



Утверждаю  
директор Савченко Д.А.  
14 февраля 2025г.

## РАБОЧАЯ ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ


ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ  
ПО ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ

**ПОДГОТОВКА СУДОВОГО ПОВАРА**  
(с обязательным прохождением производственной практики)

**Уровень квалификации** 3  
**Срок обучения** 340 часов (девять учебных недель)  
**Форма обучения** очно-заочная


Согласована и одобрена  
учебно-методической комиссией МОО  
Протокол № 25/02 от 14 февраля 2025г.  
председатель комиссии Востриков Ю.М.

г. Ростов-на-Дону  
2025 г.

	<b>ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «МОРСКОЙ ИНСТИТУТ «ФЛАГМАН»</b>	Документ ССК:	орро019h
	<b>Рабочая программа подготовки судового повара (с обязательным прохождением производственной практики)</b>	Версия: 1	13.02.25
		Стр. 2 из 47	


Программа профессиональной подготовки разработана в соответствии с требованиями Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Конвенции Международной организации труда N 69 о выдаче судовым поварам свидетельств о квалификации, Примерной основной программы профессионального обучения в области подготовки членов экипажей судов внутреннего водного транспорта «Программа подготовки судового повара», опубликованной на сайте "РОСМОРРЕЧФЛОТА", на основе профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 №113н, зарегистрированного в Минюсте РФ 11 апреля 2022г. (регистрационный N 68148), с учетом рекомендаций и требований изложенных в Федеральном государственном образовательном стандарте среднего профессионального образования по профессии 100120.02 «Повар судовой», в действующей редакции, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013г. N726, зарегистрированного в Минюсте РФ 20 августа 2013 г. (регистрационный N 29636), с изменениями и дополнениями от 25.10.2021г. (приказ Министерства просвещения РФ от 13.07.2021 №450), и других нормативных правовых актов, регламентирующих профессиональный уровень и уровень профессионального обучения лиц рядового состава судов внутреннего водного транспорта.

Организация-разработчик: «МОРСКОЙ ИНСТИТУТ «ФЛАГМАН»  
 Разработчик: Зам. директора по УМР Шемет С. П.  
 Утверждена и введена в действие Приказом директора МОО

	<b>ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «МОРСКОЙ ИНСТИТУТ «ФЛАГМАН»</b>	Документ ССК:	орро019h
	<b>Рабочая программа подготовки судового повара (с обязательным прохождением производственной практики)</b>	Версия: 1	13.02.25
		Стр. 3 из 47	

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ.....	4
2. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА К ПРОГРАММЕ .....	27
3. УЧЕБНЫЙ ПЛАН РАБОЧЕЙ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ.....	43
4. УЧЕБНЫЙ ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ) ПРАКТИКИ.....	44
5. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ.....	46

	<b>ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «МОРСКОЙ ИНСТИТУТ «ФЛАГМАН»</b>	Документ ССК:	орро019h
	<b>Рабочая программа подготовки судового повара (с обязательным прохождением производственной практики)</b>	Версия: 1	13.02.25
		Стр. 4 из 47	

## **1. ПАСПОРТ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

### **1.1 ОПИСАНИЕ ПРОГРАММЫ**

#### **1.1.1. Область применения и назначение программы**

Основная программа профессионального обучения (далее - Программа) «Подготовка судового повара», предназначена для профессиональной подготовки обучающихся по профессии «Повар судовой».

Программа сопряжена и полностью соответствует положениям Конвенции Международной организации труда N 69 о выдаче судовым поварам свидетельств о квалификации, направлена на формирование профессиональных компетенций (трудовых функции), входящих в функциональную карту вида профессиональной деятельности и получение квалификации судового повара впервые.

Целью реализации Программы является формирование у обучающихся профессиональных знаний, умений и практического опыта необходимых для осуществления основных видов профессиональной деятельности:


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

Задачи Программы - формирование профессиональных компетенций строго определенной направленности, соответствующих международным требованиям к видам профессиональной деятельности (трудовым функциям) судовых поваров внутреннего водного транспорта.

#### **1.1.2. Нормативно-правовые основания разработки программы**

Нормативно-правовую основу разработки Программы составляют:

- ✓ Федеральный закон от 29 декабря 2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» в действующей редакции;
- ✓ Конвенция Международной организации труда N 69 о выдаче судовым поварам свидетельств о квалификации;
- ✓ Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 №113н;
- ✓ Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 100120.02 «Повар судовой», утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013г. N 726, с изменениями и дополнениями от 25.10.2021г.;
- ✓ Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июля 2023 N 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей

	<b>ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «МОРСКОЙ ИНСТИТУТ «ФЛАГМАН»</b>	Документ ССК:	орро019h
	<b>Рабочая программа подготовки судового повара (с обязательным прохождением производственной практики)</b>	Версия: 1	13.02.25
		Стр. 5 из 47	

служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» в действующей редакции;

✓ Приказ Министерства транспорта Российской Федерации от 12 марта 2018 г. № 87 «Об утверждении положения о дипломировании экипажей судов внутреннего водного транспорта» в действующей редакции.

✓ Приказ Федерального агентства морского и речного транспорта Российской Федерации от 22 марта 2024 г. № 30 «О согласовании примерных программ профессионального обучения в области подготовки членов экипажей судов»;

✓ Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 12 апреля 2013 г. N 148н "Об утверждении уровней квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов" в действующей редакции;

✓ Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 26 августа 2020 № 438 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения";

✓ Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 11 декабря 2020 г. N 886н "Об утверждении Правил по охране труда на морских судах и судах внутреннего водного транспорта" в действующей редакции;

✓ Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 августа 2017 N 816 «Об утверждении порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ» в действующей редакции;

✓ Устав и другие локальные нормативные акты МОО.

### **1.1.3. Характеристика профессиональной деятельности выпускников**

**Вид профессиональной деятельности** – заказ, хранение продуктов и полуфабрикатов, обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений, приготовление кулинарных блюд, выпечка хлеба и хлебобулочных изделий.


**Основная цель вида профессиональной деятельности** - приготовление простых и основных блюд, выпечка хлеба и хлебобулочных изделий с учетом потребностей экипажей судов в условиях автономного плавания, выполнение обязанностей по тревогам.

#### **Виды экономической деятельности:**

✓ деятельность внутреннего водного пассажирского транспорта (код ОКВЭД - 50.30);

✓ деятельность внутреннего водного грузового транспорта (код ОКВЭД - 50.40).

#### **Группа занятий:**

	<b>ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «МОРСКОЙ ИНСТИТУТ «ФЛАГМАН»</b>	Документ ССК:	орро019h
	<b>Рабочая программа подготовки судового повара (с обязательным прохождением производственной практики)</b>	Версия: 1	13.02.25
		Стр. 6 из 47	

- ✓ члены судовых команд и рабочие родственных занятий (код ОКЗ - 8350).

### **Объекты профессиональной деятельности выпускников:**

- ✓ 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.

### **Возможные наименования должностей:**

- ✓ повар судовой, камбузник.

### **1.1.4. Требования к результатам освоения Программы**

Выпускник, освоивший Программу должен обладать общими компетенциями, (далее - ОК) включающими в себя следующие способности:

ОК 1. понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

ОК 2. организовывать собственную деятельность исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем;

ОК 3. анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы;

ОК 4. осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач;

ОК 5. использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;

ОК 6. работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Выпускник, освоивший Программу должен обладать профессиональными компетенциями (далее - ПК), соответствующими основным видам профессиональной деятельности (трудовым функциям):

#### **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.

	<b>ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «МОРСКОЙ ИНСТИТУТ «ФЛАГМАН»</b>	Документ ССК:	орро019h
	<b>Рабочая программа подготовки судового повара (с обязательным прохождением производственной практики)</b>	Версия: 1	13.02.25
		Стр. 7 из 47	

## **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 камбуза и иной сферы заведования.

## **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.

ПК 3.10. Готовить блюда диетического питания.

## **4 - выпечка хлеба и хлебобулочных изделий:**

ПК 4.1. Выпекать хлеб и хлебобулочные изделия.

## **5 – обеспечение безопасности плавания:**

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.

## **6 – порядок организации службы на судах внутреннего водного транспорта:**

ПК 6.1. Знать основы Трудового права.

ПК 6.2. Знать основные положения нормативных правовых актов Российской Федерации, касающихся службы на судах внутреннего водного транспорта, устройство и оборудование судов внутреннего водного транспорта.

### **1.1.5. Уровень квалификации**


Выпускник, освоивший основную программу профессионального обучения должен иметь 3-й уровень квалификации предусматривающий следующее:

1) деятельность под руководством с элементами самостоятельности при выполнении знакомых заданий;

2) выполнение стандартных заданий;

3) выбор способа действия по инструкции исходя из поставленных задач;

4) корректировку действий с учетом условий их выполнения;

	<b>ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «МОРСКОЙ ИНСТИТУТ «ФЛАГМАН»</b>	Документ ССК:	орро019h
	<b>Рабочая программа подготовки судового повара (с обязательным прохождением производственной практики)</b>	Версия: 1	13.02.25
		Стр. 8 из 47	

5) применение специальных знаний, проявление индивидуальной ответственности;

6) деятельность под руководством с проявлением самостоятельности при решении типовых практических задач;

7) планирование собственной деятельности исходя из поставленной руководителем задачи;

8) решение типовых практических задач;

9) выбор способа действия на основе знаний и практического опыта;

10) корректировку действий с учетом условий их выполнения;

11) понимание технологических или методических основ решения типовых практических задач;

12) применение специальных знаний, проявление индивидуальной ответственности.

### **1.1.6. Категории обучающихся**

1) лица, достигшие 18-летнего возраста, годные по состоянию здоровья, на основании медицинского заключения, для работы судах внутреннего водного транспорта в качестве судового повара;

2) студенты (курсанты) образовательных организаций СПО или ВПО;

3) лица, имеющие СПО и (или) ВПО.

### **1.1.7. Входные требования к кандидатам на обучение**

Кандидат на обучение по Программе профессиональной подготовки, до заключения договора на предоставление образовательных услуг, должен предоставить документы подтверждающие следующее:

1) достижение восемнадцатилетнего возраста;

2) наличие и (или) получение соответствующего образования (в зависимости от категории обучающихся);


3) прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а в особых случаях, установленных законодательством Российской Федерации, - внеочередных медицинских осмотров (обследований)

4) годность по состоянию здоровья к работе на судах в качестве судового повара.

**1.1.8. Рекомендуемый перечень направленностей (профилей) основной программы профессионального обучения на момент ее разработки (если имеется).**

Рекомендуемый перечень возможных сочетаний профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94) повар судовой - камбузник.



	<b>ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «МОРСКОЙ ИНСТИТУТ «ФЛАГМАН»</b>	Документ ССК:	орро019h
	<b>Рабочая программа подготовки судового повара (с обязательным прохождением производственной практики)</b>	Версия: 1	13.02.25
		Стр. 9 из 47	

### 1.1.9. Нормативно установленные объем Программы

Распределение трудоемкости по видам работ приведено в таблице 1.

Таблица 1

Информация о видах учебной работы по программе

Вид учебной работы	Всего часов	Форма обучения
<b>Общая трудоемкость</b>	<b>340</b>	<b>очная и/или частично очно- заочная</b>
<b>Теоретическая подготовка (лекционные занятия)</b>	<b>134</b>	<b>очная или очно- заочная</b>
Консультации	3	<b>очная</b>
<b>Практическая подготовка</b>	<b>199</b>	<b>очная</b>
Практические занятия	37	<b>очная</b>
Производственная практика (плавательная практика на судах)	162	<b>очная</b>
Вид итогового контроля	<b>Комплексный квалификационный экзамен (4 часа)</b>	<b>очная</b>

#### 1.1.10. Форма обучения:

очно-заочная с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения, проведением итоговой аттестации в очной форме, с отрывом от производства.

