готовой пищи, правила личной гигиены, основы санитарно-гигиенического обслуживания помещений пищеблока (камбуза, склада), их оборудования и содержания;
 - основные виды сырья и их кулинарное назначение;
 - признаки доброкачественности сырья, используемого для приготовления пищи и органолептические методы ее определения;
 - нормы, соотношение и последовательность закладки сырья;
 - правила, приемы и последовательность выполнения операций по первичной обработке мяса, рыбы, овощей, круп и других продуктов;
 - режим и продолжительность тепловой обработки (варки, жарения, припускания, выпечки);
 - технологии приготовления первых (в том числе холодных) и вторых блюд, холодных закусок, горячих и холодных напитков;
 - технологии приготовления дрожжевого, бездрожжевого, песочного и заварного теста и изделий из него;
 - основные типы механического, теплового, весоизмерительного и холодильного оборудования, а также инвентаря, посуды и тары; их назначение, устройство, правила эксплуатации; элементы, устройство и назначение оборудования камбузов;
 - основы калькуляции и первичный учет продуктов питания;
 - основы товароведения пищевых продуктов;
 - правила составления меню, особенности составления меню в условиях плавания;
- уметь:**
- понимать информацию, касающуюся техники безопасности, представленную в виде символов, знаков и сигналов аварийно-предупредительной сигнализации;
 - действовать при проведении различных видов тревог, в аварийных и чрезвычайных ситуациях; пользоваться индивидуальными и коллективными спасательными средствами;
 - пользоваться аварийно-спасательным и противопожарным оборудованием, имуществом и инвентарем;
 - оказывать первую медицинскую помощь;
 - организовывать производство и рабочее место повара судового; рассчитывать энергетическую ценность пищевых продуктов;
 - составлять плановое меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух или четырехнедельное);

	Уфимский филиал ФГБОУ ВО «ВГУВТ»		Стр. 8 из 24
	Программа профессионального обучения «Подготовка повара судового»	Индекс (Файл)	
		Версия:	1

- составлять заявки на продукты питания;
- контролировать качество принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов; осуществлять хранение продуктов; вести учет движения продуктов;
- поддерживать надлежащее санитарное состояние камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды;
- обслуживать холодильное оборудование, применяемое на судне;
- обслуживать механическое и тепловое оборудование, применяемое на камбузе; готовить и отпускать холодные блюда и закуски; готовить и отпускать первые блюда и соусы;
- готовить и отпускать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий;
- готовить и отпускать блюда и гарниры из овощей;
- готовить и отпускать блюда из рыбы и морепродуктов;
- готовить и отпускать блюда из мяса, мясных продуктов и птицы;
- готовить и отпускать блюда из яиц и творога;
- готовить сладкие блюда и напитки;
- готовить мучные кулинарные блюда;
- готовить блюда диетического питания;
- выпекать хлеб и хлебобулочные изделия.

В результате освоения данной (ППО) «Подготовка повара судового» слушатель должен обладать следующими профессиональными компетенциями (ПК):

ПК.1. Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов.

ПК 1.1. Составлять плановое меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух- или четырехнедельное).

ПК 1.2. Участвовать в составлении заявок на продукты питания.

ПК 1.3. Контролировать качество принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов.

ПК 1.4. Осуществлять хранение продуктов.

ПК 1.5. Вести учет движения продуктов.

ПК.2. Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений.

ПК 2.1. Поддерживать санитарное состояние камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды.

ПК 2.2. Обслуживать холодильное оборудование, применяемое на судне.

ПК 2.3. Обслуживать механическое оборудование, применяемое на камбузе.

ПК 2.4. Обслуживать тепловое оборудование, применяемое на камбузе.

ПК 2.5. Вести учет материально-технического оснащения.

ПК.3. Приготовление кулинарных блюд.

ПК 3.1. Готовить и отпускать холодные блюда и закуски.

ПК 3.2. Готовить и отпускать первые блюда и соусы.

ПК 3.3. Готовить и отпускать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.

ПК 3.4. Готовить и отпускать блюда и гарниры из овощей.


ПК 3.5. Готовить и отпускать блюда из рыбы и морепродуктов.

ПК 3.6. Готовить и отпускать блюда из мяса, мясных продуктов и птицы.

ПК 3.7. Готовить и отпускать блюда из яиц и творога.

ПК 3.8. Готовить сладкие блюда и напитки.

