

Комитет по образованию Санкт-Петербурга

Санкт-Петербургское государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Морская техническая академия имени адмирала Д.Н. Сенявина»

«СОГЛАСОВАНО»

Директор по эксплуатации флота
ООО «Арго-Танкер Групп»

_____/М.Б. Рыбин/

« ____ » _____ 2024 г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор СПб МТА
им. адмирала Д.Н. Сенявина

_____/ В.А. Никитин /

« ____ » _____ 2024 г.

«СОГЛАСОВАНО»

Методический совет
СПб МТА им. адмирала Д.Н. Сенявина
Председатель методического совета

_____/ Е.В. Зарипова/

« ____ » _____ 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**подготовки по особенностям работы судовым поваром для лиц, имеющих
документ о квалификации, подтверждающий прохождение подготовки
повара (пункт 3 Правила 3.2 КТМС)**

Квалификация: повар судовой 4 разряда

Санкт-Петербург

2024 г.

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Рабочая программа разработана на основании типовой основной программы профессионального обучения в области подготовки членов экипажей судов в соответствии с Международными требованиями по профессии «Судовой повар», разработанной в соответствии с Федеральным [законом](#) от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", приказом Минтранса России от 08 ноября 2021 г. № 378 «Об утверждении Положения о дипломировании членов экипажей морских судов» (далее - приказ Минтранса России от 08 ноября 2021 г. № 378), положениями Международной конвенции о подготовке и дипломировании моряков и несении вахты (Конвенция ПДНВ), Конвенции Международной организации труда №69 о выдаче судовым поварам свидетельств о квалификации и другими нормативными актами, регламентирующими профессиональный уровень лиц рядового состава морских судов.

В программу включены: квалификационная характеристика, учебный план, учебно-тематические планы и содержание дисциплин общепрофессионального цикла, учебно-тематические планы и содержание профессиональных модулей, планы учебной практики в учебных мастерских и плавательной практики на судах для профессиональной подготовки по профессии «Судовой повар».

II. ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

1. Цель, назначение типовой программы и ее задачи

Целью программы является подготовка судовых поваров в соответствии с положениями Международной конвенции о подготовке и дипломировании моряков и несении вахты (далее - Конвенция ПДНВ), Конвенцией Международной организации труда №69 о выдаче судовым поварам свидетельств о квалификации и Профессиональным стандартом «Повар судовой».

Задачи подготовки: дать слушателям теоретические знания и выработать практические навыки для работы в качестве судового повара на судах морского флота.

2. Общее описание профессиональной деятельности выпускников

Видом профессиональной деятельности выпускников является: приготовление простых и основных блюд, выпечка хлеба и хлебобулочных изделий с учетом требований экипажей судов, выполнение обязанностей по тревогам.

Объектами профессиональной деятельности выпускника могут быть пассажирские и грузовые суда морского флота.

3. Уровень квалификации

Уровень квалификации Судового повара в соответствии с Приказом Минтранса России от 12 апреля 2013 г. №143н «Об утверждении уровней квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов»: 5.

4. Категории обучающихся

Обучающимися по программе могут быть лица:

- имеющие среднее образование;
- достигшие 18-летнего возраста;
- годные по состоянию здоровья, на основании медицинского заключения, для работы на морских судах в качестве судового повара.

5. Продолжительность обучения, объем программы

Продолжительность обучения составляет 105 дней , объем программы 400 часов.

6. Возможные формы обучения:

- очная;
- очно-заочная (частично с отрывом от производства, с использованием дистанционных образовательных технологий (ДОТ) и электронного обучения (ЭО)).

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

7. Перечень профессиональных стандартов, сопрягаемых с образовательной программой

Требования МК ПДНВ78 с поправками и «Конвенции о выдаче судовым поварам свидетельств о квалификации» (МОТ №69).

III. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Перечень профессиональных компетенций, знания, умения и профессиональные навыки, необходимые для формирования компетенций с указанием разделов программы, а также методы демонстрации компетенций приведены в матрице компетенций программы.

Таблица 2.

Матрица компетенций

Код	Профессиональная компетенция	Знания, понимание и профессиональные навыки	Методы демонстрации компетенции	Критерии оценки
ПК-1	Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов.	Уметь: 1. Составлять плановое меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух- или четырехнедельное). 2. Участвовать в составлении заявок на продукты питания. 3. Контролировать качество принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов. 4. Осуществлять хранение продуктов. 5. Вести учет движения продуктов.	Успешное прохождение подготовки. Итоговое тестирование и/или письменный экзамен	Демонстрирует умение рассчитывать энергозатраты, калорийность, составлять пищевой рацион, составлять меню продуктов питания.
ПК-2	Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений	Уметь: 1. Поддерживать санитарное состояние камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды. 2. Обслуживать холодильное оборудование, применяемое на судне. 3. Обслуживать механическое оборудование, применяемое на камбузе. 4. Обслуживать тепловое оборудование, применяемое на камбузе. 5. Вести учет материально-технического оснащения	Успешное прохождение подготовки. Итоговое тестирование и/или письменный экзамен	Демонстрирует умение готовить, дезинфицировать, мыть, обслуживать механическое оборудование на судне, материалы и оснащение.

