



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

РАБОЧАЯ ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ


ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ
ПО ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ

ПОДГОТОВКА СУДОВОГО ПОВАРА

Уровень квалификации	3
Срок обучения	175 часов (пять 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.

	ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «МОРСКОЙ ИНСТИТУТ «ФЛАГМАН»	Документ ССК:	орро020h
	Рабочая программа подготовки судового повара	Версия: 1	17.02.25
		Стр. 2 из 45	


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

	ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «МОРСКОЙ ИНСТИТУТ «ФЛАГМАН»	Документ ССК:	орро020h
	Рабочая программа подготовки судового повара	Версия: 1	17.02.25
		Стр. 3 из 45	

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ.....	4
2. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА К ПРОГРАММЕ	25
3. УЧЕБНЫЙ ПЛАН РАБОЧЕЙ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ.....	40
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ СТАЖИРОВКИ НА СУДНЕ.....	41
5. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ.....	44

	ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «МОРСКОЙ ИНСТИТУТ «ФЛАГМАН»	Документ ССК:	орро020h
	Рабочая программа подготовки судового повара	Версия: 1	17.02.25
		Стр. 4 из 45	

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.

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

	ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «МОРСКОЙ ИНСТИТУТ «ФЛАГМАН»	Документ ССК:	орро020h
	Рабочая программа подготовки судового повара	Версия: 1	17.02.25
		Стр. 5 из 45	

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:

	ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «МОРСКОЙ ИНСТИТУТ «ФЛАГМАН»	Документ ССК:	орро020h
	Рабочая программа подготовки судового повара	Версия: 1	17.02.25
		Стр. 6 из 45	

- ✓ 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.

	ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «МОРСКОЙ ИНСТИТУТ «ФЛАГМАН»	Документ ССК:	орро020h
	Рабочая программа подготовки судового повара	Версия: 1	17.02.25
		Стр. 7 из 45	

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;

	ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «МОРСКОЙ ИНСТИТУТ «ФЛАГМАН»	Документ ССК:	орро020h
	Рабочая программа подготовки судового повара	Версия: 1	17.02.25
		Стр. 8 из 45	

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

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

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;

3) годность по состоянию здоровья к работе на судах в качестве судового повара;

4) стаж работы не менее одного месяца на судах внутреннего водного транспорта.

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.

	ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «МОРСКОЙ ИНСТИТУТ «ФЛАГМАН»	Документ ССК:	орро020h
	Рабочая программа подготовки судового повара	Версия: 1	17.02.25
		Стр. 9 из 45	

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
Общая трудоемкость	175	очная и/или частично очно- заочная
Теоретическая подготовка (лекционные занятия)	134	очная или очно- заочная
Практические занятия	37	очная
Вид итогового контроля	Комплексный квалификационный экзамен (4 часа)	очная

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 22 учебных дня (5 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.

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.

	ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «МОРСКОЙ ИНСТИТУТ «ФЛАГМАН»	Документ ССК:	орро020h
	Рабочая программа подготовки судового повара	Версия: 1	17.02.25
		Стр. 10 из 45	

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.

Матрица формируемых компетенций					
Код	Профессиональная компетенция	Знание, понимание и профессиональные навыки	Методы демонстрации компетенции	Критерии оценки компетенции	Указание разделов программы, где предусмотрено освоение компетенции
ПК-1.1	Составлять плановое меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух или четырехнедельное).	Знать: - основы калькуляции и первичный учет продуктов питания; - правила составления меню, особенности составления меню в условиях плавания; - основы организации питания на судах; Уметь: - 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 и/или стажировка на судне
ПК-1.2	Участвовать в составлении заявок на продукты питания.	Знать: - основы организации питания на судах; - основные виды сырья и их кулинарное назначение; - основы калькуляции и первичный учет продуктов питания. Уметь: - 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