ПК 3.9. Готовить мучные кулинарные блюда.

	Уфимский филиал ФГБОУ ВО «ВГУВТ»		Стр. 9 из 24
	Программа профессионального обучения «Подготовка повара судового»	Индекс (Файл)	
		Версия:	1

- ПК 3.10. Готовить блюда диетического питания.
- ПК.4. Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий.
- ПК 4.1. Выпекать хлеб и хлебобулочные изделия.
- ПК.5. Выполнение обязанностей по тревогам.
- ПК 5.1. Вести борьбу за живучесть судна.
- ПК 5.2. Покидать судно в случае аварии и выживать на воде с применением штатных и приспособленных технических средств.
- ПК 5.3. Оказывать первую медицинскую помощь.
- ПК 6 Порядок организации службы на судах внутреннего водного транспорта.
- ПК 6.1. Трудового права, трудового договора и порядком его заключения и прекращения.
- ПК 6.2. Основных положений нормативных правовых актов Российской Федерации, касающихся службы на судах внутреннего водного транспорта.
- ПК 6.3. Судовых устройств, систем и помещений.
- ПК 6.4. Техники безопасности.
- ПК 6.5. Основные задачи и предназначение функциональных подразделений судна.
- ПК 6.6. Устройства и оборудования судов внутреннего водного транспорта.

1.5. Категория слушателей

К освоению ППП допускаются:

- достигшие 18-летнего возраста;
- имеющие профессиональное образование;
- имеющие стаж работы на судне не менее одного месяца;
- годные по состоянию здоровья на основании медицинского заключения для работы на судах в качестве повара судового.

1.6. Требования к документам слушателей


При подаче заявления о зачислении на курсы слушатель предъявляет следующие документы:

- паспорт гражданина Российской Федерации или другого государства;
- документ об образовании;
- страховой номер индивидуального лицевого счёта (СНИЛС);
- идентификационный номер налогоплательщика (ИНН).

В заявлении зачисляемого на курсы указываются следующие обязательные сведения:

- фамилия, имя и отчество (последнее - при наличии);
- адрес места жительства;
- номер телефона;
- наименование курсов;
- гарантия оплаты.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ППП

	Уфимский филиал ФГБОУ ВО «ВГУВТ»		Стр. 10 из 24
	Программа профессионального обучения «Подготовка повара судового»	Индекс (Файл)	
		Версия:	1

2.1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

2.1.1. Область профессиональной деятельности:

- приготовление простых и основных блюд;
- выпечка хлеба и хлебобулочных изделий с учетом потребностей экипажей судов;
- выполнение обязанностей по тревогам.

2.1.2. Объекты профессиональной деятельности

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- запросы членов экипажа судна на питание;
- сырье для приготовления пищи;
- оборудование камбузов судов;
- посуда, инвентарь, инструменты для приготовления пищи;
- сборники рецептур блюд и кулинарных изделий, технологические карты, стандарты, документация по учету движения продуктов;
- процессы и операции приготовления простых и основных блюд, выпечки хлеба и хлебобулочных изделий;
- противопожарное оборудование (инвентарь) и аварийное снаряжение, спасательные средства.

2.1.3. Обобщенные трудовые функции:

- приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента.


2.1.4. Квалификационная характеристика:

Профессия – повар судовой.

Квалификация – 3-й уровень.

Характеристика работ. Обеспечение приготовления пищи членам экипажа судна с учетом экологии приготовления пищи на воде. Составление меню, заявок на продукты питания, полуфабрикаты. Расчет требуемого сырья и выхода готовой продукции. Контроль поступившего сырья и полуфабрикатов на их соответствие заявкам и накладным документам по объему, качеству и ассортименту. Оформление актов на недостачу веса, бой, брак, некондиционные продукты. При приготовлении блюд (изделий) выполняет операции: процеживание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий. Ведение учета расходуемого сырья, товарной отчетности. Раздача блюд в установленное для приема пищи время. На судах, где нет пекаря, выполняет его обязанности.

Должен знать: организационно-распорядительные и нормативные документы, касающиеся порядка обеспечения приготовления пищи членам экипажа судна; основы физиологии питания; основы товароведения пищевых продуктов; гигиену и санитарию общественного питания; кулинарию; правила пользования оборудованием и инвентарем предприятий общественного питания и камбузов судов; требования санитарных правил; правила оказания первой доврачебной помощи; правила пользования средствами пожарного тушения, индивидуальными и коллективными спасательными средствами.