Код	Профессиональная компетенция	Знания, понимание и профессиональные навыки	Методы демонстрации компетенции	Критерии оценки
ПК-3	Приготовление кулинарных блюд.	Уметь: 1. Готовить и отпускать холодные блюда и закуски. 2. Готовить и отпускать первые блюда и соусы 3. Готовить и отпускать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий. 4. Готовить и отпускать блюда и гарниры из овощей. 5. Готовить и отпускать блюда из рыбы и морепродуктов. 6. Готовить и отпускать блюда из мяса, мясных продуктов и птицы. 7. Готовить и отпускать блюда из яиц и творога. 8. Готовить сладкие блюда и напитки. 9. Готовить мучные кулинарные блюда. 10. Готовить блюда диетического питания	Успешное прохождение подготовки. Итоговое тестирование и/или письменный экзамен	Демонстрирует расчеты полуфабрикатов, приготовление определенных блюд; выбор режимов замораживания полуфабрикатов, технологическое приготовление. Демонстрирует: 1. Готовить холодные блюда 2. Готовить первые блюда 3. Готовить блюда и гарниры из бобовых изделий. 4. Готовить блюда и гарниры из овощей 5. Готовить блюда из морепродуктов 6. Готовить блюда из мяса и мясных продуктов 7. Готовить блюда из яиц и творога 8. Готовить напитки. 9. Готовить мучные кулинарные блюда 10. Готовить блюда диетического питания
ПК-4	Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий.	Уметь выпекать хлеб и хлебобулочные изделия	Успешное прохождение подготовки. Итоговое тестирование и/или письменный экзамен	Демонстрирует выпекать хлебобулочные изделия

Код	Профессиональная компетенция	Знания, понимание и профессиональные навыки	Методы демонстрации компетенции	Критерии
ПК-5	Выполнение обязанностей по тревогам.	Уметь: 1. Вести борьбу за живучесть судна. 2. Покидать судно в случае аварии и выживать на воде с применением штатных и приспособленных технических средств. 3. Оказывать первую медицинскую помощь	Успешное прохождение подготовки. Итоговое тестирование и/или письменный экзамен	Демонстрация подачи сигнала применения средств по тушения оказания медицинск применения спасательн тактике их

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
для подготовки новых рабочих по профессии
«Судовой повар»

№ п/п	Наименование цикла/модуля/дисциплины/раздела	Всего часов	В том числе		Форма контроля
			лекции	практич. занятия	
I.	Общепрофессиональный цикл	66	62	4	-
1.	Устройство судна и организация службы на морских судах	36	32	4	Экзамен
2.	Основы профессионального английского языка	30	30	-	Зачёт
II.	Профессиональные модули	88	68	20	-
<i>ПМ 01.</i>	<i>Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов</i>	<i>10</i>	<i>10</i>	<i>-</i>	<i>Зачёт</i>
МДК 01.01	Основы калькуляции и учёта	10	10	-	Зачёт
<i>ПМ 02.</i>	<i>Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений</i>	<i>12</i>	<i>8</i>	<i>4</i>	<i>Зачёт</i>
МДК 02.01	Оборудование и инвентарь камбуза и провизионных помещений	12	8	4	Зачёт
<i>ПМ 03.</i>	<i>Приготовление кулинарных блюд</i>	<i>16</i>	<i>10</i>	<i>6</i>	<i>Экзамен</i>
МДК 03.01	Технология приготовления кулинарных блюд	16	10	6	Экзамен

<i>ПМ 04.</i>	<i>Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий</i>	8	4	4	<i>Зачёт</i>
МДК 04.01	Технология выпечки хлеба и хлебобулочных изделий	8	4	4	Зачёт
<i>ПМ 05.</i>	<i>Обеспечение безопасности плавания</i>	42	36	6	<i>Зачёт</i>
МДК 05.01	Борьба за живучесть судна, спасение и выживание на воде	26	20	6	Зачёт
МДК 05.02	Безопасность судоходства и охрана окружающей среды	16	16	-	-
III.	Производственная (профессиональная) практика	200	-	200	-
1.	Учебная практика (производственное обучение) в учебных мастерских	40	-	40	-
2.	Плавательная практика на судах	160	-	160	-
	Резерв времени	36	-	-	
	Консультации	6	6	-	-
	Квалификационный экзамен	4	-	-	-
	ИТОГО (включая резерв времени и экзамен)	400	136	224	-

Общепрофессиональный цикл

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ПРОГРАММА

дисциплины «Устройство судна и организация службы на судах»

Учебно-тематический план

№ п/п	Тема	Всего часов	В том числе	
			лекции	практ.
1	Устройство и оборудование судов	24	20	4
1.1	Классификация судов	4	4	-
1.2	Эксплуатационные характеристики судна	6	4	2
1.3	Мореходные качества судна	4	4	-
1.4	Судовые устройства и системы	4	4	-
1.5	Судовые помещения	6	4	2
2	Организация службы на морских судах	12	12	-
2.1	Основные положения международных конвенций в области морского судоходства	2	2	-
2.2	Системы управления безопасностью	2	2	-
2.3	Законодательство Российской Федерации по организации службы на судах	2	2	-
2.4	Флаги и вымпелы судна	2	2	-
2.5	Экипаж судна	2	2	-
2.6	Правила поведения на судне	2	2	-
	Итого:	36	32	4

СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Классификация судов

В данной теме изучаются: понятие и классификация морских судов по назначению, району плавания, принципу движения, типу главного двигателя, материалу корпуса; функции ФАУ "Российский морской регистр судоходства".

Эксплуатационные характеристики судна

В данной теме изучаются: понятие и виды водоизмещения, грузоподъемности судна; понятие международной грузовой марки, марки углублений; крена, дифферента; посадки судна; понятие и виды грузовместимости; понятия дальности и автономности плавания; скорости судна.

Мореходные качества судна

В данной теме изучаются: понятия и виды плавучести, остойчивости, непотопляемости, качки, ходкости, основные характеристики движителей судна.

Судовые устройства и системы

В данной теме изучаются: назначение, размещение, принципиальное устройство и действие рулевого, якорного, буксирного устройства; назначение и виды грузовых устройств; назначение, виды и расположение на судне судовых спасательных средств коллективного и индивидуального пользования; назначение и классификация судовых систем; конструктивные элементы судовых систем.

Судовые помещения

В данной теме изучаются: классификация и назначение отсеков корпуса; назначение и размещение на судне жилых, служебных и производственных помещений; методы поддержания надлежащего технического и санитарного состояния помещений.