					Учебная практика и/или стажировка на судне
ПК-1.3	Контролировать качество принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов	Знать: <ul style="list-style-type: none">- признаки доброкачественности сырья, используемого для приготовления пищи и органолептические методы ее определения;- основы товароведения пищевых продуктов. Уметь: <ul style="list-style-type: none">- контролировать качество принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов.- общаться на английском языке по темам, касающимся обязанностей судового повара.	Оценка результатов подготовки, полученной в форме: <ol style="list-style-type: none">1. практической проверки, или2. одобренного опыта работы, или одобренного опыта подготовки на учебном судне.	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 Учебная практика и/или стажировка на судне
ПК-1.4	Осуществлять хранение продуктов	Знать: <ul style="list-style-type: none">- основы гигиены и санитарии;- 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;- правила, приемы и последовательность выполнения операций по первичной обработке мяса, рыбы, овощей, круп и других продуктов;- основы товароведения пищевых продуктов.	Оценка результатов подготовки, полученной в форме: <ol style="list-style-type: none">1. практической проверки, или2. одобренного опыта работы, или одобренного опыта подготовки на учебном судне.	Процедуры, направленные на правильное и качественное хранение продуктов соблюдаются	Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов Учебная практика и/или стажировка на судне



		Уметь: - осуществлять хранение продуктов.			
ПК 1.5.	Вести учет движения продуктов	Знать: - основы организации и экономики производства; - основы калькуляции и первичный учет продуктов питания. Уметь: - 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 Учебная практика и/или стажировка на судне
ПК 2.1.	Поддерживать санитарное состояние камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды.	Знать: - 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. Уметь: - 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 Учебная практика и/или стажировка на судне



ПК 2.2.	Обслуживать холодильное оборудование, применяемое на судне.	Знать: - 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. Уметь: - 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 Учебная практика и/или стажировка на судне
ПК 2.3.	Обслуживать механическое оборудование, применяемое на камбузе.	Знать: - элементы, устройство и назначение оборудования камбузов. Уметь: - 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 Учебная практика и/или стажировка на судне
ПК 2.4.	Обслуживать теплое оборудование, применяемое на камбузе.	Знать: - режим и продолжительность тепловой обработки (варки, жарения, припускания, выпечки); - элементы, устройство и назначение оборудования камбузов. Уметь: - 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 Учебная практика и/или стажировка на судне



ПК 2.5.	Вести учет материально-технического оснащения камбуза и иной сферы заведования.	Знать: - общую характеристику хозяйственного учета; - ценообразование в общественном питании; - порядок учета сырья и готовой продукции на производстве; - порядок учета предметов материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря	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 материально-технического оснащения камбуза и иной сферы заведования	Основы калькуляции и учета Учебная практика и/или стажировка на судне
ПК 3.1.	Готовить и отпускать холодные блюда и закуски	Знать: - 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). Уметь: - готовить и отпускать холодные блюда и закуски.	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 холодных блюд и закусок	Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии Приготовление кулинарных блюд Учебная практика и/или стажировка на судне
ПК 3.2	Готовить и отпускать первые блюда и соусы	Знать: - 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). Уметь: - готовить и отпускать первые блюда и соусы.	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 первых блюд и соусов	Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии Приготовление кулинарных блюд Учебная практика и/или стажировка на судне
ПК 3.3	Готовить и отпускать блюда и гарниры из	Знать: - технологии приготовления первых (в том числе холодных) и вторых блюд,	Оценка результатов подготовки, полученной в форме:	Демонстрируется правильное изготовление и	Основы микробиологии, гигиены труда и



	круп, бобовых и макаронных изделий	холодных закусок, горячих и холодных напитков; - режим и продолжительность тепловой обработки (варки, жарения, припускания, выпечки). Уметь: - готовить и отпускать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.	1. практической проверки, или 2. одобренного опыта работы, или одобренного опыта подготовки на учебном судне.	отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	производственной санитарии Приготовление кулинарных блюд Учебная практика и/или стажировка на судне
ПК 3.4	Готовить и отпускать блюда и гарниры из овощей	Знать: - 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). Уметь: - 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 и/или стажировка на судне
ПК 3.5	Готовить и отпускать блюда из рыбы и морепродуктов	Знать: - 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). Уметь: - 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 и/или стажировка на судне
ПК 3.6	Готовить и отпускать блюда из мяса, мясных продуктов и птицы	Знать: - технологии приготовления первых (в том числе холодных) и вторых блюд, холодных закусок, горячих и холодных напитков;	Оценка результатов подготовки, полученной в форме: 1. практической проверки, или	Демонстрируется правильное изготовление и отпуск блюд из мяса, мясных	Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии




		<p>- режим и продолжительность тепловой обработки (варки, жарения, припускания, выпечки).</p> <p>Уметь:</p> <p>- готовить и отпускать блюда из мяса, мясных продуктов и птицы.</p>	<p>2. одобренного опыта работы, или одобренного опыта подготовки на учебном судне.</p>	<p>продуктов и птицы</p>	<p>Приготовление кулинарных блюд</p> <p>Учебная практика и/или стажировка на судне</p>
ПК 3.7	<p>Готовить и отпускать блюда из яиц и творога</p>	<p>Знать:</p> <p>- технологии приготовления первых (в том числе холодных) и вторых блюд, холодных закусок, горячих и холодных напитков;</p> <p>- режим и продолжительность тепловой обработки (варки, жарения, припускания, выпечки).</p> <p>Уметь:</p> <p>- готовить и отпускать блюда из яиц и творога.</p>	<p>Оценка результатов подготовки, полученной в форме:</p> <p>3. практической проверки, или</p> <p>4. одобренного опыта работы, или одобренного опыта подготовки на учебном судне.</p>	<p>Демонстрируется правильное изготовление и отпуск блюд из яиц и творога</p>	<p>Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии</p> <p>Приготовление кулинарных блюд</p> <p>Учебная практика и/или стажировка на судне</p>
ПК 3.8	<p>Готовить сладкие блюда и напитки</p>	<p>Знать:</p> <p>- технологии приготовления первых (в том числе холодных) и вторых блюд, холодных закусок, горячих и холодных напитков.</p> <p>Уметь:</p> <p>- готовить сладкие блюда и напитки.</p>	<p>Оценка результатов подготовки, полученной в форме:</p> <p>5. практической проверки, или</p> <p>6. одобренного опыта работы, или одобренного опыта подготовки на учебном судне.</p>	<p>Демонстрируется правильное изготовление сладких блюд и напитков</p>	<p>Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии</p> <p>Приготовление кулинарных блюд</p> <p>Учебная практика и/или стажировка на судне</p>
ПК 3.9	<p>Готовить мучные кулинарные блюда</p>	<p>Знать:</p> <p>- нормы, соотношение и последовательность закладки сырья;</p> <p>- режим и продолжительность тепловой обработки (варки, жарения, припускания, выпечки);</p>	<p>Оценка результатов подготовки, полученной в форме:</p> <p>1. практической проверки, или</p> <p>2. одобренного опыта работы, или</p>	<p>Демонстрируется правильное изготовление мучных кулинарных блюд</p>	<p>Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии</p> <p>Приготовление кулинарных блюд</p>



		<ul style="list-style-type: none">- технологии приготовления дрожжевого, бездрожжевого, песочного и заварного теста и изделий из него. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">- готовить мучные кулинарные блюда.	одобренного опыта подготовки на учебном судне.		Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий Учебная практика и/или стажировка на судне
ПК 3.10	Готовить блюда диетического питания	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none">- основы физиологии питания;- режим и продолжительность тепловой обработки (варки, жарения, припускания, выпечки). <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">- 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 и/или стажировка на судне
ПК 4.1	Выпекать хлеб и хлебобулочные изделия	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none">- 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. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">- выпекать хлеб и хлебобулочные изделия.	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 и/или стажировка на судне
ПК 5.1	Вести борьбу за живучесть судна	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none">- расположение на судне аварийно-спасательного и противопожарного оборудования, имущества и инвентаря;- основные обязанности и права лиц судового экипажа. <p>Уметь:</p>	Оценка результатов подготовки, полученной в форме: 1. практической проверки, или	Действия при борьбе за живучесть судна и способы выживания соответствуют	Устройство судна и организация службы на судах Обеспечение безопасности плавания



		<ul style="list-style-type: none">- 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.	2. одобренного опыта работы, или одобренного опыта подготовки на учебном судне.	преобладающим обстоятельствам и условиям и отвечают принятым правилам техники безопасности	Учебная практика и/или стажировка на судне
ПК 5.2	Покидать судно в случае аварии и выживать на воде с применением штатных и приспособленных технических средств	Знать: <ul style="list-style-type: none">- обязанности по судовым расписаниям, сигналы тревоги. Уметь: <ul style="list-style-type: none">- 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: <ul style="list-style-type: none">1. практической проверки, или2. 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 Учебная практика и/или стажировка на судне
ПК 5.3	Оказывать первую медицинскую помощь	Знать: <ul style="list-style-type: none">- приемы оказания первой медицинской помощи. Уметь: <ul style="list-style-type: none">- оказывать первую медицинскую помощь.	Оценка результатов подготовки, полученной в форме: <ul style="list-style-type: none">1. практической проверки, или2. 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 Учебная практика и/или стажировка на судне


	ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «МОРСКОЙ ИНСТИТУТ «ФЛАГМАН»	Документ ССК:	орро020h
	Рабочая программа подготовки судового повара	Версия: 1	17.02.25
		Стр. 19 из 45	

ПК 6.1	Знать основы Трудового права	Знать: - 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 Учебная практика и/или стажировка на судне
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	Знать: - 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 Учебная практика и/или стажировка на судне

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 прохождения стажировки на судне, 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 практики.

	ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «МОРСКОЙ ИНСТИТУТ «ФЛАГМАН»	Документ ССК:	oppo020h
	Рабочая программа подготовки судового повара	Версия: 1	17.02.25
		Стр. 20 из 45	

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:

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

	ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «МОРСКОЙ ИНСТИТУТ «ФЛАГМАН»	Документ ССК:	орро020h
	Рабочая программа подготовки судового повара	Версия: 1	17.02.25
		Стр. 22 из 45	

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.

	ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «МОРСКОЙ ИНСТИТУТ «ФЛАГМАН»	Документ ССК:	oppo020h
	Рабочая программа подготовки судового повара	Версия: 1	17.02.25
		Стр. 23 из 45	

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:


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

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

	ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «МОРСКОЙ ИНСТИТУТ «ФЛАГМАН»	Документ ССК:	oppo020h
	Рабочая программа подготовки судового повара	Версия: 1	17.02.25
		Стр. 24 из 45	

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

	ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «МОРСКОЙ ИНСТИТУТ «ФЛАГМАН»	Документ ССК:	oppo020h
	Рабочая программа подготовки судового повара	Версия: 1	17.02.25
		Стр. 25 из 45	

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

	ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «МОРСКОЙ ИНСТИТУТ «ФЛАГМАН»	Документ ССК:	oppo020h
	Рабочая программа подготовки судового повара	Версия: 1	17.02.25
		Стр. 26 из 45	

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;

	ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «МОРСКОЙ ИНСТИТУТ «ФЛАГМАН»	Документ ССК:	oppo020h
	Рабочая программа подготовки судового повара	Версия: 1	17.02.25
		Стр. 27 из 45	

- 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, 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 прохождения стажировки на судах внутреннего водного транспорта, во время реализации учебной практики.

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) *и представленных им отзывов (рецензий) руководителя стажировки 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.

	ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «МОРСКОЙ ИНСТИТУТ «ФЛАГМАН»	Документ ССК:	oppo020h
	Рабочая программа подготовки судового повара	Версия: 1	17.02.25
		Стр. 28 из 45	

Структура размещенных на электронной площадке Smart 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

	ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «МОРСКОЙ ИНСТИТУТ «ФЛАГМАН»	Документ ССК:	oppo020h
	Рабочая программа подготовки судового повара	Версия: 1	17.02.25
		Стр. 29 из 45	

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

	ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «МОРСКОЙ ИНСТИТУТ «ФЛАГМАН»	Документ ССК:	oppo020h
	Рабочая программа подготовки судового повара	Версия: 1	17.02.25
		Стр. 30 из 45	


- ✓ 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

	ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «МОРСКОЙ ИНСТИТУТ «ФЛАГМАН»	Документ ССК:	oppo020h
	Рабочая программа подготовки судового повара	Версия: 1	17.02.25
		Стр. 31 из 45	

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

	ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «МОРСКОЙ ИНСТИТУТ «ФЛАГМАН»	Документ ССК:	oppo020h
	Рабочая программа подготовки судового повара	Версия: 1	17.02.25
		Стр. 32 из 45	

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.flagmanc.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.

	ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «МОРСКОЙ ИНСТИТУТ «ФЛАГМАН»	Документ ССК:	oppo020h
		Версия: 1	17.02.25
	Рабочая программа подготовки судового повара	Стр. 33 из 45	


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).

	ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «МОРСКОЙ ИНСТИТУТ «ФЛАГМАН»	Документ ССК:	орро020h
	Рабочая программа подготовки судового повара	Версия: 1	17.02.25
		Стр. 34 из 45	

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.

	ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «МОРСКОЙ ИНСТИТУТ «ФЛАГМАН»	Документ ССК:	oppo020h
	Рабочая программа подготовки судового повара	Версия: 1	17.02.25
		Стр. 35 из 45	


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
6. Официальный сайт Росморречфлота <http://morflot.gov.ru/>
7. Официальный сайт Службы морской безопасности 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.

	ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «МОРСКОЙ ИНСТИТУТ «ФЛАГМАН»	Документ ССК:	oppo020h
	Рабочая программа подготовки судового повара	Версия: 1	17.02.25
		Стр. 36 из 45	

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

	ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «МОРСКОЙ ИНСТИТУТ «ФЛАГМАН»	Документ ССК:	oppo020h
	Рабочая программа подготовки судового повара	Версия: 1	17.02.25
		Стр. 37 из 45	

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 отзывов.

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

	ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «МОРСКОЙ ИНСТИТУТ «ФЛАГМАН»	Документ ССК:	oppo020h
	Рабочая программа подготовки судового повара	Версия: 1	17.02.25
		Стр. 38 из 45	

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.


	ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «МОРСКОЙ ИНСТИТУТ «ФЛАГМАН»	Документ ССК:	орро020h
	Рабочая программа подготовки судового повара	Версия: 1	17.02.25
		Стр. 39 из 45	

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».


	ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «МОРСКОЙ ИНСТИТУТ «ФЛАГМАН»	Документ ССК:	oppo020h
	Рабочая программа подготовки судового повара	Версия: 1	17.02.25
		Стр. 40 из 45	

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

Код	Элементы ОПО	Виды учебной нагрузки в часах						Форма контроля
		Всего	Лекционные занятия		Практические занятия		УП	
			Очно	Возможно Дист.	Очно	Возможно Дист.		
ОП. общепрофессиональный учебный цикл								
Введение		1	1	1	0	0	0	-
ОПД	Общепрофессиональные дисциплины	14	11	11	3	0	-	-
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
П.00 Профессиональный учебный цикл								
ПМ.00	Профессиональные модули	156	122	122	34	0	34	-
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
УП	Учебная практика	34	-	-	34	-	34	Текущий контроль ПЗ
Всего объем часов по видам нагрузки		171	134	134	37	0	34	
ИА	Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)	4	0	0	4	0	0	
Итого по программе		175	134	134	41	0	34	

Условные обозначения:

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

	ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «МОРСКОЙ ИНСТИТУТ «ФЛАГМАН»	Документ ССК:	oppo020h
	Рабочая программа подготовки судового повара	Версия: 1	17.02.25
		Стр. 41 из 45	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ СТАЖИРОВКИ НА СУДНЕ

Стажировка в должности «судовой повар» проводится на судах, находящихся в эксплуатации и включает в себя прохождение обучения по программе производственной (профессиональной - плавательной практики) практики.


Целью стажировки является приобретение профессиональных навыков судового повара.

В соответствии приказом Минтранса России от 12 марта 2018 г. № 87 для получения квалификационного свидетельства судового повара заявителю необходимо представить справку о плавании, не менее одного месяца, с указанием фактов выполнения обязанностей судового повара под наблюдением дипломированного специалиста.

Примерная программа стажировки (профессиональной - плавательной практики) представлена в таблице 2.

Таблица 2

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

	ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «МОРСКОЙ ИНСТИТУТ «ФЛАГМАН»	Документ ССК:	oppo020h
	Рабочая программа подготовки судового повара	Версия: 1	17.02.25
		Стр. 42 из 45	

№ п/п	Виды выполняемых работ	Всего часов	Форма контроля
4.7	Приготовление блюд из яиц и творога	3	Текущий контроль
4.8	Приготовление холодных блюд	4	Текущий контроль
4.9	Приготовление сладких блюд и напитков	3	Текущий контроль
4.10	Приготовление мучных кулинарных изделий	10	Текущий контроль
4.11	Приготовление блюд диетического питания	6	Текущий контроль
5.	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	Текущий контроль
5.2	Приготовление пшеничного теста и хлеба из него	18	Текущий контроль
5.3	Приготовление песочного теста и изделий из него	4	Текущий контроль
5.4	Приготовление бисквитного теста и изделий из него	4	Текущий контроль
5.5	Приготовление заварного теста и изделий из него	4	Текущий контроль
5.6	Приготовление пряничного теста и изделий из него	4	Текущий контроль
5.7	Приготовление изделий пониженной калорийности	6	Текущий контроль
6.	Обеспечение безопасности плавания	20	Промежуточный контроль (зачет)
6.1	Участие в проведении учебных тревог	20	Текущий контроль
Всего		160	
7.	Промежуточный контроль	1	Зачет
ИТОГО		161	


По окончании прохождения стажировки (профессиональной - 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).