	Уфимский филиал ФГБОУ ВО «ВГУВТ»		Стр. 11 из 24
	Программа профессионального обучения «Подготовка повара судового»	Индекс (Файл)	
		Версия:	1

3. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1. Примерный учебный план


Организация образовательного процесса по программе «Подготовка повара судового» в филиале ведется по программе профессиональной подготовки и регламентируется настоящей образовательной программой, включающей: учебный план (УП), программу обучения, обеспечивающие качество подготовки слушателей, кабинет дополнительного образования, мастерская (кулинарная), методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующих образовательных технологий.

3.1.1. Примерный учебный план «Подготовка повара судового»

Форма обучения – очная, или смешанная, с использованием дистанционных образовательных технологий и электронного обучения.

Таблица 1

№ темы	Наименование дисциплины/раздела/темы	Лекции	Практические занятия	Форма контроля
	Введение	1	-	-
1	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве	7	3	-
1.1	Основы микробиологии	2	-	-
1.2	Физиология питания	2	2	-
1.3	Санитария и гигиена в пищевом производстве	3	1	-
2	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	1	-	-
3	Устройство судна и организация службы на судах	2	-	-
3.1	Устройство и оборудование судов внутреннего водного транспорта	1	-	-
3.2	Организация службы на судах внутреннего водного транспорта	1	-	-
4	Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов	17	4	-
4.1	Основы товароведения пищевых продуктов	10	2	-
4.2	Основы калькуляции и учета	7	2	-

	Уфимский филиал ФГБОУ ВО «ВГУВТ»		Стр. 12 из 24
	Программа профессионального обучения «Подготовка повара судового»	Индекс (Файл)	
		Версия:	1

5	Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений	8	5	-
5.1	Оборудование и инвентарь камбуза и провизионных помещений	2	2	-
5.2.	Правила эксплуатации и техника безопасности	1	-	-
5.3	Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства	3	3	-
5.4.	Охрана труда и техника безопасности на судне	2	-	-
6	Приготовление кулинарных блюд	47	15	-
6.1	Технология приготовления кулинарных блюд	47	15	-
7	Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий	37	6	-
7.1	Технология выпечки хлеба и хлебобулочных изделий	37	6	-
8	Обеспечение безопасности плавания	14	4	-
8.1	Борьба за живучесть судна, спасение и выживание на воде	14	4	-
Итоговая аттестация		-	4	Экзамен
Итого по курсу		134	41	-
		175		

3.2. Учебно - тематический план


На основе примерного учебного плана (Таблица 1) отделом конвенционной подготовки и дополнительного образования филиала разработан учебно - тематический план (Таблица 2) с указанием учебной нагрузки обучающегося по каждому разделу, теме, практическим занятиям.

Учебно - тематический план отражает следующие характеристики:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом;
- наименование разделов, последовательность их изучения;
- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по разделам;
- итоговой аттестации.

Продолжительность учебного часа занятия – 1 академический час (45 минут), объединенного в пару.

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки слушателей при очной форме обучения составляет 40 академических часов в неделю. Аудиторная нагрузка

	Уфимский филиал ФГБОУ ВО «ВГУВТ»		Стр. 13 из 24
	Программа профессионального обучения «Подготовка повара судового»	Индекс (Файл)	
		Версия:	1

слушателей предполагает проведение теоретических и практических занятий, в том числе проведение занятий дистанционно в СДО «Парус».

3.2.1. Учебно-тематический план «Подготовка повара судового»

Таблица 2

№ темы	Наименование дисциплины/раздела/темы	Всего часов	В том числе	
			Лекции	Практ. занятия
	Введение	1	1	-
1	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве	10	7	3
<i>1.1</i>	<i>Основы микробиологии</i>	2	2	
1.1.1	Микробы и их свойства	1	1	-
1.1.2	Пищевые заболевания	1	1	-
<i>1.2</i>	<i>Физиология питания</i>	4	2	2
1.2.1	Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания	1	1	-
1.2.2	Пищеварение и усвояемость пищи	3	1	2
<i>1.3</i>	<i>Санитария и гигиена в пищевом производстве</i>	4	3	1
1.3.1	Санитарные требования к содержанию камбузов, личная гигиена	2	1	1
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	1	1	-
2.1	Основы трудового законодательства Российской Федерации	1	1	-
3	Устройство судна и организация службы на судах	2	2	-