Основные положения международных конвенций в области морского судоходства

В данной теме слушателей знакомят с основными положениями Международной [конвенции](#) по охране человеческой жизни на море (СОЛАС-74); Международной конвенции по предотвращению загрязнения с судов 1973 года (МАРПОЛ 73/78); Международной конвенции о грузовой марке; [Конвенции](#) о международных правилах предупреждения столкновения судов в море (МППСС); [Конвенции ПДНВ](#);

- [Постановление](#) Совета Министров СССР от 2 ноября 1979 г. N 975 "О принятии СССР Международной конвенции по охране человеческой жизни на море 1974 года".
- Постановление Совета Министров СССР от 30 сентября 1983 г. N 947 "О присоединении СССР к Протоколу 1978 года к Международной конвенции по предотвращению загрязнения с судов 1973 года".
- [Постановление](#) Правительства Российской Федерации от 16 июня 2000 г. N 457 "О присоединении Российской Федерации к Протоколу 1988 года к Международной конвенции о грузовой марке 1966 года" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 26, ст. 2769).
- Сборник действующих договоров, соглашений и конвенций, заключенных СССР с иностранными государствами. Вып. XXXIII. - М., 1979, 435 - 461. [Конвенция](#) вступила в силу для СССР 15 июля 1977 г. Документ о присоединении СССР к [Конвенции](#) с оговорками сдан на хранение Генеральному секретарю Межправительственной морской консультативной организации 9 ноября 1973 г.

Системы управления безопасностью

В данной теме слушателей знакомят с целями и задачами системы управления безопасностью (далее - СУБ), понятием, назначением и элементами системы проверок СУБ судов.

Законодательство Российской Федерации по организации службы на судах

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

Флаги и вымпелы судна

В данной теме изучаются: процедура хранения, подъема и спуска Государственного флага Российской Федерации, штандарта Президента Российской Федерации, флага Министерства транспорта Российской Федерации (в том числе при посещении судна высшими должностными лицами государства, дипломатическими представителями России, Министром транспорта Российской Федерации); порядок подъема флагов иностранных государств; процедура расцвечивания судна флагами Международного свода сигналов; классификация военно-морских флагов и вымпелов.

Экипаж судна

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

Правила поведения на судне

В данной теме изучаются: распорядок дня на ходу и на стоянке судна; алгоритм содержания жилых и служебных помещений; особенности размещения членов экипажа судна в жилых помещениях; способы осмотров мест общего пользования в жилых помещениях; процедура хранения ядовитых, взрывоопасных, легковоспламеняющихся и других пожароопасных веществ; правила пользования электронагревательными приборами; правила закрытия на замок жилых помещений, хранения ключей первого и второго комплектов; правила приема пищи; понятие санитарного аврала; правила курения на судне; выноса с судна вещей; использования дежурной шлюпки.

Итоговой формой контроля является экзамен.

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ПРОГРАММА
дисциплины «Основы профессионального английского языка»
Учебно-тематический план

№ п/п	Тема	Кол-во часов
1	Основы общения на английском языке	20
2	Основы делового языка по профессии	10
	<i>ИТОГО:</i>	<i>30</i>

СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДМЕТА

Основы общения на английском языке

Фонетика: освоение и отработка звуков английского языка, интонаций, ударений, основных интонационных моделей – повествовательной, вопросительной, восклицательной, выработка произносительно-интонационных навыков произношения и чтения вслух и «про себя» на основе лексико-грамматического материала приведенной тематики. Грамматика: основные грамматические особенности английского языка, морфология, синтаксис. Лексика, фразеология: порядок слов в повествовательном, утвердительном, отрицательном и вопросительном предложениях, выработка умения на основании изученного лексико-грамматического материала понимать на слух и воспроизводить слова и словосочетания, короткие фразы, прочитанные один раз в медленном темпе, реагировать на указания преподавателя с однократного предъявления, передавать содержание прочитанного (прослушанного) текста, задавать вопросы и отвечать на них, самостоятельно подготовить высказывание по изученной теме в объеме 3 - 5 фраз.

Приветствия, знакомство, формулы вежливости, выражение просьбы, время, дни недели, времена года, погода.

Основы профессионального английского языка

В ходе изучения дисциплины изучаются: профессиональная лексика, фразеологические обороты и термины (устройство судна, палубные механизмы и оборудование, спасательные средства, противопожарные средства, действия аварийной партии, охрана окружающей среды, оказание первой медицинской помощи); техника перевода со словарём профессионально ориентированных текстов; использование и понимание Стандартного морского разговорника Международной морской организации; формы обращения, приветствия, благодарности, извинения, сожаления, просьбы, одобрения, согласия, отказа; коммерческо-правовые и финансовые термины (деньги, расчеты, оплата); наименование частей судна, судовых помещений, судовых устройств; названия должностей членов экипажей морских судов; основные медицинские термины, касающиеся человеческого организма; наименования продовольственных продуктов, блюд, камбузной посуды, буфетной посуды и приборов, приборов для сервировки стола, характеристик вкуса; термины, обозначающие судовое белье и предметы быта; одежду и предметы личного обихода; аварийное снабжение и имущество; предупредительные надписи; противопожарное оборудование и средства защиты; сигнальные средства; спасательные средства.

Итоговой формой контроля является зачёт.

Профессиональные модули

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ПРОГРАММА ПМ 01. МДК 01.01 «Основы калькуляции и учёта»

Учебно-тематический план

№ п/п	Тема	Всего часов	лекции
1	Общая характеристика бухгалтерского учёта в общественном питании	2	2
1.1	Общая характеристика хозяйственного учёта	1	1
1.2	Документы учёта	1	1
2	Ценообразование в общественном питании	3	3
2.1	Цена и ценообразование в общественном питании	1	1
2.2	План-меню, сборник рецептов блюд и кулинарных изделий	1	1
2.3	Калькуляция розничных цен, оценка сырья при калькуляции цен	1	1
3	Учёт сырья и готовой продукции на производстве	3	3
3.1	Источники поступления продуктов и тары	1	1
3.2	Организация количественного учета продуктов в кладовой, товарные потери и порядок их списания.	1	1
3.3	Порядок проведения инвентаризации сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на производстве	1	1
4	Учёт предметов материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря	2	2
4.1	Понятие, задачи и технология учёта предметов материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря	2	2
	Итого:	10	10

СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛА

Общая характеристика бухгалтерского учета

В данной теме слушатели изучают: понятие бухгалтерского учета, виды учетных измерителей, виды и задачи учета, предмет и метод бухгалтерского учета; элементы бухгалтерского учета.