Программа стажировки (профессиональной - плавательной практики) может быть интегрирована с программой учебной практики.

Учебная практика (производственное обучение) проводится в учебных мастерских и/или на предприятиях общественного питания. Учебная практика (производственное обучение) может проводиться во время прохождения слушателем стажировки в должности «судовой повар» на судах внутреннего водного транспорта, находящихся в эксплуатации, там, где это применимо, по согласованию сторон, с учетом пожеланий заказчика образовательной услуги, под наблюдением дипломированного специалиста.


Примерная программа учебной практики (производственного обучения) представлена в таблице 3.

Таблица 3

	ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «МОРСКОЙ ИНСТИТУТ «ФЛАГМАН»	Документ ССК:	орро020h
	Рабочая программа подготовки судового повара	Версия: 1	17.02.25
		Стр. 43 из 45	

№ п/п	Виды выполняемых работ	Всего часов	Форма контроля
Инструктаж по охране труда на рабочем месте		2	Текущий контроль
ОПД-01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве	3	
ПМ-01	Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов	4	
ПМ-02	Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений	5	
ПМ-03	Приготовление кулинарных блюд	15	
ПМ-04	Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий	6	
ПМ-05	Обеспечение безопасности плавания	4	
Всего часов		39	

Случаи, когда Программа стажировки (профессиональной - плавательной практики) интегрирована с программой учебной практики, должны быть отражены в соответствующих документах - по окончании прохождения стажировки (профессиональной - плавательной практики), интегрированной с учебной практикой (производственным обучением), слушатель должен получить соответствующие документы (справку о плавании), подтверждающие выполнение требований к стажу работы на судне, с учетом часов отведенных на реализацию программы стажировки (профессиональной - плавательной практики) и часов, отведенных на реализацию программы учебной практики (производственного обучения), 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).

	ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «МОРСКОЙ ИНСТИТУТ «ФЛАГМАН»	Документ ССК:	oppo020h
	Рабочая программа подготовки судового повара	Версия: 1	17.02.25
		Стр. 44 из 45	


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		
		О	Д	О	Д	О	Д	О	Д	О	Д	
ОП. общепрофессиональный учебный цикл												
Введение		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
П.00 Профессиональный учебный цикл												
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
ИА	Итоговая аттестация									4		4
Нагрузка в неделю		40		40		40		40		15		
Количество недель		5										
Всего часов по Программе		175										

Условные обозначения:

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

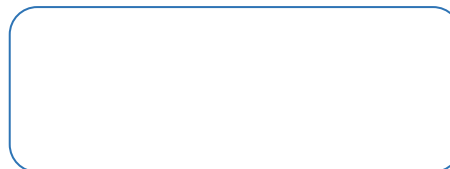
	ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «МОРСКОЙ ИНСТИТУТ «ФЛАГМАН»	Документ ССК:	oppo020h
	Рабочая программа подготовки судового повара	Версия: 1	17.02.25
		Стр. 45 из 45	

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			
		О	Д	О	Д	О	Д	О	Д	О	Д		
ОП. общепрофессиональный учебный цикл													
Введение												1	
ОПД-01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве		1										10
ОПД-02	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		2										2
ОПД-03	Устройство судна и организация службы на судах		2										2
П.00 Профессиональный учебный цикл													
ПМ-01	Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов		16					4/3					20
ПМ-02	Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений		8					5/3					13
ПМ-03	Приготовление кулинарных блюд		4		40		3	14		1/Э			62
ПМ-04	Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий						37			6/Э			43
ПМ-05	Обеспечение безопасности плавания							14		4/Э			18
ИА	Итоговая аттестация									4			4
Нагрузка в неделю			40		40		40		40		15		
Количество недель			5										
Всего часов по Программе			175										

Разработчик:

заместитель директора по УМР



Шемет С.П.