3.1	Устройство и оборудование судов внутреннего водного транспорта	1	1	-
3.2	Организация службы на судах внутреннего водного транспорта	1	1	-
4	Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов	21	17	4
4.1	Основы товароведения пищевых продуктов	12	10	2
4.1.1	Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров	6	5	1
4.1.1.1	Пищевая ценность, ассортимент и характеристика молочных продуктов	1	1	-
4.1.1.2	Пищевая ценность, ассортимент и характеристика мясных продуктов, рыбы и морепродуктов, яиц и яйцепродуктов	2	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	1	1
4.1.2.1	Качество пищевых продуктов и методы его определения	1,5	0,5	1
4.1.2.2	Стандартизация и контроль качества продукции	0,5	0,5	-
4.1.3	Хранение продовольственных товаров	4	4	-
4.1.3.1	Хранение пищевых продуктов	1	1	-
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	9	7	2
4.2.1	Общая характеристика бухгалтерского учета в	1	1	-



	общественном питании			
4.2.1.1	Общая характеристика хозяйственного учета	1	1	-
4.2.2	Ценообразование в общественном питании	4,5	2,5	2
4.2.2.1	Цена и ценообразование в общественном питании	0,5	0,5	-
4.2.2.2	План-меню	2	1	1
4.2.2.3	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий	1	0,5	0,5
4.2.2.4	Калькуляция розничных цен, оценка сырья при калькуляции цен	1	0,5	0,5
4.2.3	Учет сырья и готовой продукции на производстве	3	3	-
4.2.3.1	Источники поступления продуктов и тары	0,5	0,5	-
4.2.3.2	Организация количественного учета продуктов в кладовой	0,5	0,5	-
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	Учет предметов материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря	0,5	0,5	-
4.2.4.1	Понятие, задачи и технология учета предметов материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря	0,5	0,5	-
5	Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений	13	8	5
5.1	Оборудование и инвентарь камбуза и провизионных помещений	4	2	2
5.1.1	Общие сведения о машинах	2	2	-
5.2.	Правила эксплуатации и техника безопасности	1	1	-
5.3	Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства	6	3	3
5.4.	Охрана труда и техника безопасности на судне	2	2	-




5.4.1.	Законодательство по охране труда и технике безопасности	1	1	-
5.4.2.	Типовая инструкция по охране труда для повара судового	1	1	-
6	Приготовление кулинарных блюд	62	47	15
6.1	Технология приготовления кулинарных блюд	62	47	15
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	13	8	5
6.1.2.1	Механическая кулинарная обработка овощей, плодов, грибов	3	2	1
6.1.2.2	Механическая кулинарная обработка рыбы, морепродуктов	5	3	2
6.1.2.3	Механическая кулинарная обработка мяса, субпродуктов, домашней птицы	5	3	2
6.1.3	Технология приготовления блюд	47	37	10
6.1.3.1	Технология приготовления супов	8	7	1
6.1.3.2	Технология приготовления соусов	3	2	1
6.1.3.3	Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, кукуруз и макаронных изделий	4	3	1
6.1.3.4	Технология приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов	3	2	1
6.1.3.5	Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов	5	4	1
6.1.3.6	Технология приготовления блюд из мяса, субпродуктов, домашней птицы	6	5	1
6.1.3.7	Технология приготовления блюд из яиц и творога	2,5	2	0,5
6.1.3.8	Технология приготовления холодных блюд и закусок	2,5	2	0,5
6.1.3.9	Технология приготовления сладких блюд и напитков	3	2	1

	Уфимский филиал ФГБОУ ВО «ВГУВТ»		Стр. 17 из 24
	Программа профессионального обучения «Подготовка повара судового»	Индекс (Файл)	
		Версия:	1