Документы учёта

В данной теме изучаются: понятие и классификация документов учета; реквизиты; требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; условия хранения документов.

Цена и ценообразование в общественном питании

В данной теме изучаются: понятие цены и ценообразования в общественном питании; виды цен; понятие торговой наценки.

План-меню

В данной теме изучаются: понятие, назначение, порядок составления и утверждения плана-меню; правила составления документов на основе плана-меню; правила составления заявок на продукты питания.

По итогам изучения данной темы проводится практическое занятие по составлению заявок на продукты питания на основе плана-меню.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

В данной теме изучаются: назначение и содержание сборников рецептов блюд и кулинарных изделий, рецептов мучных кондитерских и булочных изделий; содержание приложений

указанных сборников; нормы питания; особенности питания в различных условиях плавания; расчет необходимого количества продуктов; нормы потерь и взаимозаменяемости продуктов. По итогам изучения данной темы проводится практическое занятие по расчету необходимого количества продуктов, расчёту нормы отходов, расчету потерь при тепловой обработке, выбору температурных параметров для различных видов тепловой обработки.

Калькуляция розничных цен, оценка сырья при калькуляции цен

В данной теме изучаются: понятие калькуляции в общественном питании; калькуляционные карточки, их содержание, технология заполнения; алгоритм определения розничных цен на продукцию собственного производства.

По итогам изучения данной темы проводится практическое занятие по составлению калькуляционных карточек для блюд.

Источники поступления продуктов и тары

В данной теме изучаются: источники поступления продуктов и тары; понятие сопроводительных документов; алгоритм заполнения документов (накладных, счетов-фактур, товарно-транспортных накладных, счетов); правила составления закупочных актов; порядок оформления и учета доверенностей.

Организация количественного учета продуктов в кладовой

В данной теме изучаются: механизм контроля за своевременным и полным поступлением товаров; правила оприходования товара материально ответственным лицом, учета сырья и товаров; понятие приемки товаров по количеству и качеству; оформление товаросопроводительных документов; понятие и документальное оформление материальной ответственности; правила документального оформления отпуска продуктов из кладовой; порядок ведения товарной книги.

Товарные потери и порядок их списания

В данной теме изучаются: понятие и виды товарных потерь (нормируемые и ненормируемые); порядок списания боя посуды, брака, порчи продуктов, правила составления актов.

Порядок проведения инвентаризации сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на производстве

В данной теме изучаются: понятие, задачи и сроки проведения инвентаризации; правила оформления инвентаризационной описи, результаты инвентаризации.

Понятие, задачи и технология учета предметов материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря

В данной теме изучаются: задачи учета основных средств; малоценных и быстроизнашивающихся предметов; понятие об основных средствах труда, предметах материально-технического оснащения, малоценном и быстроизнашивающемся инвентаре; понятие учета малоценных и быстроизнашивающихся предметов, порядок их списания.

Итоговой формой контроля является зачёт.

ПМ 02. «Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений»

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ПРОГРАММА

ПМ 02. МДК 02.01. «Оборудование и инвентарь камбуза и провизионных помещений»

Учебно-тематический план

№ п/п	Тема	Всего часов	В том числе	
			лекции	практ.
1	Общие сведения о машинах	3	2	1
1.1	Классификация оборудования и характеристика материалов	1	1	-
1.2	Основные части и детали машин. Понятие и принцип действия передач. Электроприводы. Аппараты включения, защиты, контроля и управления.	1	-	1
1.3	Техническая документация машин. Общие правила эксплуатации оборудования	1	1	-
2	Универсальные приводы	2	2	-
2.1	Назначение и комплектность универсальных приводов	1	1	-
2.2	Правила эксплуатации и техника безопасности	1	1	-
3	Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства	5	2	3
3.1	Механическое оборудование для обработки овощей	1	1	-
3.2	Машины для обработки мяса и рыбы	2	1	1
3.3	Машины для приготовления и обработки теста, полуфабрикатов	1	-	1
3.4	Тепловое оборудование, холодильное оборудование.	1	-	1
4	Весомизмерительное оборудование	1	1	-
5	Охрана труда и техника безопасности на морском судне	1	1	-
5.1	Законодательство по охране труда и технике безопасности. Типовая инструкция по охране труда для повара.	1	1	-
	Итого:	12	8	4

СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛА

Классификация оборудования и характеристика материалов

В данной теме изучаются: значение технологического оборудования; классификация оборудования (по назначению, виду обрабатываемого продукта, степени автоматизации); виды материалов, используемых для изготовления машин.

Основные части и детали машин. Понятие и принцип действия передач

В данной теме изучаются: основные части и детали машин; назначение и виды передач.

Электроприводы. Аппараты включения, защиты, контроля и управления

В данной теме изучаются: устройство и назначение электроприводов; виды аппаратов включения, защиты, контроля и управления.

Техническая документация машин. Общие правила эксплуатации оборудования

В данной теме изучаются: виды и назначение технической документации; общие правила эксплуатации механического и теплового оборудования; основные требования техники безопасности; понятие электробезопасности.

Назначение и комплектность универсальных приводов

В данной теме изучаются: определение и назначение универсального привода; комплектность и техническая характеристика сменных механизмов.

Правила эксплуатации и техника безопасности

В данной теме изучаются: подготовка привода к работе; правила эксплуатации в процессе работы; завершение работы; техническое обслуживание и ремонт.