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

#### 1.1.11. Срок обучения и режим занятий:

Срок освоения Программы составляет 43 учебных дня (9 учебных недель).

Продолжительность одной учебной недели - 5 учебных дней, в соответствии с расписанием занятий на неделю. Перерыв между учебными неделями должен составлять не менее 1-го дня.


Продолжительность одного учебного дня – не более 8 академических часов.

Для всех видов занятий продолжительность 1-го академического часа - 45 минут.


Итоговая аттестация проводится в течении одного учебного дня, которому предшествуют не менее двух дней для подготовки к ней. Проведение занятий и (или) консультаций в день проведения итоговой аттестации запрещается.

#### 1.1.12. Перечень профессиональных стандартов, сопрягаемых с основной программой профессионального обучения

Программа разработана на основе профессионального стандарта «Повар», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 №113н.

	<b>ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «МОРСКОЙ ИНСТИТУТ «ФЛАГМАН»</b>	Документ ССК:	орро019h
	<b>Рабочая программа подготовки судового повара (с обязательным прохождением производственной практики)</b>	Версия: 1	13.02.25
		Стр. 10 из 47	

С образовательной программой сопрягаются стандарты компетентности, приведенные в Федеральном государственном образовательном стандарте среднего профессионального образования по профессии 100120.02 «Повар судовой», утвержденном приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013г. N 726, с изменениями и дополнениями от 25.10.2021г.

	<b>ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «МОРСКОЙ ИНСТИТУТ «ФЛАГМАН»</b>	Документ ССК:	орро019h
	<b>Рабочая программа подготовки судового повара (с обязательным прохождением производственной практики)</b>	Версия: 1	13.02.25
		Стр. 11 из 47	

## 1.2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Перечень профессиональных компетенций, знаний, умений и профессиональных навыков, необходимых для формирования компетенций, методы демонстрации компетенций и критерии оценки с указанием разделов программы, в которых предусмотрено их освоение.

<b>Матрица формируемых компетенций</b>					
Код	Профессиональная компетенция	Знание, понимание и профессиональные навыки	Методы демонстрации компетенции	Критерии оценки компетенции	Указание разделов программы, где предусмотрено освоение компетенции
<b>ПК-1.1</b>	Составлять плановое меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух или четырехнедельное).	<b>Знать:</b> - основы калькуляции и первичный учет продуктов питания; - правила составления меню, особенности составления меню в условиях плавания; - основы организации питания на судах; <b>Уметь:</b> - составлять плановое меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух или четырехнедельное); - рассчитывать энергетическую ценность пищевых продуктов.	Оценка результатов подготовки, полученной в форме: 1. практической проверки, или 2. одобренного опыта работы, или одобренного опыта подготовки на учебном судне.	Демонстрируется правильно составленное плановое меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух или четырехнедельное).	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности  Учебная практика  Производственная (плавательная) практика
<b>ПК-1.2</b>	Участвовать в составлении заявок на продукты питания.	<b>Знать:</b> - основы организации питания на судах; - основные виды сырья и их кулинарное назначение; - основы калькуляции и первичный учет продуктов питания. <b>Уметь:</b> - участвовать в составлении заявок на продукты питания.	Оценка результатов подготовки, полученной в форме: 1. практической проверки, или 2. одобренного опыта работы, или одобренного опыта подготовки на учебном судне.	Демонстрируется правильно составленная заявка на продукты питания	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности  Основы профессионального английского языка Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов



					Производственная (плавательная) практика
<b>ПК-1.3</b>	Контролировать качество принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов	<b>Знать:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- признаки доброкачественности сырья, используемого для приготовления пищи и органолептические методы ее определения;</li><li>- основы товароведения пищевых продуктов.</li></ul> <b>Уметь:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- контролировать качество принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов.</li><li>- общаться на английском языке по темам, касающимся обязанностей судового повара.</li></ul>	Оценка результатов подготовки, полученной в форме: <ol style="list-style-type: none"><li>1. практической проверки, или</li><li>2. одобренного опыта работы, или одобренного опыта подготовки на учебном судне.</li></ol>	Процедуры, направленные на контроль качества принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов соблюдаются	Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии  Экономические и правовые основы профессиональной деятельности  Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов  Производственная (плавательная) практика
<b>ПК-1.4</b>	Осуществлять хранение продуктов	<b>Знать:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- основы гигиены и санитарии;</li><li>- 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;</li><li>- правила, приемы и последовательность выполнения операций по первичной обработке мяса, рыбы, овощей, круп и других продуктов;</li><li>- основы товароведения пищевых продуктов.</li></ul>	Оценка результатов подготовки, полученной в форме: <ol style="list-style-type: none"><li>1. практической проверки, или</li><li>2. одобренного опыта работы, или одобренного опыта подготовки на учебном судне.</li></ol>	Процедуры, направленные на правильное и качественное хранение продуктов соблюдаются	Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии  Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов  Производственная (плавательная) практика



		<b>Уметь:</b> - осуществлять хранение продуктов.			
<b>ПК 1.5.</b>	Вести учет движения продуктов	<b>Знать:</b> - основы организации и экономики производства; - основы калькуляции и первичный учет продуктов питания. <b>Уметь:</b> - вести учет движения продуктов.	Оценка результатов подготовки, полученной в форме: 1. практической проверки, или 2. одобренного опыта работы, или одобренного опыта подготовки на учебном судне.	Демонстрируется правильное ведения учета движения продуктов	Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов  Производственная (плавательная) практика
<b>ПК 2.1.</b>	Поддерживать санитарное состояние камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды.	<b>Знать:</b> - нормативные правовые акты по организации службы на судне; - правила техники безопасности на морских судах; - устройство судна; - обязанности и ответственность судового повара по охране окружающей среды; - элементы, устройство и назначение оборудования камбузов; - основные типы механического, теплового, весоизмерительного и холодильного оборудования, а также инвентаря, посуды и тары; их назначение, устройство, правила эксплуатации. <b>Уметь:</b> - организовывать производство и рабочее место судового повара; - поддерживать надлежащее санитарное состояние камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды.	Оценка результатов подготовки, полученной в форме: 1. практической проверки, или 2. одобренного опыта работы, или одобренного опыта подготовки на учебном судне.	Процедуры, направленные на поддержание санитарного состояния камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды соблюдаются	Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии  Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов  Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений  Производственная (плавательная) практика



<b>ПК 2.2.</b>	Обслуживать холодильное оборудование, применяемое на судне.	<b>Знать:</b> - элементы, устройство и назначение оборудования камбузов; - основные типы механического, теплового, весоизмерительного и холодильного оборудования, а также инвентаря, посуды и тары; их назначение, устройство, правила эксплуатации. <b>Уметь:</b> - обслуживать холодильное оборудование, применяемое на судне.	Оценка результатов подготовки, полученной в форме: 1. практической проверки, или 2. одобренного опыта работы, или одобренного опыта подготовки на учебном судне.	Операции выполняются в соответствии с установленными безопасными процедурами и инструкциями по эксплуатации оборудования	Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений  Производственная (плавательная) практика
<b>ПК 2.3.</b>	Обслуживать механическое оборудование, применяемое на камбузе.	<b>Знать:</b> - элементы, устройство и назначение оборудования камбузов. <b>Уметь:</b> - обслуживать механическое и теплое оборудование, применяемое на камбузе.	Оценка результатов подготовки, полученной в форме: 1. практической проверки, или 2. одобренного опыта работы, или одобренного опыта подготовки на учебном судне.	Операции выполняются в соответствии с установленными безопасными процедурами и инструкциями по эксплуатации оборудования	Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений  Производственная (плавательная) практика
<b>ПК 2.4.</b>	Обслуживать тепловое оборудование, применяемое на камбузе.	<b>Знать:</b> - режим и продолжительность тепловой обработки (варки, жарения, припускания, выпечки); - элементы, устройство и назначение оборудования камбузов. <b>Уметь:</b> - обслуживать механическое и теплое оборудование, применяемое на камбузе.	Оценка результатов подготовки, полученной в форме: 1. практической проверки, или 2. одобренного опыта работы, или одобренного опыта подготовки на учебном судне.	Операции выполняются в соответствии с установленными безопасными процедурами и инструкциями по эксплуатации оборудования	Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии  Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений  Производственная (плавательная) практика



<b>ПК 2.5.</b>	Вести учет материально-технического оснащения камбуза и иной сферы заведования.	<b>Знать:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- общую характеристику хозяйственного учета;</li><li>- ценообразование в общественном питании;</li><li>- порядок учета сырья и готовой продукции на производстве;</li><li>- порядок учета предметов материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря</li></ul>	Оценка результатов подготовки, полученной в форме: <ol style="list-style-type: none"><li>1. практической проверки, или</li><li>2. одобренного опыта работы, или одобренного опыта подготовки на учебном судне.</li></ol>	Демонстрируется правильное ведения учета материально-технического оснащения камбуза и иной сферы заведования	Основы калькуляции и учета  Производственная (плавательная) практика
<b>ПК 3.1.</b>	Готовить и отпускать холодные блюда и закуски	<b>Знать:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- технологии приготовления первых (в том числе холодных) и вторых блюд, холодных закусок, горячих и холодных напитков;</li><li>- режим и продолжительность тепловой обработки (варки, жарения, припускания, выпечки).</li></ul> <b>Уметь:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- готовить и отпускать холодные блюда и закуски.</li></ul>	Оценка результатов подготовки, полученной в форме: <ol style="list-style-type: none"><li>1. практической проверки, или</li><li>2. одобренного опыта работы, или одобренного опыта подготовки на учебном судне.</li></ol>	Демонстрируется правильное изготовление и отпуск холодных блюд и закусок	Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии  Приготовление кулинарных блюд  Учебная практика Производственная (плавательная) практика
<b>ПК 3.2</b>	Готовить и отпускать первые блюда и соусы	<b>Знать:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- технологии приготовления первых (в том числе холодных) и вторых блюд, холодных закусок, горячих и холодных напитков;</li><li>- режим и продолжительность тепловой обработки (варки, жарения, припускания, выпечки).</li></ul> <b>Уметь:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- готовить и отпускать первые блюда и соусы.</li></ul>	Оценка результатов подготовки, полученной в форме: <ol style="list-style-type: none"><li>1. практической проверки, или</li><li>2. одобренного опыта работы, или одобренного опыта подготовки на учебном судне.</li></ol>	Демонстрируется правильное изготовление и отпуск первых блюд и соусов	Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии  Приготовление кулинарных блюд  Учебная практика Производственная (плавательная) практика