6.1.3.10	Технология приготовления кулинарных блюд из теста	7	5	2
6.1.3.11	Технология приготовления блюд для диетического питания	3	3	-
7	Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий	43	37	6
7.1	Технология выпечки хлеба и хлебобулочных изделий	43	37	6
7.1.1	Технологический процесс подготовки сырья к производству	12	10	2
7.1.1.1	Подготовка сырья к производству	2	2	-
7.1.1.2	Виды теста и его использование	7	6	1
7.1.1.3	Замес теста и способы его рыхления	3	2	1
7.1.2	Технологический процесс приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	31	27	4
7.1.2.1	Изделия из дрожжевого теста	11	10	1
7.1.2.2	Способы приготовления пшеничного теста и изделия из него	11	10	1
7.1.2.3	Способы приготовления ржаного теста и изделия из него	6	5	1
7.1.2.4	Способы приготовления изделий пониженной калорийности	3	2	1
8	Обеспечение безопасности плавания	18	14	4
8.1	Борьба за живучесть судна, спасение и выживание на воде	18	14	4
8.1.1	Организация борьбы за живучесть судна, экипажа и судовой техники	4	3	1
8.1.2	Противопожарная безопасность и борьба с пожаром на судне	11	9	2
8.1.3	Первая медицинская помощь	3	2	1
Итоговая аттестация (Экзамен)		4		4
Итого по курсу		175	134	41

3.3.Календарный учебный график

	Уфимский филиал ФГБОУ ВО «ВГУВТ»		Стр. 18 из 24
	Программа профессионального обучения «Подготовка повара судового»	Индекс (Файл)	
		Версия:	1

Календарный учебный график является самостоятельным документом. Календарный учебный график устанавливает последовательность и продолжительность теоретического обучения, итоговой аттестации (Таблица 3).


Календарный график учебного процесса

Таблица 3

Наименование тем	Недел и	Февраль					Март				
		06	07	08	09	10	11	12	13	14	15
Введение				1							
Основы микробиологии.				2							
Физиология питания.				4							
Санитария и гигиена в пищевом производстве.				4							
Основы трудового законодательства РФ.				1							
Устройство и оборудование судов внутреннего водного транспорта.				1							
Организация службы на судах внутреннего водного транспорта.				1							
Основы товароведения пищевых продуктов				12							
Основы калькуляции и учета.				9							
Оборудование и инвентарь камбуза и провизионных помещений.				4							
Правила эксплуатации и техника безопасности.				1							
Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства.				6							
Охрана труда и техника безопасности на судне.				2							
Технология приготовления кулинарных блюд.				32	30						
Технология выпечки хлеба и хлебобулочных изделий.					10	33					
Борьба за живучесть судна, спасение и выживание на воде.						7	11				
Экзамен							4				
Всего часов в неделю				40	40	40	40	15			

3.4. Основные разделы программы

Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности. Устройство судна и организация службы на судах. Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов. Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и

	Уфимский филиал ФГБОУ ВО «ВГУВТ»		Стр. 19 из 24
	Программа профессионального обучения «Подготовка повара судового»	Индекс (Файл)	
		Версия:	1

провизионных помещений. Приготовление кулинарных блюд. Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий. Обеспечение безопасности плавания.

4. ФАКТИЧЕСКОЕ РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ППО

Программа ППП обеспечивается учебно-методической документацией:

- примерная программа подготовки повара судового;
- рабочая программа;
- методические указания по выполнению практических занятий;
- программа квалификационного экзамена.

4.1. Кадровое обеспечение учебного процесса

Реализация программы «Подготовка повара судового» обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими образование не ниже среднего профессионального, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины.

Все преподаватели (инструкторы) должны иметь надлежащий уровень знаний и понимания компетентности, по которой осуществляют подготовку или которая подлежит оценке.

Лица, которые осуществляют тестирование и итоговую аттестацию, должны:

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


Занятия ведут штатные преподаватели и совместители (Таблица 4).

Сотрудник	Должность	Вид образования	Год окончания	Учебное заведение	Квалификация	Специальность по образованию
Шангареева (Ихсанова) Майя Рафиловна	Преподаватель	Начальное профессиональное образование	1994	Среднее профессионально-техническое училище № 144	Повар-кондитер	Повар-кондитер 4-го разряда
Исхакова Лилия Лутфуловна	Преподаватель	Профессиональное обучение	2000	Учебно-курсовой комбинат РЭБ им. Октябрьской Революции	Повар	Повар 3-й категории

4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

Учебно-методические и информационные ресурсы филиала обеспечивают проведение аудиторных занятий (лекций, практических и семинарских занятий, консультаций и т.п.), самостоятельной учебной работы слушателей.

Образовательный процесс при реализации программы обеспечивается доступом каждого слушателя к библиотечному фонду. Для самостоятельной подготовки слушатели обеспечены доступом к сети Интернет.

	Уфимский филиал ФГБОУ ВО «ВГУВТ»		Стр. 20 из 24
	Программа профессионального обучения «Подготовка повара судового»	Индекс (Файл)	
		Версия:	1

Библиотечный фонд: укомплектован печатными и электронными учебными изданиями (включая учебники и учебные пособия).