Механическое оборудование для обработки овощей

В данной теме изучаются: назначение и правила безопасного использования универсальных приводов, картофелеочистительных машин, овощерезательных и протира-резательных машин. По итогам изучения данной темы проводится практическое занятие по ознакомлению с машинами, применяемыми для обработки овощей и картофеля (картофелечистка, овощерезательная машина), правилами эксплуатации и техники безопасности.

Машины для обработки мяса и рыбы

В данной теме изучаются: назначение и конструкция мясорубок, машин для рыхления мяса, котлетоформовочных машин, рыбоочистителей, а также правила их эксплуатации и ремонта.

Машины для приготовления и обработки теста, полуфабрикатов из теста

В данной теме изучаются: конструкция оборудования для дозирования компонентов; устройство просеивательных, тестомесильных и взбивальных машин; устройство оборудования для деления и формования полуфабрикатов; правила эксплуатации и ремонта.

Тепловое оборудование

В данной теме изучаются: общие сведения о тепловом оборудовании; понятие теплообмена; мероприятия по экономии топлива; понятие и назначение пищеварочных котлов, пароварочных аппаратов, аппаратов для жарки и выпечки, варочно-жарочного и водогрейного оборудования; правила эксплуатации.

По окончании изучения данной темы проводится практическое занятие по ознакомлению с тепловым оборудованием (пищеварочный котел, сковороды электрические, жарочные и пекарные шкафы, водонагревательное оборудование), правилами эксплуатации и техники безопасности.

Холодильное оборудование

В данной теме изучаются: назначение, устройство и правила эксплуатации холодильных установок, холодильных машин; холодильных прилавков и витрин; льдогенераторов.

Весоизмерительное оборудование

В данном разделе изучаются: классификация весоизмерительного оборудования; виды гирь, правила пользования и уход за ними; технология взвешивания товаров; техника безопасности и производственной санитарии при эксплуатации весоизмерительного оборудования.

По итогам изучения данной темы проводится практическое занятие по ознакомлению с весовым оборудованием, правилами эксплуатации, взвешиванием товаров.

Законодательство по охране труда и технике безопасности

В данной теме изучаются: понятие и способы охраны труда; понятие и основные положения коллективного договора, обязанности администрации предприятия в области охраны труда.

Типовая инструкция по охране труда для повара

В данной теме изучаются: общие требования безопасности; требования безопасности перед началом работы, во время работы, по окончании работы, в аварийных ситуациях; требования техники безопасности к спецодежде и обуви работников камбуза; обязанности администрации судна по обеспечению безопасных условий труда судового повара; меры безопасности в штормовую погоду; способы оказания первой помощи при ожогах, тепловых ударах, порезах, ушибах, переломах и поражениях электрическим током.

Итоговой формой контроля является зачёт.

ПМ 03. «Приготовление кулинарных блюд»
УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ПРОГРАММА
ПМ 03. МДК 03.01. «Технология приготовления кулинарных блюд»
Учебно-тематический план

№ п/п	Тема	Всего часов	В том числе	
			лекции	практ.
1	Способы кулинарной обработки продуктов	2	2	-
1.1	Механическая кулинарная обработка продуктов	1	1	-
1.2	Тепловая кулинарная обработка продуктов	1	1	-
2	Технология обработки сырья	6	3	3
2.1	Механическая кулинарная обработка овощей, плодов, грибов	2	1	1
2.2	Механическая кулинарная обработка рыбы, морепродуктов	2	1	1
2.3	Механическая кулинарная обработка мяса, субпродуктов, домашней птицы	2	1	1
3	Технология приготовления блюд	8	5	3
3.1	Технология приготовления супов	1	1	
3.2	Технология приготовления соусов, холодных блюд и закусок	1	1	-
3.3	Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, кукуруз и макаронных изделий	1	1	-
3.4	Технология приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов, блюд из яиц и творога	1	-	1
3.5	Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов	1	-	1
3.6	Технология приготовления блюд из мяса, субпродуктов, домашней птицы	1	1	-
3.7	Технология приготовления сладких блюд и напитков, блюд для диетического питания	1	1	-
3.8	Технология приготовления кулинарных блюд из теста	1	-	1
	Итого:	16	10	6

СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛА

Механическая кулинарная обработка продуктов

В данной теме изучаются: значение механической кулинарной обработки продуктов; приемы, применяемые при механической кулинарной обработке продуктов. Санитарные требования к механической кулинарной обработке пищевых продуктов.

Тепловая кулинарная обработка продуктов

В данной теме изучаются: значение тепловой обработки продуктов; способы тепловой обработки, их краткая характеристика, температурные режимы; выбор рациональных приемов тепловой обработки; изменение пищевых веществ при тепловой обработке; сохранение витаминов при тепловой обработке.

Механическая кулинарная обработка овощей, плодов, грибов

В данной теме изучаются: правила обработки овощей; правила механической кулинарной обработки овощей (последовательность операций, сохранение витаминов, цвета, питательных веществ); способы обработки овощей различными методами; способы минимизации отходов при очистке овощей; виды оборудования и производственного инвентаря, используемые для очистки овощей; техника безопасности; основные виды нарезки овощей; простые и сложные формы нарезки овощей; виды инструментов и оборудования, используемого для нарезки; техника безопасности, способы минимизации отходов при нарезке овощей.

Также в данной теме изучаются: понятие, ассортимент, технология приготовления, качество, сроки и условия хранения полуфабрикатов из овощей; техника обработки консервированных овощей; особенности обработки соленых, сушеных, свежемороженых овощей; способы минимизации отходов при очистке овощей; технология обработки грибов; товароведная характеристика грибов; технология обработки свежих, сушеных, соленых и маринованных грибов.

По итогам прохождения обучения проводится практическое занятие по расчёту расхода сырья, выхода полуфабрикатов из овощей; составлению логических схем приготовления фаршированных полуфабрикатов.