<b>ПК 3.3</b>	Готовить и отпускать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий	<b>Знать:</b> - технологии приготовления первых (в том числе холодных) и вторых блюд, холодных закусок, горячих и холодных напитков; - режим и продолжительность тепловой обработки (варки, жарения, припускания, выпечки). <b>Уметь:</b> - готовить и отпускать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.	Оценка результатов подготовки, полученной в форме: 1. практической проверки, или 2. одобренного опыта работы, или одобренного опыта подготовки на учебном судне.	Демонстрируется правильное изготовление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии  Приготовление кулинарных блюд  Учебная практика Производственная (плавательная) практика
<b>ПК 3.4</b>	Готовить и отпускать блюда и гарниры из овощей	<b>Знать:</b> - технологии приготовления первых (в том числе холодных) и вторых блюд, холодных закусок, горячих и холодных напитков; - режим и продолжительность тепловой обработки (варки, жарения, припускания, выпечки). <b>Уметь:</b> - готовить и отпускать блюда и гарниры из овощей.	Оценка результатов подготовки, полученной в форме: 1. практической проверки, или 2. одобренного опыта работы, или одобренного опыта подготовки на учебном судне.	Демонстрируется правильное изготовление и отпуск блюд и гарниров из овощей	Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии  Приготовление кулинарных блюд  Учебная практика Производственная (плавательная) практика
<b>ПК 3.5</b>	Готовить и отпускать блюда из рыбы и морепродуктов	<b>Знать:</b> - технологии приготовления первых (в том числе холодных) и вторых блюд, холодных закусок, горячих и холодных напитков; - режим и продолжительность тепловой обработки (варки, жарения, припускания, выпечки). <b>Уметь:</b> - готовить и отпускать блюда из рыбы и морепродуктов.	Оценка результатов подготовки, полученной в форме: 1. практической проверки, или 2. одобренного опыта работы, или одобренного опыта подготовки на учебном судне.	Демонстрируется правильное изготовление и отпуск блюд из рыбы и морепродуктов	Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии  Приготовление кулинарных блюд  Учебная практика Производственная (плавательная) практика





<b>ПК 3.6</b>	Готовить и отпускать блюда из мяса, мясных продуктов и птицы	<b>Знать:</b> - технологии приготовления первых (в том числе холодных) и вторых блюд, холодных закусок, горячих и холодных напитков; - режим и продолжительность тепловой обработки (варки, жарения, припускания, выпечки). <b>Уметь:</b> - готовить и отпускать блюда из мяса, мясных продуктов и птицы.	Оценка результатов подготовки, полученной в форме: 1. практической проверки, или 2. одобренного опыта работы, или одобренного опыта подготовки на учебном судне.	Демонстрируется правильное изготовление и отпуск блюд из мяса, мясных продуктов и птицы	Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии  Приготовление кулинарных блюд  Учебная практика Производственная (плавательная) практика
<b>ПК 3.7</b>	Готовить и отпускать блюда из яиц и творога	<b>Знать:</b> - технологии приготовления первых (в том числе холодных) и вторых блюд, холодных закусок, горячих и холодных напитков; - режим и продолжительность тепловой обработки (варки, жарения, припускания, выпечки). <b>Уметь:</b> - готовить и отпускать блюда из яиц и творога.	Оценка результатов подготовки, полученной в форме: 3. практической проверки, или 4. одобренного опыта работы, или одобренного опыта подготовки на учебном судне.	Демонстрируется правильное изготовление и отпуск блюд из яиц и творога	Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии  Приготовление кулинарных блюд  Учебная практика Производственная (плавательная) практика
<b>ПК 3.8</b>	Готовить сладкие блюда и напитки	<b>Знать:</b> - технологии приготовления первых (в том числе холодных) и вторых блюд, холодных закусок, горячих и холодных напитков. <b>Уметь:</b> - готовить сладкие блюда и напитки.	Оценка результатов подготовки, полученной в форме: 5. практической проверки, или 6. одобренного опыта работы, или одобренного опыта подготовки на учебном судне.	Демонстрируется правильное изготовление сладких блюд и напитков	Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии  Приготовление кулинарных блюд  Учебная практика Производственная (плавательная) практика




<b>ПК 3.9</b>	Готовить мучные кулинарные блюда	<b>Знать:</b> - нормы, соотношение и последовательность закладки сырья; - режим и продолжительность тепловой обработки (варки, жарения, припускания, выпечки); - технологии приготовления дрожжевого, бездрожжевого, песочного и заварного теста и изделий из него. <b>Уметь:</b> - готовить мучные кулинарные блюда.	Оценка результатов подготовки, полученной в форме: 1. практической проверки, или 2. одобренного опыта работы, или одобренного опыта подготовки на учебном судне.	Демонстрируется правильное изготовление мучных кулинарных блюд	Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии  Приготовление кулинарных блюд Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий Учебная практика Производственная (плавательная) практика
<b>ПК 3.10</b>	Готовить блюда диетического питания	<b>Знать:</b> - основы физиологии питания; - режим и продолжительность тепловой обработки (варки, жарения, припускания, выпечки). <b>Уметь:</b> - готовить блюда диетического питания.	Оценка результатов подготовки, полученной в форме: 1. практической проверки, или 2. одобренного опыта работы, или одобренного опыта подготовки на учебном судне.	Демонстрируется правильное изготовление блюд диетического питания	Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии  Приготовление кулинарных блюд  Учебная практика Производственная (плавательная) практика
<b>ПК 4.1</b>	Выпекать хлеб и хлебобулочные изделия	<b>Знать:</b> - нормы, соотношение и последовательность закладки сырья; - режим и продолжительность тепловой обработки (варки, жарения, припускания, выпечки); - технологии приготовления дрожжевого, бездрожжевого, песочного и заварного теста и изделий из него. <b>Уметь:</b>	Оценка результатов подготовки, полученной в форме: 1. практической проверки, или 2. одобренного опыта работы, или одобренного опыта подготовки на учебном судне.	Демонстрируется качественная выпечка хлеба и хлебобулочных изделий	Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии  Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий Учебная практика Производственная (плавательная) практика



		- выпекать хлеб и хлебобулочные изделия.			
<b>ПК 5.1</b>	Вести борьбу за живучесть судна	<b>Знать:</b> - расположение на судне аварийно-спасательного и противопожарного оборудования, имущества и инвентаря; - основные обязанности и права лиц судового экипажа. <b>Уметь:</b> - 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.	Оценка результатов подготовки, полученной в форме: 1. практической проверки, или 2. одобренного опыта работы, или одобренного опыта подготовки на учебном судне.	Действия при борьбе за живучесть судна и способы выживания соответствуют преобладающим обстоятельствам и условиям и отвечают принятым правилам техники безопасности	Устройство судна и организация службы на судах  Обеспечение безопасности плавания  Производственная (плавательная) практика
<b>ПК 5.2</b>	Покидать судно в случае аварии и выживать на воде с применением штатных и приспособленных технических средств	<b>Знать:</b> - обязанности по судовым расписаниям, сигналы тревоги. <b>Уметь:</b> - действовать при проведении различных видов тревог, в аварийных и чрезвычайных ситуациях; - пользоваться индивидуальными и коллективными спасательными средствами; - понимать информацию, касающуюся техники безопасности, представленную в виде символов, знаков и сигналов аварийно-предупредительной сигнализации.	Оценка результатов подготовки, полученной в форме: 1. практической проверки, или 2. одобренного опыта работы, или одобренного опыта подготовки на учебном судне.	Действия при оставлении судна и способы выживания соответствуют преобладающим обстоятельствам и условиям и отвечают принятым правилам техники безопасности	Устройство судна и организация службы на судах  Обеспечение безопасности плавания  Производственная (плавательная) практика




<b>ПК 5.3</b>	Оказывать первую медицинскую помощь	<b>Знать:</b> - приемы оказания первой медицинской помощи. <b>Уметь:</b> - оказывать первую медицинскую помощь.	Оценка результатов подготовки, полученной в форме: 1. практической проверки, или 2. одобренного опыта работы, или одобренного опыта подготовки на учебном судне.	Действия и способы, применяемые при оказании первой медицинской помощи соответствуют преобладающим обстоятельствам и условиям	Устройство судна и организация службы на судах  Обеспечение безопасности плавания  Производственная (плавательная) практика
<b>ПК 6.1</b>	Знать основы Трудового права	<b>Знать:</b> - основы Трудового права; - порядок заключения трудового договора и его прекращения.	Оценка результатов подготовки, полученной в форме: 3. практической проверки, или 4. одобренного опыта работы, или одобренного опыта подготовки на учебном судне.		Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
<b>ПК 6.2</b>	Знать основные положения нормативных правовых актов Российской Федерации, касающихся службы на судах внутреннего водного транспорта, устройство и оборудование судов внутреннего водного транспорта	<b>Знать:</b> - основные положения нормативных правовых актов Российской Федерации, касающихся службы на судах внутреннего водного транспорта; - основы устройства и оборудования судов внутреннего водного транспорта; - назначение судовых устройств, систем и помещений.	Оценка результатов подготовки, полученной в форме: 5. практической проверки, или 6. одобренного опыта работы, или одобренного опыта подготовки на учебном судне.		Устройство судна и организация службы на судах  Обеспечение безопасности плавания  Производственная (плавательная) практика

	<b>ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «МОРСКОЙ ИНСТИТУТ «ФЛАГМАН»</b>	Документ ССК:	орро019h
	<b>Рабочая программа подготовки судового повара (с обязательным прохождением производственной практики)</b>	Версия: 1	13.02.25
		Стр. 21 из 47	

**Примечание:**

- ✓ перечень общих компетенций необходимых для 3-го уровня квалификации профессии «Судовой повар» указан в разделе 1.1.4. «Требования к результатам освоения Программы»;
- ✓ достижение образовательных результатов, относящихся к общим компетенциям, планируется и реализуется интегрировано, в рамках прохождения Программы в целом, на основе ранее сформированных общих компетенций, во время обучения в организациях СПО или ВПО, получении соответствующего образования обучающимися (см. разделы 1.1.6. «Категория обучающихся» и 1.1.7. «Входные требования к кандидатам на обучение»), а также – во время освоения обучающимися практической части программы, в том числе – учебной и производственной практики.

	ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «МОРСКОЙ ИНСТИТУТ «ФЛАГМАН»	Документ ССК:	орро019h
	Рабочая программа подготовки судового повара (с обязательным прохождением производственной практики)	Версия: 1	13.02.25
		Стр. 22 из 47	

### 1.3 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

**1.3.1. Контроль и оценка результатов освоения** основной программой профессионального обучения осуществляется преподавателями образовательной организации в ходе проведения текущего, промежуточного и итогового контроля.

**Текущий (ежедневный) контроль** может проводиться:

- |  |         |  |
|--|---------|--|
| <b>1) до начала проведения занятий</b> | с целью | а) определения уровня подготовленности обучающихся к предстоящему занятию;<br>б) определения уровня достижения компетенций по ранее выданному материалу;   |
| <b>2) во время проведения занятий</b>  | с целью | а) определения уровня освоения выданного материала во время занятий либо его части;<br>б) оценки определенных знаний, пониманий и умений обучающихся, уровня формирования определенной компетенции или ее части;   |
| <b>3) по окончании занятий</b>         | с целью | а) определения уровня освоения выданного учебного материала;<br>б) оценки достижения целей, выполнения задач и планируемых результатов проведенного занятия, уровня сформированности определенной компетенции или ее части;<br>в) получения обратной связи и оценки методологии проведения конкретного занятия |

**Форму проведения текущего контроля** выбирает преподаватель исходя из целей его проведения


Формами проведения текущего контроля могут быть:

- а) опрос;
- б) собеседование;
- в) тестирование;
- г) выполнение контрольного задания (упражнения)

**Особенностью текущего контроля является** его избирательность, т.е. выборочное проведение, достаточное для достижения целей.