Наличие и доступность электронно-библиотечной системы:

- Электронный каталог ВГУВТ
- Электронный каталог Уфимского филиала
- Электронно-библиотечная система «Юрайт»: <https://biblio-online.ru/>
- Электронно-библиотечная система «Лань»: <http://e.lanbook.com>
- Электронная библиотека "Морская литература" <https://www.morkniga.ru/library/>
- Электронно-библиотечная система ЭБС "IPRbooks" (ООО Компания "Ай Пи Ар Медиа") <https://www.iprbooksshop.ru/>
- Электронно-периодический справочник «Система ГАРАНТ» <https://internet.garant.ru>

Доступ в общедоступные образовательные сайты и порталы: Министерство образования и науки Российской Федерации www.минобрнауки.рф, Федеральный портал «Российское образование» (<http://www.edu.ru>), Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» (<http://window.edu.ru/>), Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов (<http://schoolcollection.edu.ru/>), Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (<http://fcior.edu.ru/>).

Учебно-методический материал, используемый в учебном процессе, отражен в рабочих программах.

4.3. Материально-техническое обеспечение реализации ППО

Филиал, реализующий программу профессиональной подготовки «Подготовка повара судового», располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий: теоретических и практических, предусмотренных учебным планом в соответствии с действующими санитарными и противопожарными правилами и нормами.

Кабинеты:

- Кабинет дополнительного образования (№ 224).

Оснащение:


- Компьютер, плакаты, методические рекомендации, рекомендуемая литература.

Лаборатория:

- Оборудование и инвентарь камбуза, продовольственная кладовая.

Оснащение:

- электроплита, пищеварочный котел, электрическая сковорода (жаровня);
- универсальный привод с комплектом сменных насадок;
- мясорубки для сырого и вареного мяса;
- картофелечистка и другое технологическое оборудование;
- ванны для мытья посуды, овощей, мяса и рыбы;
- разделочные столы;
- стеллажи для посуды;
- электрокипятильник;

	Уфимский филиал ФГБОУ ВО «ВГУВТ»		Стр. 21 из 24
	Программа профессионального обучения «Подготовка повара судового»	Индекс (Файл)	
		Версия:	1

- холодильный шкаф;
- умывальник для мытья рук, включая щетки, мыло, полотенце;
- разделочные доски с маркировкой;
- посуда.

5. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ И ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

5.1. Формы аттестации

Оценка качества освоения слушателями ППО включает итоговую аттестацию слушателей.

Оценка качества обучения слушателей состоит из двух этапов:

- итоговая аттестация;
- квалификационный экзамен.

Форма и условия проведения промежуточной и итоговой аттестации доводятся до сведения слушателей в первый день учебных занятий по реализуемой программе.

5.2. Итоговая аттестация

Курс обучения по ППП «Подготовка повара судового» завершается проведением итоговой аттестации, которая состоит из:

1) зачета в письменной форме в виде выполнения выпускной квалификационной работы (Приложение 1). При проверке работ используются следующие критерии оценок: «ЗАЧТЕНО» или «НЕ ЗАЧТЕНО»

ЗАЧТЕНО	НЕ ЗАЧТЕНО
Содержание соответствует выданному заданию, теме ВКР. Полнота и обстоятельность изложения теоретической, аналитической и практической частей работы. Степень комплексности работы, использование в ней знаний дисциплин всех циклов. Правильность и полнота использования литературы.	Содержание работы поверхностно, не соответствует выданному заданию. Привлечен небольшой объем фактологического материала, но не проведен его анализ, выводы расплывчаты, предположения не конкретны, не обоснованы.

2) экзамена в устной форме (Приложение 2). Уровень знаний определяется оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно».


Критерии оценок:

Оценка «5» (отлично) ставится, если слушатель:

- полно излагает изученный материал;
- самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы преподавателя.

Оценка «4» (хорошо) ставится, если слушатель:

- в основном освоил учебный материал, допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами;

	Уфимский филиал ФГБОУ ВО «ВГУВТ»		Стр. 22 из 24
	Программа профессионального обучения «Подготовка повара судового»	Индекс (Файл)	
		Версия:	1

- подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно отвечает на дополнительные вопросы преподавателя.