Механическая кулинарная обработка рыбы, морепродуктов

В данной теме изучаются: товароведная характеристика рыб, нерыбных продуктов моря, их качество; роль рыбных продуктов в питании человека; классификация рыб; органолептическая оценка качества рыбы; механическая кулинарная обработка рыбы; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья; способы размораживания и вымачивания рыбы; способы обработки рыбы с костным скелетом; особенности обработки некоторых видов рыб (наваги, камбалы, осетровых); технология приготовления полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарки (различными способами), запекания; технология приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё.

Также в данной теме изучаются: технология обработки рыбы для фарширования; характеристика сырья; технологии приготовления полуфабрикатов; рецептуры фаршей; выбор дополнительных ингредиентов; температурные режимы и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов; требования к качеству полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы, условия и сроки хранения; способы минимизации отходов при обработке сырья, их рациональное использование; обработка нерыбных продуктов моря (кальмаров, мидий, гребешка, крабов, кукумари, трепанга, креветок, морской капусты), требования к качеству, условия и сроки хранения; особенности подбора необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов; техника безопасности при их использовании.

По итогам изучения данной темы проводится практическое занятие по составлению схем "Способы размораживания рыбы"; расчету расхода сырья, полуфабрикатов из рыб с костным скелетом; выбору температурных режимов для охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов; составление таблицы "Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы"; 5) "Механическая кулинарная обработка мяса, субпродуктов и домашней птицы" (раздел "Технология обработки сырья"). В данной теме изучаются: роль мяса и мясопродуктов в питании человека; пищевая ценность мяса и субпродуктов, домашней птицы; характеристика тканей мяса; классификация мяса и субпродуктов, домашней птицы; требования к качеству, сроки, условия хранения и методы определения свежести (по органолептическим показателям) мяса, субпродуктов, домашней птицы; технологический процесс обработки мяса, субпродуктов, домашней птицы; техника безопасности при работе с оборудованием, инвентарем для обработки мяса; методика обработки мороженого мяса, субпродуктов, домашней птицы (размораживание, обмывание, обсушивание, кулинарная разделка и обвалка, зачистка, сортировка, заправка птицы); температурные режимы и сроки хранения; методика выбора необходимого технологического оборудования и инвентаря, требования техники безопасности при работе с оборудованием, инвентарем, инструментами.

Также в данной теме изучаются: технология приготовления рубленой массы; характеристика сырья для приготовления рубленой массы из мяса, домашней птицы, субпродуктов; рецептура, технология приготовления рубленой массы; требования к качеству; определение качества рубленой массы по органолептическим показателям; температурные режимы и правила замораживания и хранения полуфабрикатов; сроки и условия хранения рубленой массы; технология приготовления котлетной массы; характеристика сырья для приготовления котлетной массы; рецептура, технология приготовления котлетной массы; требования к качеству котлетной массы; определение качества рубленой массы по органолептическим показателям; температурные режимы и правила замораживания и хранения полуфабрикатов, сроки и условия хранения котлетной массы; классификация мясных полуфабрикатов;

технология приготовления полуфабрикатов; характеристика крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины; субпродуктов, домашней птицы; способы кулинарного использования полуфабрикатов; требования к качеству; температурные режимы, правила замораживания и хранения полуфабрикатов; сроки и условия хранения полуфабрикатов из мяса; полуфабрикаты из рубленой массы, их краткая характеристика; выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов; технология приготовления полуфабрикатов; требования к качеству; температурные режимы и правила замораживания и хранения полуфабрикатов; сроки и условия хранения полуфабрикатов из рубленой массы; полуфабрикаты из котлетной массы, их краткая характеристика; выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов; технология приготовления полуфабрикатов; требования к качеству; температурные режимы и правила замораживания и хранения полуфабрикатов; сроки и условия хранения полуфабрикатов из котлетной массы. По итогам изучения данной темы проводится практическое занятие по составлению схемы обработки мяса, субпродуктов, домашней птицы; составлению таблиц "Полуфабрикаты из рубленой массы, их характеристика", "Полуфабрикаты из котлетной массы, их характеристика".

Технология приготовления супов

В данной теме изучаются: значение первых блюд в питании; способы приготовления бульонов и отваров для супов, их пищевая ценность, концентрация бульонов; технология приготовления костных, мясо-костных, рыбных бульонов, бульонов из птицы, грибных отваров; температурные параметры; требования к качеству бульонов, отваров; сроки и условия хранения; классификация супов (по температуре подачи, по способу приготовления, по жидкой основе); методика оценки качества первых блюд; правила проведения бракеража первых блюд; определение заправочных супов; характерные особенности заправочных супов; правила варки и отпуска заправочных супов; ассортимент заправочных супов; особенности приготовления щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, макаронными изделиями, бобовыми; способы сервировки, порционирования; требования к качеству заправочных супов; характеристика, ассортимент, особенности варки молочных супов, способы сервировки, порционирования; требования к качеству, сроки хранения молочных супов; характеристика, их отличительные особенности, процесс подготовки продуктов, виды тепловой обработки для них; ассортимент, технология приготовления супов-пюре; варианты оформления; способы сервировки.

Также в данной теме изучаются: характеристика прозрачных супов; виды "оттяжек"; способы приготовления "оттяжки"; особенности приготовления и отпуска прозрачных супов; особенности приготовления гарниров к прозрачным супам; ассортимент прозрачных супов, технологии приготовления; способы сервировки; требования к качеству; характеристика сладких супов, их отличительные особенности; виды гарниров для сладких супов; ассортимент сладких супов, технология приготовления; требования к качеству, сроки хранения сладких супов; способы сервировки и порционирования; правила отпуска сладких супов; характеристика холодных супов; ассортимент холодных супов, технология приготовления; требования к качеству; варианты оформления; способы сервировки; правила отпуска холодных супов; условия и сроки хранения; техника безопасности, требования к оборудованию, инвентарю, посуде, производственным помещениям при приготовлении супов.