**Оценка достигнутых результатов**, в ходе проведения текущего контроля проводится преподавателем, согласно критериям оценки компетентности и методов демонстрации, указанных в разделе 1.2. «Планируемые результаты освоения профессиональной программы», по двухбалльной системе оценивания, а именно:



	<b>ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «МОРСКОЙ ИНСТИТУТ «ФЛАГМАН»</b>	Документ ССК:	орро019h
	<b>Рабочая программа подготовки судового повара (с обязательным прохождением производственной практики)</b>	Версия: 1	13.02.25
		Стр. 24 из 47	

**первый этап** - демонстрация знаний, пониманий:

б) выполнение контрольного задания;  
в) решение ситуационной задачи;

**второй этап** - демонстрация навыков (умений, практического опыта):

а) выполнение практического упражнения;  
б) демонстрация практических навыков в ходе решения ситуационной задачи, проведения деловой игры

**Оценка достигнутых результатов**, в ходе проведения промежуточного контроля, проводится ведущим преподавателем оцениваемого элемента учебного плана Программы (общепрофессиональной дисциплины, профессионального модуля), согласно критериям оценки компетентности и методов демонстрации, указанных в разделе 1.2. «Планируемые результаты освоения профессиональной программы», по двухбалльной системе оценивания, а именно:

**При проведении зачета**

**Удовлетворительно (уд. - зачет)** - уровень знаний, пониманий, обучающегося соответствуют планируемым результатам обучения, установленным критериям оценки компетентности

**Не удовлетворительно (не уд. – не зачет)** - уровень знаний, пониманий, обучающегося **не** соответствуют планируемым результатам обучения, установленным критериям оценки компетентности

**При проведении экзамена**


**Удовлетворительно (уд.)** - уровень знаний, пониманий, умений обучающегося соответствуют планируемым результатам обучения, установленным критериям оценки компетентности

**Не удовлетворительно (не уд.)** - уровень знаний, пониманий, умений обучающегося **не** соответствуют планируемым результатам обучения, установленным критериям оценки компетентности

**Итоговый контроль** (итоговая аттестация) проводится в обязательном порядке, согласно календарному учебному графику, с каждым обучающимся, по окончании освоения всей Программы, в форме комплексного квалификационного экзамена.

К итоговой аттестации допускаются обучающиеся, успешно выполнившие все элементы учебного плана.



	<b>ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «МОРСКОЙ ИНСТИТУТ «ФЛАГМАН»</b>	Документ ССК:	oppo019h
	<b>Рабочая программа подготовки судового повара (с обязательным прохождением производственной практики)</b>	Версия: 1	13.02.25
		Стр. 25 из 47	

Целью проведения итоговой аттестации является контроль достижения планируемых результатов обучения по всем общепрофессиональным и профессиональным дисциплинам, профессиональным модулям, уровня профессиональных компетенций, сформированных в процессе освоения общепрофессионального и профессионального циклов Программы в целом.

***Форма проведения итогового контроля:***


<b>Комплексный квалификационный экзамен</b>	<b><i>первый этап -</i></b> демонстрация знаний, пониманий:	а) тестирование; б) выполнение контрольного задания; в) решение ситуационной задачи;
	<b><i>второй этап -</i></b> демонстрация навыков (умений, практического опыта):	а) выполнение практического упражнения; б) демонстрация практических навыков в ходе решения ситуационной задачи, проведения деловой игры;
	<b><i>третий этап -</i></b> демонстрация компетенций	а) защита выпускной практической квалификационной работы

***Оценка достигнутых результатов***, в ходе проведения итоговой аттестации осуществляется Квалификационной комиссией, состав которой определяется распорядительным документом директора центра и обязательно включает в себя ведущих преподавателей общепрофессионального и профессионального циклов Программы.

Оценка первого и второго этапов итогового контроля проводится Квалификационной комиссией, согласно критериев оценки компетентности и методов демонстрации, указанных в разделе 1.2. «Планируемые результаты освоения профессиональной программы», по двухбалльной системе оценивания, а именно:

<b><i>Удовлетворительно (уд.)</i></b>	- уровень знаний, пониманий, умений обучающегося соответствуют планируемым результатам обучения, установленным критериям оценки компетентности
<b><i>Не удовлетворительно (не уд.)</i></b>	- уровень знаний, пониманий, умений обучающегося <b>не</b> соответствуют планируемым результатам обучения, установленным критериям оценки компетентности

Оценка третьего этапа проводится Квалификационной комиссией, согласно локального нормативного акта, размещенного на официальном сайте МОО С5-00-

	<b>ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «МОРСКОЙ ИНСТИТУТ «ФЛАГМАН»</b>	Документ ССК:	oppo019h
	<b>Рабочая программа подготовки судового повара (с обязательным прохождением производственной практики)</b>	Версия: 1	13.02.25
		Стр. 26 из 47	

**03 «Порядок проведения итоговой аттестации по программам профессионального обучения».**

С целью реализации требований примерных программ, в части касающейся проведения итоговой аттестации в форме компьютерного тестирования слушателя с использованием актуализированных баз тестовых заданий, согласованных с Росморречфлотом, может использоваться Программный комплекс оценки знаний «e-SMART КОЗ», который разработан в соответствии с рекомендациями Раздела В-I/6 Кодекса ПДНВ «Руководство относительно подготовки и оценки» в части «Руководства относительно оценки прогресса лица, проходящего подготовку, и достигнутых успехов в ходе подготовки с помощью средств дистанционного и электронного обучения», на основе перечня вопросов, изложенных в Методическом комплексе для проведения квалификационных испытаний членов экипажей морских судов «Конвенция Плюс», согласованных с Росморречфлотом, и соответствует требованиям изложенным в примерных программах.

Программный комплекс оценки знаний «e-SMART КОЗ» сертифицирован органом по сертификации продукции, работ и услуг ФАУ «Российское Классификационное Общество», о чем выдан бессрочный Сертификат соответствия на Программное обеспечение «Комплекса оценки знаний (e-SMART КОЗ)» №РОСС RU.РО00.Н00499 от 28.04.2023 года.


Программный комплекс оценки знаний «e-SMART КОЗ» сертифицирован Федеральным автономным учреждением "Российский морской регистр судоходства", о чем составлен акт освидетельствования от 25.01.2024г. №2341013 и выдан бессрочный Сертификат соответствия №24.00001.414 от 31.01.2024г., которым удостоверяется что комплекс оценки знаний «e-SMART КОЗ» соответствует требованиям Разделов А-I/6, В-I/6, А-II, А-III и А-IV Кодекса ПДНВ.

Комплекс оценки знаний «e-SMART КОЗ» предназначен для прохождения слушателями одного из этапов итоговой аттестации реализуемой программы обучения, в форме компьютерного тестирования, там, где это применимо, подготовки к квалификационным испытаниям членов экипажей судов внутреннего водного транспорта. К данной программе применим КОЗ e-SMART «Судовой повар» и/или КОЗ e-SMART «Матрос» там, где это применимо.

Функциональные возможности Программного комплекса оценки знаний «e-SMART КОЗ» позволяют: проводить тестирование в режиме обучения и аттестации, идентифицировать обучающегося, сохранять его персональные данные и результаты тестирования, проверить знания по отдельно взятой компетентности МК ПДНВ, входящей в состав КОЗ.

Фонд оценочных средств контроля и оценки результатов освоения дополнительных профессиональных программ и программ профессионального обучения периодически пересматривается и актуализируется в соответствии с требованиями внедренных МОО систем стандартов и менеджмента качества.

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

	<b>ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «МОРСКОЙ ИНСТИТУТ «ФЛАГМАН»</b>	Документ ССК:	oppo019h
	<b>Рабочая программа подготовки судового повара (с обязательным прохождением производственной практики)</b>	Версия: 1	13.02.25
		Стр. 27 из 47	

комиссии входят: председатель, секретарь, члены комиссии - преподаватели учебного заведения и ведущие специалисты предприятий, организаций, учреждений отрасли по профилю подготовки.

Председателем аттестационной комиссии назначается лицо, имеющее высшее профессиональное образование по профилю ОППО, опыт работы в должности капитана (старшего помощника капитана) на морских судах не менее 3 лет.

### **1.3.2. Порядок оценки результатов освоения Программы**

Порядок оценки результатов освоения Программы, проведения входного, текущего, промежуточного и итогового контроля, регламентирован следующими локальными нормативными актами МОО:

- C4-00-01** Положение о порядке организации и осуществления образовательной деятельности
- C4-00-02** Положение о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по программам профессионального обучения
- C4-00-05** Положение о текущем контроле и промежуточной аттестации слушателей
- C5-00-03** Порядок проведения итоговой аттестации по программам профессионального обучения

Лицам, успешно прошедшим итоговую аттестацию, присваивается квалификация профессии рабочего 3-го уровня и выдается соответствующий документ – Свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

Лицам, выполнившим часть учебного плана, не допущенным к итоговой аттестации, и/или не прошедшим итоговую аттестацию, выдается справка установленного образца о прохождении обучения в МОО.

Особенности порядка проведения комплексного квалификационного экзамена и критериев оценивания его разъясняются обучающимся во время проведения консультаций.


## **2. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА К ПРОГРАММЕ**

### **2.1. Обоснование Программы**

Программа профессиональной подготовки разработана на основе примерной основной программы профессионального обучения в области подготовки членов экипажей судов «Подготовка судового повара», в действующей редакции, опубликованной на сайте "РОСМОРРЕЧФЛОТА", на основе профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 №113н, зарегистрированного в Минюсте РФ 11 апреля 2022г. (регистрационный N 68148), с учетом рекомендаций и требований изложенных в Федеральном государственном образовательном стандарте среднего профессионального образования по профессии 100120.02 «Повар судовой», в действующей редакции, с изменениями и дополнениями.

Программа имеет свою специфику - предназначена для формирования профессиональных компетенций (трудовых функций), входящих в

Настоящий документ не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения образовательной организации

	<b>ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «МОРСКОЙ ИНСТИТУТ «ФЛАГМАН»</b>	Документ ССК:	орро019h
	<b>Рабочая программа подготовки судового повара (с обязательным прохождением производственной практики)</b>	Версия: 1	13.02.25
		Стр. 28 из 47	

профессиональный стандарт (функциональную карту вида профессиональной деятельности), направлена на получение квалификации судового повара впервые, имеет строго определенную направленность по соответствующим видам профессиональной деятельности (трудовым функциям).

Целью реализации Программы является формирование у обучающихся профессиональных знаний, умений и практического опыта необходимых для осуществления основных видов профессиональной деятельности:

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


Задачи Программы - формирование профессиональных компетенций строго определенной направленности, соответствующих международным требованиям к видам профессиональной деятельности (трудовым функциям) судовых поваров морских судов.

Область профессиональной деятельности выпускников - приготовление простых и основных блюд, выпечка хлеба и хлебобулочных изделий с учетом потребностей экипажей судов внутреннего водного транспорта, выполнение обязанностей по тревогам.

Объекты профессиональной деятельности выпускников - 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.

Программа направлена на формирование у выпускников 3-го уровня квалификации, который, в соответствии с приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 12.04.2013г. N 148н, предусматривает следующие:

- А) полномочия и ответственность**
- 1) деятельность под руководством с проявлением самостоятельности при решении типовых практических задач;
  - 2) планирование собственной деятельности исходя из поставленной руководителем задачи;
  - 3) индивидуальную ответственность;
- Б) характер умений**
- 4) решение типовых практических задач;
  - 5) выбор способа действия на основе знаний и практического опыта;
  - 6) корректировку действий с учетом условий их выполнения;

	<b>ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «МОРСКОЙ ИНСТИТУТ «ФЛАГМАН»</b>	Документ ССК:	oppo019h
	<b>Рабочая программа подготовки судового повара (с обязательным прохождением производственной практики)</b>	Версия: 1	13.02.25
		Стр. 29 из 47	

- В) характер знаний**
- 7) понимание технологических или методических основ решения типовых практических задач;
  - 8) применение специальных знаний.

Достижение образовательных результатов, относящихся ко 3-му уровню квалификации, планируется реализовать интегрировано, в рамках прохождения Программы в целом, на основе ранее сформированных общих компетенций, во время обучения в организациях СПО или ВПО, при получении соответствующего образования обучающимися (см. разделы 1.1.6 «Категория обучающихся» и 1.1.7 «Входные требования к кандидатам на обучение»), на основе имеющегося практического опыта, во время реализации учебной и производственной практик.