Оценка «3» (удовлетворительно) ставится, если слушатель:

- излагает материал неполно и допускает неточности;
- затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;
- слабо отвечает на дополнительные вопросы преподавателя.

Оценка «2» (неудовлетворительно) ставится, если слушатель:

- почти не усвоил учебный материал;
- не может изложить его своими словами;
- не может подтвердить ответ конкретными примерами;
- не отвечает на большую часть дополнительных вопросов преподавателя.

Результаты, полученные слушателями в ходе итоговой аттестации, записываются в экзаменационной ведомости и учебном журнале. Повторная итоговая аттестация при неявке слушателя по уважительной причине проводится в сроки, установленные преподавателем.


Слушателем, успешно сдавшим экзамен, выдается свидетельство о профессии рабочего «Повар судовый».

Сведения о выданных документах передаются в информационную систему государственного портового контроля.

5.3. Примерная тема для выполнения выпускной квалификационной работы по профессии «Подготовка повара судового»

Приложение 1

1. Основные положения организации службы на судах. Должностные обязанности судового повара.
2. Использование систем сигнализации обнаружения пожара и дыма. Активная пожарная защита.
3. Общее расположение основных конструктивных элементов судна Пр.№302. Назначение судна.
4. Общее расположение основных конструктивных элементов судна Пр.№305. Назначение судна.
5. Общее расположение основных конструктивных элементов пассажирского судна «Антон Чехов».
6. Классификация пассажирских судов река – море плавания.
7. Судовые устройства. Судовые системы.
8. Устройство и правила пользования бытовой уборочной техникой. Дезинфицирующие растворы и их концентрация.
9. Современное состояние пассажирских перевозок на речном транспорте
10. Экологическая безопасность, гражданская оборона и чрезвычайные ситуации на речном транспорте.
11. Система управления охраны труда на судне. Её сущность и структура.
12. Этика профессионального общения. Эстетика труда.
13. Деловая культура и сервис на судах речного флота.
14. Профессиональные вредные факторы производственной среды, физиологические основы труда и профилактики утомления.
15. История профессии судового повара.

	Уфимский филиал ФГБОУ ВО «ВГУВТ»		Стр. 23 из 24
	Программа профессионального обучения «Подготовка повара судового»	Индекс (Файл)	
		Версия:	1

5.4. Образец итоговой аттестации (экзаменационный билет)

Приложение 2

ПУР

Уфимский филиал ФГБОУ ВО «ВГУВТ»

Рассмотрено предметно-цикловой комиссией Председатель ЦМК _____/_____/_____ Протокол № _____ «___» _____ 20__ г.	Экзаменационный билет № 1 по профессиональной подготовке по профессии «Повар судовой»	«Утверждаю» Заместитель директора _____/_____/_____ «___» _____ 20__ г.
--	---	--

1. Микробы и их свойства.
2. Стандартизация и контроль качества продукции.
3. Первая медицинская помощь.
4. **Практическое задание.** Выполнить расчет суточных энергозатрат человека, расчету калорийности пищи, составлению меню суточного пищевого рациона.

Преподаватель _____ / _____ /
(Подпись) (Ф.И.О.)

5.5. Квалификационный экзамен

Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков по программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационного разряда.


Квалификационный экзамен предусматривает два этапа аттестации.

На первом этапе кандидаты проходят компьютерное тестирование по перечню вопросов, разработанных АБВВП, согласованных Росморречфлотом. Для тестирования кандидату предлагается 12 вопросов.

На втором этапе комиссией проводится устное собеседование, на котором кандидату предлагается ответить на вопросы, на которые были получены неправильные ответы при компьютерном тестировании.

Критерии оценок:

1. Программа профессионального обучения «освоена» обучающимся при:
 - успешном прохождении проверки теоретических знаний в форме компьютерного тестирования;

	Уфимский филиал ФГБОУ ВО «ВГУВТ»		Стр. 24 из 24
	Программа профессионального обучения «Подготовка повара судового»	Индекс (Файл)	
		Версия:	1

- устном собеседовании, на котором кандидату предлагается ответить на вопросы, на которые были получены неправильные ответы при компьютерном тестировании.

2. Программа профессионального обучения «не освоена» обучающимся в случае невыполнения хотя бы одного из требований п. 1.

Обучающимся, успешно прошедшим профессиональную подготовку и сдавшим промежуточную аттестацию, итоговую аттестацию и квалификационный экзамен, выдается квалификационное свидетельство по программе «Подготовка повара судового».