В ходе изучения данной темы проводятся практические занятия по расчету расхода соли, специй при приготовлении заправочных супов; расчету норм взаимозаменяемости продуктов при приготовлении молочных супов; расчету набора сырья для определенного количества порций супа-пюре; составлению технологических схем для различных видов "оттяжек"; составление инструкционно-технологических карт для холодных супов.

Технология приготовления соусов

В данной теме изучаются: классификация, предназначение и виды соусов; приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; виды продуктов для соусов; техника безопасности при работе в горячем цехе; требования к оборудованию, инвентарю, посуде, производственным помещениям при приготовлении соусов; правила подачи; основы

соусов; виды бульонов для соусов (белые, коричневые, мясной сок); виды мучных пассеровок; классификация загустителей для соусов; виды температурных режимов; оценка качества соусов; контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции; условия реализации готовой продукции; требования к качеству соусов; правила проведения бракеража соусов; технология приготовления соусов с мукой на бульонах; технология приготовления и производные соуса красного основного; соусов белых на мясном и рыбном бульонах; правила подбора соусов к блюдам; требования к качеству; способы сервировки и правила отпуска соусов.

Также в данной теме изучаются: технология приготовления, производные, требования к качеству, способы сервировки, правила отпуска и подбор к блюдам грибных, молочных, сметанных, яично-масляных холодных соусов, сладких соусов, промышленного производства и масляных смесей.

По итогам изучения данной темы проводится практическое занятие по составлению технологических схем приготовления красного и белого основных соусов.

Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий

В данной теме изучаются: кулинарная характеристика блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы; значение блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы; способы тепловой обработки, изменения пищевых веществ в процессе тепловой обработки; оборудование, посуда, инвентарь для приготовления блюд и гарниров из круп и бобовых, кукурузы; правила безопасного использования технологического оборудования и инвентаря, при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий; правила проведения бракеража.

В данной теме изучаются: особенности и технология приготовления каш, подготовка круп к варке; понятие привара; общие правила варки каш; виды каш (рассыпчатые, вязкие, жидкие); контроль качества, правила отпуска, способы сервировки и варианты оформления; ассортимент блюд из каш, их характеристика; технология приготовления котлет, биточков, запеканок, крупеников, контроль качества, правила отпуска; способы сервировки и варианты оформления; изучаются особенности приготовления блюд из бобовых, блюд из кукурузы; подготовка к варке, варка; ассортимент блюд и гарниров, технология приготовления; требования к качеству; правила отпуска; способы сервировки и варианты оформления.

Также в данной теме изучаются: кулинарная характеристика, ассортимент, способы тепловой обработки блюд и гарниров из макаронных изделий; изменения пищевых свойств в процессе тепловой обработки; виды оборудования, посуды и инвентаря для приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий; способы и правила варки, технология приготовления блюд из макаронных изделий (макаронника, лапшевника, запеканок), правила отпуска, требования к качеству, способы сервировки и варианты оформления.

По итогам изучения данной темы проводится практическое занятие по расчету необходимого количества крупы, жидкости, соли при варке каш; составлению технологических карт блюд из макаронных изделий.

Технология приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов

В данной теме изучаются: кулинарная характеристика блюд из овощей; классификация блюд по способу тепловой обработки; изменения, происходящие в овощах при тепловой обработке; методика сохранения витаминов при тепловой обработке; правила проведения бракеража блюд и гарниров из овощей; характеристика основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей; товароведная характеристика пряностей, приправ, пищевых добавок; виды блюд и гарниров из вареных овощей; способы варки овощей; правила варки; рецептуры и технология приготовления; требования к качеству; способы сервировки; виды блюд и гарниров из жареных овощей; способы жарки овощей; правила жарки; рецептуры и технология приготовления; требования к качеству; правила проведения бракеража; варианты оформления и отпуск готовых блюд и гарниров; способы сервировки; виды блюд и гарниров из тушеных овощей; способы и правила тушения овощей; рецептура и технология приготовления; варианты оформления и отпуск готовых блюд и гарниров; способы сервировки; виды блюд и гарниров из запеченных овощей; правила запекания овощей;

рецептуры и технология приготовления; варианты оформления и отпуск готовых блюд и гарниров; способы сервировки; правила приготовления блюд из грибов; температурные режимы; сохранение ароматических веществ в процессе приготовления грибов; использование специй и приправ при приготовлении блюд из грибов; блюда из грибов; рецептуры, технология приготовления, требования к качеству; правила проведения бракеража; варианты оформления и отпуск готовых блюд и гарниров; способы сервировки; сроки и условия хранения готовых блюд из овощей и грибов, техника безопасности.

По итогам изучения данной темы проводится практическое занятие: по расчету закладки соли, специй для приготовления определенного количества порций вареных овощей; расчету потерь при тепловой обработке блюд из запеченных овощей; составлению технологических схем блюд и гарниров из овощей; составлению технологических карт для блюд из грибов.

Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов

В данной теме изучаются: кулинарная характеристика рыбных блюд; классификация блюд по способу тепловой обработки; изменения, происходящие в рыбе при тепловой обработке; пряности, приправы, пищевые добавки, применяемые при приготовлении блюд из рыбы; характеристика оборудования, инструментов, посуды, применяемых при приготовлении рыбных блюд; правила подачи рыбных блюд; правила проведения бракеража рыбных блюд; виды блюд из отварной и припущенной рыбы; виды полуфабрикатов для варки и припускания; правила варки, рецептуры, способы подачи, варианты оформления и способы сервировки; виды блюд из жареной рыбы; полуфабрикаты для жарки; способы жарки рыбы; рецептуры, способы подачи, варианты оформления, способы сервировки; виды блюд из запеченной рыбы; особенности запекания рыбы; виды полуфабрикатов, соусов и гарниров для запекания; рецептуры, способы подачи, варианты оформления и способы сервировки; виды блюд из рыбной котлетной массы; способы тепловой обработки; рецептуры, способы подачи, варианты оформления и способы сервировки; виды блюд из морепродуктов; классификация блюд по способу тепловой обработки; основные виды пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из морепродуктов; рецептуры, технологии приготовления, способы подачи, варианты оформления и способы сервировки; сроки и условия хранения готовых блюд из рыбы и морепродуктов.