Так, требования к полномочиям и ответственности, соответствующие 3-му уровню квалификации выпускников, отражены в общих компетенциях (ОК), требования к характеру умений и знаний – в профессиональных компетенциях (ПК) обязательной и вариативной части Программы (см. разделы 1.1.4 «Требования к результатам освоения программы», 1.2. и «Планируемые результаты освоения программы (матрица формируемых компетенций)»).


Выпускникам, успешно освоившим обязательную и вариативную части Программы, на основе результатов выполнения обучающимися учебного плана (программы) производственной практики *и представленных им отзывов (рецензий) руководителя практики от организации где она проводилась*, присваивается 3-й уровень квалификации при условии успешного прохождения итоговой аттестации.

Для реализации очно-заочной формы обучения используется внедрённая в образовательный процесс МОО, как отдельный электронный ресурс, электронная площадка Смарт, при этом - обучение исключительно с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения не допускается.

Программы, размещенные на электронной площадке Смарт, по своей структуре, порядку формирования и использования, соответствуют стандартам качества, принятым МОО (см. протоколы заседания УчМК №20/1 от 20.01.2020г., №20/2 от 13.02.2020г.) и отвечают требованиям, предъявляемым контрольно-надзорными органами к учебно-методическим комплексам реализуемых центром программ. Данные материалы содержат информацию о порядке прохождения обучения, планируемыми результатами обучения, формах и порядке проведения текущего, промежуточного и итогового контроля, критериям оценки сформированных компетенций.

В образовательный процесс МОО внедрен стандарт проведения занятий с использованием дистанционных образовательных технологий и электронных ресурсов – соответствующая технологическая карта (см. приложение 2 к протоколу УчМК №20/16 от 21.08.2020г.).

Технологическая карта проведения занятий с использованием дистанционных образовательных технологий и электронных ресурсов позволяет проводить постоянный контроль и пересмотр систем обеспечения качества в соответствии с требованиями внедренной центром системы менеджмента качества.

	<b>ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «МОРСКОЙ ИНСТИТУТ «ФЛАГМАН»</b>	Документ ССК:	oppo019h
	<b>Рабочая программа подготовки судового повара (с обязательным прохождением производственной практики)</b>	Версия: 1	13.02.25
		Стр. 30 из 47	

Структура размещенных на электронной площадке Смарт программ обучения и внедренный порядок прохождения обучения с использованием дистанционных образовательных технологий и электронных ресурсов, позволяют и обязывают проводить оценку удовлетворенности качеством полученной обучающимся образовательной услуги.

В соответствии с Правилами размещения на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обновления информации об образовательной организации на официальном сайте МОО размещена информация о реализуемых образовательных программах, методических и иных документах, разработанных для обеспечения образовательного процесса.

## **2.2. Условия реализации Программы**

### **2.2.1. Общие положения**

Реализация Программы допускается в Морской образовательной организации (далее – МОО), признанной в соответствии с требованиями Приказа Минтранса России от 8 июня 2011 г. N 157 и имеющей лицензию, выданную Федеральной службой по надзору в сфере образования и науки на осуществление образовательной деятельности в области дополнительного профессионального образования и профессионального обучения.

МОО должна быть свидетельствованна в соответствии с требованиями Приказа Минтранса России от 10.02.2010 N 32 "Об утверждении Положения об одобрении типов аппаратуры и освидетельствовании объектов и центров" и действующими рекомендациями Росморречфлота.

МОО в обязательном порядке должна иметь учредительные документы, свидетельство о соответствии ССК МОО требованиям конвенции ПДНВ (выданное классификационным обществом – членом Международной ассоциации классификационных обществ), санитарноэпидемиологическое заключение Роспотребнадзора и заключение о пожарной безопасности, выданное органом пожарного надзора.


МОО должна иметь документы, подтверждающие право собственности либо аренды помещений, оборудования, конструкций, аппаратно-программных и других технических средств (без права использования третьими лицами), используемых в процессе реализации данной типовой программы.

МОО должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий, практической подготовки обучающихся, предусмотренных данной Программой и соответствующим действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

### **2.2.2 Требования к порядку прохождения обучения**

Порядок прохождения обучения слушателей регламентирован следующими локальными нормативными актами образовательной организации:

**С4-00-15** Положение о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по программам профессионального обучения

	<b>ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «МОРСКОЙ ИНСТИТУТ «ФЛАГМАН»</b>	Документ ССК:	орро019h
	<b>Рабочая программа подготовки судового повара (с обязательным прохождением производственной практики)</b>	Версия: 1	13.02.25
		Стр. 31 из 47	

<b>C5-00-04</b>	Положение о порядке приема на обучение.
<b>C4-00-05</b>	Положение о текущем контроле и промежуточной аттестации слушателей
<b>C4-00-16</b>	Положение о порядке проведения итоговой аттестации по программам профессионального обучения
<b>C4-00-07</b>	Положение о порядке и основаниях отчисления и восстановления слушателей на обучение
<b>C4-00-08</b>	Положение о порядке возникновения, приостановления и прекращения отношений между центром и слушателями
<b>C4-00-14</b>	Положение об использовании электронного обучения и дистанционных образовательных технологий в образовательной деятельности
<b>C4-00-13</b>	Положения о практике слушателей, осваивающих программы профессионального обучения
<b>C4-00-11</b>	Положение об охране здоровья и организации питания слушателей
<b>C5-00-10</b>	Правила внутреннего распорядка слушателей
<b>C6-00-13</b>	Инструкция о порядке формирования, ведения и хранения личных дел слушателей

Процесс обучения включает в себя проведение теоретических и практических занятий в соответствии с учебным планом.

### **2.2.3 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**


Реализация Программы требует наличия учебных кабинетов, тренажеров, учебно-тренажерных комплексов, учебных мастерских.

Для реализации общепрофессиональных дисциплин Программы используются следующие учебные кабинеты:

- 1) Класс морской подготовки;
- 2) Класс медицинской подготовки, безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
- 3) Класс пожарной подготовки;
- 4) Кабинет БЖ и охраны труда;
- 5) Лаборатория микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
- 6) Кабинет товароведения продовольственных товаров;
- 7) Кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства;

Все учебные кабинеты оснащены:

- ✓ посадочными местами по количеству обучающихся;
- ✓ рабочим местом преподавателя;
- ✓ комплектом/ами учебно-методической документации (учебники и учебные пособия);
- ✓ наглядными пособия (плакаты и схемы);
- ✓ компьютером с лицензионно-программным обеспечением, возможностью выхода в сеть интернет и регистрации на электронной площадке Смарт;
- ✓ мультимедиа проектором, экраном проекционным;

	<b>ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «МОРСКОЙ ИНСТИТУТ «ФЛАГМАН»</b>	Документ ССК:	oppo019h
	<b>Рабочая программа подготовки судового повара (с обязательным прохождением производственной практики)</b>	Версия: 1	13.02.25
		Стр. 32 из 47	

- ✓ первичными средствами пожаротушения;
- ✓ комплектом аптечки первой помощи.


Оснащение учебных кабинетов, используемых МОО для реализации общепрофессиональных дисциплин Программы, позволяет достигнуть планируемых результатов Программы в части касающейся теоретической подготовки (планируемых знаний и пониманий). При этом **рекомендуемая численность обучающихся в группе при проведении теоретических занятий – не более 15 человек.**

Для реализации профессиональных модулей, учебной практики и тренажерной подготовки Программы используются следующие учебные кабинеты, тренажеры, учебно-тренажерные комплексы (УТК), мастерские:

- 1) **«класс морской подготовки»;**
- 2) **«класс медицинской подготовки, безопасности жизнедеятельности и охраны труда»;**
- 3) **«класс пожарной подготовки»;**
- 4) **«класс телекоммуникационных систем связи»;**
- 5) **«УТК по выживанию на море»**, включающий бассейн, открытую акваторию с причалом, размер и профиль которых позволяют выполнять упражнения, предусмотренные программой, спасательную шлюпку со спускоподъемным устройством, спасательный плот сбрасываемого типа, спасательный плот спускаемого типа с поворотной кран-балкой с автоматически разобщающимся гаком, устройство для подъема человека с водной поверхности на высоту до 3 м, вышку для прыжков в воду с высоты не менее 2,5 м, пост медицинской помощи (УТК используется для реализации практической части ПМ-05);
- 6) **«УТК по борьбе с пожарами»**, включающий тренажер по имитации различных очагов возгорания и отработке действий по их ликвидации, отсек, заполненный высокократной пеной (имитатором пены), для прохождения без дыхательного аппарата, «дымовой лабиринт» с изменяемой конфигурацией переборок (УТК используется для реализации практической части ПМ-05);
- 7) **«УТК по борьбе с водой»**, включающий сухой отсек для отработки упражнений подкрепления переборок и заделки пробоин, отсек с видами пробоин и трещин, люками и трубопроводами, имеющими повреждения, и насосами, создающими необходимое давление воды (УТК используется для реализации практической части ПМ-05);
- 8) Учебная кухня ресторана (камбуз) - участок для обработки и приготовлению полуфабрикатов (используется для реализации практической части ПМ-03 и ПМ-04);
- 9) Учебная кухня ресторана (камбуз) - зона холодного цеха (используется для реализации практической части ПМ-01 и ПМ-02);
- 10) Учебная кухня ресторана (камбуз) - зона горячего цеха;
- 11) Учебный кондитерский цех (камбуз) (используется для реализации практической части ПМ-03 и ПМ-04).

Оснащение и оборудование учебных кабинетов, тренажеров, учебно-тренажерных комплексов, мастерских, используемых МОО для реализации



	<b>ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «МОРСКОЙ ИНСТИТУТ «ФЛАГМАН»</b>	Документ ССК:	орро019h
	<b>Рабочая программа подготовки судового повара (с обязательным прохождением производственной практики)</b>	Версия: 1	13.02.25
		Стр. 33 из 47	

профессиональных модулей, учебной практики и тренажерной подготовки Программы, позволяет достигнуть планируемых результатов Программы в части касающейся теоретической и практической подготовки (планируемых знаний, пониманий, умений). При этом **рекомендуемая численность обучающихся в группе при проведении практических занятий – не более 10 человек.**

#### **2.2.4. Численный состав группы и порядок информирования обучающихся**

Рекомендуемая численность обучающихся в группе при проведении теоретических занятий – **не более 25 человек.**

Рекомендуемая численность обучающихся в группе при проведении практических занятий – **не более 10 человек.**

Обучающиеся до начала занятий должны быть проинформированы о целях и задачах Программы, планируемых результатах и порядке их достижения, назначении оборудования и порядке проведения занятий на нем, выполняемых упражнениях, формах контроля и критериях его оценки.

#### **2.2.5 Квалификация педагогических работников**

Все педагогические работники, принимающие участие в реализации Программы должны иметь надлежащий уровень знаний и понимания компетентности, по которой осуществляют подготовку или которая подлежит оценке.


К проведению занятий привлекаются преподаватели/инструкторы имеющие подтверждающие документы о видах образования и опыте работы, а именно:

- ✓ среднем профессиональном, соответствующим профилю преподаваемой дисциплины (модулю);
- ✓ опыт практической деятельности в соответствующей профессиональной сфере;
- ✓ дополнительном профессиональном образовании по программе «Подготовка инструктора» (типовая программа ИМО 6.09);
- ✓ дополнительное профессиональное образование по программе «Инструктор тренажерной подготовки, экзаменатор» (типовая программа ИМО 6.10);
- ✓ опыт практической деятельности в соответствующей профессиональной сфере (опыт работы в должности ВПКМ не менее 5 лет);
- ✓ опыт педагогической работы не менее 5 лет.

