

**Программа профессионального обучения
«Подготовка повара судового»**

№ 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>	<i>2</i>	<i>2</i>	
1.1.1	Микробы и их свойства	1	1	-
1.1.2	Пищевые заболевания	1	1	-
<i>1.2</i>	<i>Физиология питания</i>	<i>4</i>	<i>2</i>	<i>2</i>
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>	<i>4</i>	<i>3</i>	<i>1</i>
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	-
<i>3.1</i>	<i>Устройство и оборудование судов внутреннего водного транспорта</i>	<i>1</i>	<i>1</i>	-
<i>3.2</i>	<i>Организация службы на судах внутреннего водного транспорта</i>	<i>1</i>	<i>1</i>	-
4	Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов	21	17	4
<i>4.1</i>	<i>Основы товароведения пищевых продуктов</i>	<i>12</i>	<i>10</i>	<i>2</i>

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 общественном питании	1	1	-
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 рецептов 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
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	<i>Технология выпечки хлеба и хлебобулочных изделий</i>	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	<i>Борьба за живучесть судна, спасение и выживание на воде</i>	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