К преподаванию тем программы, кроме педагогических работников, могут привлекаться ведущие специалисты организаций по профилю соответствующих тем.

Лица, которые осуществляют итоговую аттестацию, должны иметь высшее и/или среднее профессиональное образование, соответствующее профилю, иметь опыт практической деятельности в соответствующей профессиональной сфере, и пройти подготовку в соответствии с типовой программой ИМО 3.12 «Оценка компетентности, проведение экзамена и дипломирование моряков».

#### **2.2.6 Информационное обеспечение обучения**

	<b>ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «МОРСКОЙ ИНСТИТУТ «ФЛАГМАН»</b>	Документ ССК:	oppo019h
	<b>Рабочая программа подготовки судового повара (с обязательным прохождением производственной практики)</b>	Версия: 1	13.02.25
		Стр. 34 из 47	

Потребители образовательных услуг МОО имеют право пользоваться библиотечным фондом центра, нормативной, инструктивной, учебной и методической документацией, касающейся вопросов обучения и профессиональной деятельности. В центре широко используются электронные версии библиотечно-информационного обеспечения. Имеются внутренняя и внешняя локальные сети, содержащие библиотеки.

Каждый пользователь обеспечен доступом к фонду библиотек, который по содержанию соответствует перечню литературы рабочих образовательных программ.


Внедренная в МОО система стандартов качества распространяется и на электронную площадку «Смарт», которая сопряжена со всеми реализуемыми программами и внедрена в образовательный процесс как электронная информационно-образовательная среда, предусматривает наличие библиотечно-информационного фонда, руководящих документов, учебных и методических пособий.

Электронная площадка «Смарт» (<https://do.flagmantc.ru>) защищена от постороннего вмешательства и незаконного доступа к данным содержащихся в ней, позволяет реализовать очно-заочную форму обучения с применением дистанционных образовательных технологий и электронных ресурсов, в соответствии с требованиями контрольно-надзорных органов, изложенными в примерных программах, согласованных приказами Федерального агентства морского и речного транспорта.

Структура ДОП и ОППО, размещенных на электронной площадке «Смарт», построена в строгом соответствии с учебным и тематическим планом программы, последовательна, имеет разъяснения и методические указания,

Электронная площадка «Смарт» позволяет преподавателю контролировать время самостоятельной работы слушателя на данной площадке, в том числе – время работы с конкретным документом электронного библиотечного фонда центра, нормативной, инструктивной, учебной и методической документацией, касающейся вопросов обучения и профессиональной деятельности, что невозможно контролировать при работе слушателя с печатными изданиями. Данный факт влияет на приоритет использования библиотечного фонда центра, нормативной, инструктивной, учебной и методической документацией, касающейся вопросов обучения и профессиональной деятельности в электронном формате (на электронных носителях), так как отражается на улучшении качества образовательного процесса, и на прямую связан с выполнением Политики в области качества.

Имеющаяся в наличие учебная литература, учебно-наглядные пособия и электронная площадка Смарт позволяют реализовывать образовательные программы в полном объеме. Учебно-методическая литература, сборники законодательных актов и нормативно-правовых документов позволяют слушателям, в ходе самостоятельной работы, закрепить полученные знания и расширить область профессиональных компетенций.

	<b>ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «МОРСКОЙ ИНСТИТУТ «ФЛАГМАН»</b>	Документ ССК:	oppo019h
	<b>Рабочая программа подготовки судового повара (с обязательным прохождением производственной практики)</b>	Версия: 1	13.02.25
		Стр. 35 из 47	


## **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.**

### Основные источники:

1. <https://do.flagmantc.ru> - электронная площадка МОО Смарт.
2. Материалы курса лекций Программы.

### Правовые акты и нормативные документы:

1. Кодекс внутреннего водного транспорта (в редакции Федерального закона от 1 июля 2017 г. N 148-ФЗ).
2. Трудовой кодекс Российской Федерации (№193-ФЗ от 30.12.2001 г. с изменениями и дополнениями).
3. Приказ Минтранса Российской Федерации от 12 марта 2018 г. № 87 «Об утверждении положения о дипломировании экипажей судов внутреннего водного транспорта».
4. Приказ Минтранса России от 14.04.2016 № 102 «Об утверждении Положения о классификации и освидетельствовании судов».
5. Положение об особенностях режима рабочего времени и времени отдыха работников плавающего состава судов внутреннего водного транспорта. Утверждено приказом Минтранса России №133 от 16.05.2003 г.
6. Правила по предотвращению загрязнения с судов, эксплуатирующихся в морских районах и на внутренних водных путях Российской Федерации, изд. 2016 г. -СПб.: РМРС, 2016.
7. Правила по охране труда на морских судах и судах внутреннего водного транспорта (Утв. Приказом Минтруда РФ от 11 декабря 2020 года N 886н, в ред. Приказа Минтруда РФ от 05.10.2021 N 671н).
8. Приказ о Министерстве Транспорта РФ от 20.08.2009 г. № 140 "Об утверждении общих правил плавания и стоянки судов в морских портах Российской Федерации" с изменениями, внесенными приказом Министерства Транспорта РФ № 69 от 22.03.2010 г.
9. Технический регламент о безопасности объектов внутреннего водного транспорта. Утверждён Постановлением Правительства РФ №623 от 12.08.2010 г., введён в действие 23.02.2012 г.
10. Устав службы на судах МРФ РСФСР. Приказ МРФ РСФСР №30 от 30.03.1982 г. с дополнениями - приказ МТ РФ от 03.06.1998 г. №64.
11. Положение о минимальном составе экипажей самоходных транспортных судов. Утверждено приказом Минтранса России № 138 от 1 ноября 2002 г. Зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ 11 декабря 2002 г. № 4029. (С дополнениями и изменениями в соответствии с приказами Минтранса России №117 от 14.04.2003 г. и №1 от 11.01.2011 г.).
12. Правила пожарной безопасности на судах внутреннего водного транспорта РФ. Приказ Минтранса России от 24.12.2002 г. №158. С изменениями и дополнениями в ред. приказа от 22.04.2003 г. №121.
13. Федеральный закон №7-ФЗ от 10.01.2002 г. «Об охране окружающей среды».
14. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях. - №195-ФЗ от 30.12.2001 г. (с изменениями и дополнениями).

	<b>ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «МОРСКОЙ ИНСТИТУТ «ФЛАГМАН»</b>	Документ ССК:	орро019h
	<b>Рабочая программа подготовки судового повара (с обязательным прохождением производственной практики)</b>	Версия: 1	13.02.25
		Стр. 36 из 47	

15. Комментарий к Кодексу внутреннего водного транспорта Российской Федерации. Нижний Новгород, ООО «ЦКТУ», 2003 г.

16. Наставление по борьбе за живучесть судов Минречфлота РСФСР (НБЖС-86). – Л.: Транспорт, 1987. – 80 с.

17. Концепция развития внутреннего водного транспорта Российской Федерации. Распоряжение Правительства РФ № 909-р от 03.07.2003 г.

18. «Руководство по организации рационального питания экипажей судов транспортного флота», ИРИА Морфлот, 1978 г.

Дополнительные источники:

1. Учебное пособие «Элементарная первая помощь» / С.П. Шемет / Ростов-на-Дону – 2020 г.

2. Методическое руководство по подготовке экипажей к борьбе за живучесть судов, Ленинград : Транспорт, 1979, 80 с.

3. Н.А. Анфимова, «Кулинария»/Академия/2010 г.

4. Гордеев И.И. Матрос, рулевой речного флота. – М.: Издательский центр «Академия», 2003.

5. З.П. Матюхина, «Товароведение пищевых продуктов»/ПрофОбрИздат

6. Н.Г. Лукьянова, «Рецептурный справочник судового повара»/Негоциант/2008.

7. «Организация производства предприятий общественного питания», Высшая школа, 1985 г.


8. «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания», Экономика, 1982 г., 1996 г.

9. Э. П. «Пищевые продукты» (Товароведение), Экономика, 1987 г.

10. «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены», Высшая школа, 1987 г.

11. «Оборудование предприятий общественного питания», Экономика, 1986 г.

12. «Основы калькуляции и учета на предприятиях общественного питания», Высшая школа, 1982 г.

	<b>ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «МОРСКОЙ ИНСТИТУТ «ФЛАГМАН»</b>	Документ ССК:	oppo019h
	<b>Рабочая программа подготовки судового повара (с обязательным прохождением производственной практики)</b>	Версия: 1	13.02.25
		Стр. 37 из 47	


### Интернет-ресурсы:

1. Информационный портал МОО SMART <https://do.flagmantc.ru>
2. Справочная информационно-правовая система  
Консультант плюс. <http://www.consultant.ru>
3. Справочная информационно-правовая система  
ГАРАНТ <https://www.garant.ru>
4. Бесплатная электронная библиотека учебников и  
учебно-методических материалов <http://window.edu.ru>
5. Официальный сайт Министерства транспорта РФ [www.morflot.ru](http://www.morflot.ru)
6. Официальный сайт Росморречфлота <http://morflot.gov.ru/>
7. Официальный сайт Службы морской безопасности [www.msecurity.ru](http://www.msecurity.ru)
8. Образовательный портал ГУМРФ <https://edu.gumrf.ru/>
9. База данных GISIS Международной морской  
организации (ИМО) <https://gisis.imo.org/>
10. База документов, подготовленных на заседаниях  
структурных подразделений ИМО <https://docs.imo.org/>
11. Информационный портал ИМО <http://www.imo.org/>
12. Правовой портал российского законодательства <http://base.garant.ru/>
13. Информационный портал Минтранса России <http://www.mintrans.ru/>
14. Информационный портал Росморречфлота <http://www.morflot.ru/>
15. Информационный портал Ространснадзора <http://rostransnadzor.ru/>

### ***2.2.7 Условия реализации Программы с использованием дистанционных образовательных технологий и электронных ресурсов***

При реализации Программы с использованием дистанционных образовательных технологий и электронных ресурсов в морской образовательной организации (МОО) должно быть обеспечено функционирование электронной информационно-образовательной среды, включающей в себя электронные информационные ресурсы, электронные образовательные ресурсы, совокупность информационных технологий, телекоммуникационных технологий, соответствующих технологических средств, которые обеспечивают освоение обучающимися образовательных программ в полном объеме независимо от места нахождения обучающихся.

Обучение с использованием дистанционных образовательных технологий и электронного обучения подразумевает использование такого режима обучения, при котором обучающийся осваивает теоретическую часть Программы полностью удаленно с использованием специализированной системы (платформы), профессионального контента, и оценочных средств. Все коммуникации с инструкторами и экзаменаторами осуществляются посредством указанной системы (платформы) или в соответствии с требованиями внутренних нормативных документов МОО.

	<b>ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «МОРСКОЙ ИНСТИТУТ «ФЛАГМАН»</b>	Документ ССК:	oppo019h
	<b>Рабочая программа подготовки судового повара (с обязательным прохождением производственной практики)</b>	Версия: 1	13.02.25
		Стр. 38 из 47	

Формирование информационной среды должно осуществляться с помощью программной системы электронного обучения (далее - СЭО):

- ✓ преподаватели дисциплин (инструкторы) совместно с методистами разрабатывают и размещают содержательный контент в СЭО;

- ✓ администрация МОО, методические службы, педагогические работники, инструкторы, экзаменаторы и обучающиеся обеспечиваются доступом к полной и достоверной информации о ходе учебного процесса, промежуточных и итоговых результатах, благодаря автоматическому фиксированию указанных позиций в СЭО;

- ✓ обучающиеся выполняют задания, предусмотренные Программой, а при необходимости имеют возможность обратиться к своему преподавателю (инструктору) за помощью;

- ✓ все результаты обучения сохраняются в СЭО, на их основании формируется информация об образовательном процессе.

Применяемая СЭО должна удовлетворять следующим требованиям в части касающейся управления:

- ✓ преподаватель должен иметь полный контроль над размещенной на электронной площадке Смарт ОПД и/или ПМ, что предусматривает возможность изменения настроек, правки содержания (наполнения), обучения, статистики и т.д.;

- ✓ основными элементами учебной программы должны являться SCORM-пакеты, AICC-пакеты, sm5-пакеты, Experience API-пакеты, HTML-страницы и/или видеолекции, аналогичные классическому варианту представления лекций;

- ✓ весь контент должен максимально соответствовать методическому обеспечению очного обучения, файлы формата \*.doc, \*.docx, \*.ppt, \*.pptx, \*.pdf могут использоваться только в качестве справочных материалов;

- ✓ с помощью дистанционных образовательных технологий и электронных ресурсов не могут быть реализованы занятия, направленные на отработку практических компетенций с применением физического оборудования;

- ✓ СЭО должна позволять контролировать прогресс обучения и быть обеспеченной возможностью включения в программу электронного обучения большого набора различных элементов: ресурсов, тестов, заданий, тренингов, опросов, анкет, лекций, семинаров и иного материала;


- ✓ СЭО должна быть обеспечена возможностью редактирования оценочных средств преподавателем;

- ✓ все оценки обучающихся должны собираться в реестр СЭО, содержащий удобные механизмы для подведения итогов, создания и использования различных отчетов, импорта и экспорта оценок;

- ✓ СЭО должна содержать встроенную удобную систему учета и отслеживания активности обучающихся, позволяющую отслеживать участие как в курсе в целом, так и детальную информацию по каждому элементу курса, с указанием времени обращения, обучающегося к каждому элементу программы;

- ✓ СЭО должна иметь возможность проведения различных учебных мероприятий (тренингов, вебинаров, видеоконференций и др.);

- ✓ средства видеоконференцсвязи должны обеспечивать непрерывную работу с обучающимися, позволять в процессе видеоконференции демонстрировать

	<b>ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «МОРСКОЙ ИНСТИТУТ «ФЛАГМАН»</b>	Документ ССК:	орро019h
	<b>Рабочая программа подготовки судового повара (с обязательным прохождением производственной практики)</b>	Версия: 1	13.02.25
	Стр. 39 из 47		

различные текстовые, графические или видеоматериалы, демонстрировать различные приложения и процессы, позволять получение доступа к управлению удаленным компьютером и совместно работать над документами и т.д.;

✓ СЭО должна обеспечивать простую связь между преподавателем (инструктором) и обучающимся, с предоставлением возможности размещения сообщений в комментариях и открытых отзывах.

СЭО должна предоставлять возможность обучающимся, до начала занятий, ознакомиться с описанием Программы, порядком прохождения обучения, планируемых результатах Программы и способах их достижения, о формах контроля и критериях его оценки, должна содержать информацию об условиях пользования и политике конфиденциальности, содержать иную информацию, необходимую для организации учебного процесса с использованием дистанционных образовательных технологий и электронных ресурсов.

Стартовая страница СЭО должна быть доступна незарегистрированным пользователям и содержать как минимум информацию о наименовании МОО, контактные данные, возможность доступа к каталогу курсов, демо-курс, информацию о порядке и условиях организации обучения.

СЭО должна обеспечивать возможность идентификации личности обучающегося.

К разрабатываемым в МОО видеолекциям и иному учебному видеоматериалу, предъявляются следующие общие требования:

✓ видеолекции должны соответствовать целям и задачам Программы, способствовать достижению планируемых результатов дисциплины, модуля;

✓ видеолекции должны содержать смысловые акценты, фиксирующее содержание и рассматриваемые как смысловые опорные пункты, при этом не должны быть перегружены второстепенным материалом;

✓ при создании видеолекции должна быть использована не только речь лектора, но и обеспечено наличие графических изображений (статических или динамических иллюстраций), математических формул, выражений и иных материалов;

✓ видеолекции должны обеспечивать ясность и простоту их восприятия;


✓ видеолекция или раздел программы, с целью текущего контроля освоения обучающимся учебного материала, должны завершаться тестовыми заданиями.

Рекомендуется полиэкранное представление учебной информации, например, в виде двух окон, в одном из которых показывается учебный материал, а в другом остается лектор, объясняющий происходящее.

Допускается приобретение МОО видеолекций в установленном действующим законодательством порядке, при условии соблюдения указанных выше требований.

Лицензионное программное обеспечение, необходимое для осуществления образовательного процесса, должно быть включено в состав СЭО.

Необходимым минимальным условием функционирования является наличие современного интернет-браузера и подключения к сети Интернет (технические требования к сети Интернет определяются условиями реализации конкретной образовательной программы). На компьютере или мобильном устройстве

	<b>ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «МОРСКОЙ ИНСТИТУТ «ФЛАГМАН»</b>	Документ ССК:	oppo019h
	<b>Рабочая программа подготовки судового повара (с обязательным прохождением производственной практики)</b>	Версия: 1	13.02.25
		Стр. 40 из 47	

обучающегося также должно быть установлено соответствующее программное обеспечение, необходимое для использования СЭО, в том числе тренажеров. Для работы с использованием аудиоканала, в том числе аудиоконференций, видеоконференций, вебинаров необходимо наличие веб-камеры, микрофона и динамиков (наушников).

Процесс организации и проведения видеоконференций должен содержать процедуры информирования обучающихся о технических требованиях к оборудованию и каналам связи, предварительную проверку связи с обучающимися, создание и настройку вебинара в информационной системе видеоконференцсвязи, предоставление инструкторам (преподавателям) и обучающимся гиперссылки (адрес ресурса в сети Интернет) вебинара, предоставление, при необходимости, рабочего места инструктору (преподавателю), контроль состояния вебинара в процессе его проведения, запись вебинара, видеомонтаж вебинара (при необходимости), предоставление обучающимся доступа к записи вебинара.

В соответствии с требованиями внедренных в образовательный процесс систем стандартов и менеджмента качества, образовательные программы, реализуемые с помощью дистанционных образовательных технологий и электронного обучения, используемые при подготовке членов экипажей судов внутреннего водного транспорта разрабатываться на основе примерных программ, согласованных Росморречфлотом должны соответствовать следующим требованиям:

- ✓ позволять достигать цели и задачи Программы, для обеспечения соответствия требуемого уровня компетентности по конкретному предмету, дисциплине, модулю или курсу подготовки;

- ✓ иметь ясную и четкую инструкцию для лиц, проходящих обучение, позволяющую понять принципы организации интерфейса и управления программой электронного обучения или тренажером;


- ✓ обеспечивать результаты обучения, отвечающие применимым требованиям с целью предоставления основных знаний и профессиональных навыков по конкретному предмету, дисциплине, модулю или курсу подготовки;

- ✓ быть структурированными таким образом, чтобы лицо, проходящее обучение, могло систематически самостоятельно проверять уровень освоения изученных тем и/или разделов программы посредством самооценки, или посредством оценки преподавателем (инструктором);

- ✓ обеспечивать учебно-методическую поддержку со стороны преподавателей (инструкторов).

В соответствии с с требованиями внедренных в образовательный процесс систем стандартов и менеджмента качества, образовательные программы, реализуемые с помощью дистанционных образовательных технологий и электронного обучения, используемые при подготовке членов экипажей судов внутреннего водного транспорта, должны обеспечить предоставление безопасной учебной среды и достаточного времени для изучения учебного материала обучающимся.



	<b>ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «МОРСКОЙ ИНСТИТУТ «ФЛАГМАН»</b>	Документ ССК:	oppo019h
	<b>Рабочая программа подготовки судового повара (с обязательным прохождением производственной практики)</b>	Версия: 1	13.02.25
		Стр. 41 из 47	

Все используемые МОО СЭО должны быть защищены от постороннего вмешательства и незаконного доступа к данным, содержащимся в них.

Кадровое обеспечение МОО, для реализации образовательных программ с использованием дистанционных образовательных технологий и электронных образовательных ресурсов, должно соответствовать требованиям к квалификации педагогических работников, предъявляемым руководящими документами контрольно-надзорных органов в сфере образования, изложенным в п. 2.2.4 рабочей Программы «Квалификация педагогических работников».

Уровень компетентности инструкторов (преподавателей) МОО, реализующих образовательные программы с использованием дистанционных образовательных технологий и электронных ресурсов, в вопросах применения новых информационно-коммуникационных технологий при организации учебного процесса, должен обеспечивать достижение целей Программы в соответствии с международными стандартами – требованиями, изложенными в Конвенции ПДНВ.

К проведению занятий по Программе с использованием дистанционных образовательных технологий и электронных ресурсов допускаются инструкторы (преподаватели), чья квалификация соответствует требованиям, указанным в п. 2.2.4 Программы «Квалификация педагогических работников».

### ***2.2.8 Условия реализации производственной (профессиональной) практики***


Производственная (профессиональная, плавательная) практика проводится на судах, находящихся в эксплуатации.

Целью производственной (профессиональной) практики является закрепление полученных теоретических знаний, приобретение профессиональных навыков судового повара.

Производственная (профессиональная) практика должна осуществляться на судах, находящихся в эксплуатации.

Выполняемые виды работ на производственной практике регистрируются обучающимся в книге (журнале) регистрации практической подготовки, форма которого разработана образовательной организацией самостоятельно, и включает в себя инструкцию по заполнению (ведению) разделов книги (журнала). Соответствующие разделы книги (журнала) регистрации практической подготовки в обязательном порядке должны быть подписаны лицом командного состава, на которого возложены обязанности руководителя практики на производстве. Книга (журнал) заверяется судовой печатью и печатью отделов кадров предприятия (организации). Журнал практической подготовки заполняется лицом командного состава, на которого возложены обязанности руководителя практики, и заверяется судовой печатью, а также печатью отделов кадров предприятия.

Итоговой формой контроля производственной (профессиональной) практики является зачёт, который проводится на основе оценки результатов выполнения обучающимся учебного плана (программы) производственной практики, задокументированных, надлежащим образом, в книге (журнале) регистрации практической подготовки и представленных им отзывов (рецензий) руководителя практики от организации где она проводилась.

	<b>ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «МОРСКОЙ ИНСТИТУТ «ФЛАГМАН»</b>	Документ ССК:	орро019h
	<b>Рабочая программа подготовки судового повара (с обязательным прохождением производственной практики)</b>	Версия: 1	13.02.25
		Стр. 42 из 47	

В соответствии с п.24 приказа Министерства транспорта Российской Федерации от 12 марта 2018 г. № 87 «Об утверждении положения о дипломировании экипажей судов внутреннего водного транспорта» в действующей редакции, для получения квалификационного свидетельства судового повара заявителю необходимо представить справку о плавании, не менее одного месяца, с указанием фактов выполнения обязанностей под наблюдением дипломированного специалиста, выданную в соответствии с настоящим Положением, или справку, выданную образовательной организацией, подтверждающую выполнение учебной программы, включающей практическую подготовку на судне не менее одного месяца.

По окончании прохождения производственной (профессиональной) практики в организации, предоставившей возможность прохождения данной практики, обучающийся должен получить характеристику (отзыв) и соответствующие документы, подтверждающие выполнение им требований к стажу работы на судне, и выполнение обязанностей под наблюдением дипломированного специалиста. Данные документы должны быть оформлены надлежащим образом, в соответствии приказом Министерства Транспорта РФ № № 87 от 12 марта 2018 г.


	<b>ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «МОРСКОЙ ИНСТИТУТ «ФЛАГМАН»</b>	Документ ССК:	oppo019h
	<b>Рабочая программа подготовки судового повара (с обязательным прохождением производственной практики)</b>	Версия: 1	13.02.25
		Стр. 43 из 47	

### 3. УЧЕБНЫЙ ПЛАН РАБОЧЕЙ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ Подготовка судового повара

Код	Элементы ОППО	Виды учебной нагрузки в часах					УП	Форма контроля
		Всего	Лекционные занятия		Практические занятия			
			Очно	Возможно Дист.	Очно	Возможно Дист.		
<b>ОП. общепрофессиональный учебный цикл</b>								
<b>Введение</b>		<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>-</b>
<b>ОПД</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>14</b>	<b>11</b>	<b>11</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
ОПД-01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве	10	7	7	3	-	-	Зач.№01
ОПД-02	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	2	2	2	-	-	-	Текущий контроль
ОПД-03	Устройство судна и организация службы на судах	2	2	2	-	-	-	Текущий контроль
<b>П.00 Профессиональный учебный цикл</b>								
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>156</b>	<b>122</b>	<b>122</b>	<b>34</b>	<b>0</b>	<b>34</b>	<b>-</b>
ПМ-01	Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов	20	16	16	4	-	4	Зач.№02
ПМ-02	Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений	13	8	8	5	-	5	Зач.№03
ПМ-03	Приготовление кулинарных блюд	62	47	47	15	-	15	Экз.№01
ПМ-04	Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий	43	37	37	6	-	6	Экз.№02
ПМ-05	Обеспечение безопасности плавания	18	14	14	4	-	4	Экз.№03
<b>УП</b>	<b>Учебная практика</b>	<b>34</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>34</b>	<b>-</b>	<b>34</b>	<b>Текущий контроль ПЗ</b>
<b>Всего объем часов по видам нагрузки</b>		<b>171</b>	<b>134</b>	<b>134</b>	<b>37</b>	<b>0</b>	<b>34</b>	
<b>ПП</b>	<b>Производственная (профессиональная) практика</b>	<b>162</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>162</b>	<b>0</b>	<b>-</b>	<b>Зач.№04 ПП/2</b>
<b>К</b>	<b>Консультации</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>-</b>
<b>ИА</b>	<b>Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>Защита ВКР</b>
<b>Итого по программе</b>		<b>340</b>	<b>137</b>	<b>137</b>	<b>203</b>	<b>0</b>	<b>34</b>	

#### Условные обозначения:

<b>ОПД</b>	общепрофессиональная дисциплина
<b>ПМ</b>	профессиональный модуль
<b>УП</b>	учебная практика
<b>ПП</b>	производственная практика
<b>Зач.-01/2</b>	Зачет №1/отведенное время на его проведение -2 часа
<b>Э-01/2</b>	Экзамен №1
<b>К</b>	консультации
<b>ИА</b>	итоговая аттестация
<b>ВКР</b>	выпускная практическая квалификационная работа

	<b>ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «МОРСКОЙ ИНСТИТУТ «ФЛАГМАН»</b>	Документ ССК:	oppo019h
	<b>Рабочая программа подготовки судового повара (с обязательным прохождением производственной практики)</b>	Версия: 1	13.02.25
		Стр. 44 из 47	


#### **4. УЧЕБНЫЙ ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ) ПРАКТИКИ**

Виды работ, выполняемые во время прохождения плавательной практики на судах, регистрируются в журнале практической подготовки слушателя.


Журнал практической подготовки заполняется лицом командного состава, на которого возложены обязанности руководителя практики, и заверяется судовой печатью, а также печатью отделов кадров предприятия.

По окончании прохождения плавательной практики слушатель должен получить соответствующие документы (справку о плавании), подтверждающие выполнение требований к стажу работы на судне, выданные в соответствии с приказом Министерства транспорта Российской Федерации от 12 марта 2018 г. № 87 «Об утверждении положения о дипломировании экипажей судов внутреннего водного транспорта» в действующей редакции, и характеристику (отзыв).

<b>№ п/п</b>	<b>Виды выполняемых работ</b>	<b>Всего часов</b>	<b>Форма контроля</b>
<b>1.</b>	<b>Инструктаж по охране труда на рабочем месте (на судне)</b>	<b>2</b>	Промежуточный контроль (зачет)
<b>2.</b>	Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов	6	Промежуточный контроль (зачет)
2.1	Составление планового меню на различные периоды времени	1	-
2.2	Составление заявок на продукты питания	1	-
2.3	Контроль качества принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов	1	-
2.4	Закладка продуктов на хранение	2	-
2.5	Учет движения продуктов	1	-
<b>3.</b>	<b>Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений</b>	<b>10</b>	Промежуточный контроль (зачет)
3.1.	Обслуживание холодильного оборудования, применяемого на судне	2	-
3.2.	Обслуживание механического оборудования, применяемого на камбузе	4	-
3.3.	Обслуживание теплового оборудования, применяемого на камбузе	2	-
3.4.	Поддержание санитарного состояния камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов, спецодежды	2	-
<b>4.</b>	<b>Приготовление кулинарных блюд</b>	<b>66</b>	Промежуточный контроль (зачет)
4.1.	Приготовление супов	12	-
4.2.	Приготовление соусов	4	-
4.3.	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий	6	-
4.4.	Приготовление блюд и гарниров из картофеля, овощей и грибов	6	-

	<b>ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «МОРСКОЙ ИНСТИТУТ «ФЛАГМАН»</b>	Документ ССК:	орро019h
	<b>Рабочая программа подготовки судового повара (с обязательным прохождением производственной практики)</b>	Версия: 1	13.02.25
		Стр. 45 из 47	

№ п/п	Виды выполняемых работ	Всего часов	Форма контроля
4.5	Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов	6	-
4.6	Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы	6	-
4.7	Приготовление блюд из яиц и творога	3	-
4.8	Приготовление холодных блюд	4	-
4.9	Приготовление сладких блюд и напитков	3	-
4.10	Приготовление мучных кулинарных изделий	10	-
4.11	Приготовление блюд диетического питания	6	-
<b>5.</b>	Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий	56	Промежуточный контроль (зачет)
5.1	Приготовление дрожжевого теста различными способами (безопарным, опарным, дрожжевое слоеное тесто) и изделий из него	16	-
5.2	Приготовление пшеничного теста и хлеба из него	18	-
5.3	Приготовление песочного теста и изделий из него	4	-
5.4	Приготовление бисквитного теста и изделий из него	4	-
5.5	Приготовление заварного теста и изделий из него	4	-
5.6	Приготовление пряничного теста и изделий из него	4	-
5.7	Приготовление изделий пониженной калорийности	6	-
<b>6.</b>	Обеспечение безопасности плавания	20	Промежуточный контроль (зачет)
6.1	Участие в проведении учебных тревог	20	-
	<b>ИТОГО</b>	<b>160</b>	<b>Зачет ПП /2</b>

	<b>ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «МОРСКОЙ ИНСТИТУТ «ФЛАГМАН»</b>	Документ ССК:	oppo019h
	<b>Рабочая программа подготовки судового повара (с обязательным прохождением производственной практики)</b>	Версия: 1	13.02.25
	Стр. 46 из 47		

## 5. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

### 5.1 Календарный учебный график Программы при очной форме обучения

Идент. код	Наименование элементов учебного плана ОПО	Учебные недели (нагрузка в часах)																Всего часов		
		1		2		3		4		5		6		7		8			9	
		О	Д	О	Д	О	Д	О	Д	О	Д	О	Д	О	Д	О	Д		О	Д
<b>ОП. общепрофессиональный учебный цикл</b>																				
<b>Введение</b>		1																		1
ОПД-01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве	10/З																		10
ОПД-02	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	2																		2
ОПД-03	Устройство судна и организация службы на судах	2																		2
<b>П.00 Профессиональный учебный цикл</b>																				
ПМ-01	Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов	20/З																		20
ПМ-02	Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений	5		8/З																13
ПМ-03	Приготовление кулинарных блюд			32		30/Э														62
ПМ-04	Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий					10		33/Э												43
ПМ-05	Обеспечение безопасности плавания							7		11/Э										18
<b>ПП</b>	<b>Производственная (профессиональная) практика</b>									29		40		40		40		13/З		162
<b>К</b>	<b>Консультации</b>																		3	3
<b>ИА</b>	<b>Итоговая аттестация</b>																		4	4
<b>Нагрузка в неделю</b>		<b>40</b>		<b>40</b>		<b>40</b>		<b>40</b>		<b>40</b>		<b>40</b>		<b>40</b>		<b>40</b>		<b>20</b>		
<b>Количество недель</b>		<b>9</b>																		
<b>Всего часов по Программе</b>		<b>340</b>																		

#### Условные обозначения:

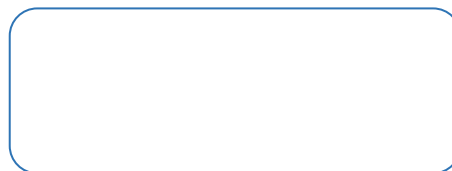
<b>ОПД</b>	общепрофессиональная дисциплина
<b>ПМ</b>	профессиональный модуль
<b>/З</b>	зачет
<b>/Э</b>	экзамен
<b>О</b>	очная форма обучения
<b>Д</b>	Дистанционное обучение с использованием ДОТ и ЭР СМАРТ

	<b>ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «МОРСКОЙ ИНСТИТУТ «ФЛАГМАН»</b>	Документ ССК:	oppo019h
	<b>Рабочая программа подготовки судового повара (с обязательным прохождением производственной практики)</b>	Версия: 1	13.02.25
	Стр. 47 из 47		

## 5.2 Календарный учебный график Программы при очно-заочной форме обучения

№ п/п	Наименование элементов учебного плана ОПО	Учебные недели (нагрузка в часах)																		Всего часов	
		1		2		3		4		5		6		7		8		9			
		О	Д	О	Д	О	Д	О	Д	О	Д	О	Д	О	Д	О	Д	О	Д		
<b>ОП. общепрофессиональный учебный цикл</b>																					
<b>Введение</b>			1																	<b>1</b>	
ОПД-01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве		7					3/3												<b>10</b>	
ОПД-02	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		2																	<b>2</b>	
ОПД-03	Устройство судна и организация службы на судах		2																	<b>2</b>	
<b>П.00 Профессиональный учебный цикл</b>																					
ПМ-01	Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов		16					4/3												<b>20</b>	
ПМ-02	Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений		8					5/3												<b>13</b>	
ПМ-03	Приготовление кулинарных блюд		4		40		3	14		1/Э										<b>62</b>	
ПМ-04	Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий						37			6/Э										<b>43</b>	
ПМ-05	Обеспечение безопасности плавания							14	4/Э											<b>18</b>	
<b>ПП</b>	<b>Производственная (профессиональная) практика</b>									29	40	40	40					13/3		<b>162</b>	
<b>К</b>	<b>Консультации</b>																		3	<b>3</b>	
<b>ИА</b>	<b>Итоговая аттестация</b>																		4	<b>4</b>	
<b>Нагрузка в неделю</b>			<b>40</b>		<b>40</b>		<b>40</b>		<b>40</b>		<b>40</b>		<b>40</b>		<b>40</b>		<b>40</b>		<b>20</b>		
<b>Количество недель</b>			<b>9</b>																		
<b>Всего часов по Программе</b>			<b>340</b>																		

**Разработчик:**  
заместитель директора по УМР



Шемет С.П.