В ходе изучения данной темы проводятся практические занятия по составлению технологических карт блюд из запеченной рыбы ("Рыба, запеченная с картофелем по-русски", "Рыба, запеченная в сметанном соусе с грибами по-московски"); подбору пряностей, приправ для блюд из морепродуктов.

Технология приготовления блюд из мяса, субпродуктов, домашней птицы

В данной теме изучаются: кулинарная характеристика блюд из мяса и мясных продуктов, птицы; значение мясных блюд в питании человека; виды тепловой обработки; изменения, происходящие в мясе при тепловой обработке; выбор необходимого технологического оборудования и инвентаря, техника безопасности при использовании оборудования, инвентаря, инструментов; бракераж блюд из мяса и субпродуктов, птицы; виды блюд из вареного мяса и мясных продуктов; правила варки мяса и мясных продуктов; технология приготовления блюд из вареного мяса и мясных продуктов; способы сервировки и варианты оформления; температура подачи блюд; виды блюд из жареного мяса; способы и правила жарки мяса и мясных продуктов; технология приготовления блюд из жареного мяса и мясных продуктов; способы сервировки и варианты оформления; температура подачи блюд; виды тушеных мясных блюд; правила тушения мяса; технология приготовления блюд из тушеного мяса; способы сервировки и варианты оформления; виды запеченных мясных блюд; правила запекания мяса; технология выбора дополнительных ингредиентов для запеченных блюд; технология приготовления запеченных мясных блюд; способы сервировки и варианты оформления; виды блюд из рубленого мяса; способы тепловой обработки блюд из рубленого мяса; выбор дополнительных ингредиентов для блюд из рубленого мяса; технология приготовления блюд из рубленого мяса; способы сервировки и варианты оформления; виды блюд из котлетной массы; способы тепловой обработки блюд из котлетной массы; технология выбора дополнительных ингредиентов для блюд из котлетной массы; технология приготовления блюд из котлетной

массы; способы сервировки и варианты оформления; виды блюд из субпродуктов; кулинарная характеристика блюд из субпродуктов; правила санитарии и гигиены при приготовлении блюд из субпродуктов; способы тепловой обработки, используемые для приготовления блюд из субпродуктов; способы сервировки и варианты оформления; виды блюд из домашней птицы; кулинарная характеристика блюд из птицы; способы тепловой обработки, используемые для приготовления блюд из домашней птицы; способы сервировки и варианты оформления, требования к качеству, сроки и условия.

В ходе изучения данной темы проводятся практические занятия: по расчёту расхода соли и специй при приготовлении блюд из мяса и субпродуктов; расчёту количества сырья на определенное число порций; составлению таблицы "Гарниры для мясных блюд"; составлению инструкционно-технологических карт для блюд из птицы "Запеченное мясо индейки в пряностях", "Рулетки из индейки с различными начинками".

Технология приготовления и оформления простых блюд из яиц и творога

В данной теме изучаются: кулинарная характеристика блюд и гарниров из яиц; значение блюд и гарниров из яиц; методика проверки яиц на доброкачественность; технология подготовки яиц к производству; способы кулинарной обработки блюд из яиц; изменения пищевых веществ в процессе тепловой обработки; кулинарная характеристика жареных и запеченных яичных блюд; способы жарки яиц, температурные режимы; ассортимент блюд из жареных яиц, технология приготовления, правила отпуска, требования к качеству; кулинарная характеристика и значение блюд из творога; использование блюд из творога в детском и диетическом питании; способы кулинарной обработки блюд из творога; способы сервировки и варианты оформления.

В ходе изучения данной темы проводятся практические занятия по расчету количества продуктов, необходимых для приготовления определенного числа порций блюд из яиц; составлению калькуляционных карт для блюд из творога.

Технология приготовления холодных блюд и закусок

В данной теме изучаются: роль и классификация холодных блюд и закусок в питании; виды инвентаря, посуды, приборов для приготовления и отпуска холодных блюд и закусок; требования к качеству, правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд и закусок; подготовка продуктов перед приготовлением холодных блюд; условия хранения и отпуска холодных блюд и закусок; технология приготовления бутербродов; классификация бутербродов; подготовка продуктов для приготовления открытых, закрытых, сложных, закусочных бутербродов; технология приготовления салатов, винегретов; ассортимент салатов, винегретов; актуальные направления в приготовлении салатов; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с рецептурой; правила соединения продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов из сырых, вареных овощей, салатов-коктейлей, винегретов; последовательность технологических операций при подготовке сырья и приготовлении салатов, винегретов; технология приготовления салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов, фруктовых и овощных соков и пюре; способы сервировки и подачи салатов и винегретов; варианты оформления салатов, салатов-коктейлей, винегретов; приготовление закусок из овощей и грибов, яиц; выбор инвентаря, посуды, приборов для приготовления и отпуска холодных закусок; требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных закусок; технология приготовления; методика составления композиций, способы оформления; технология приготовления холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов; ассортимент и пищевая ценность основных холодных рыбных блюд и блюд из морепродуктов; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа; последовательность технологических операций при подготовке сырья при приготовлении холодных блюд; составление композиций, способы оформления; подбор подходящих гарниров, заправок и соусов для отдельных холодных рыбных и блюд из морепродуктов; способы сервировки и подачи; основные требования к охлаждению и хранению холодных блюд; технология приготовления холодных

блюд и закусок из мяса и птицы; ассортимент и пищевая ценность основных холодных блюд и закусок из мяса и птицы; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с рецептурой; температурный и санитарный режимы; последовательность технологических операций при подготовке сырья для приготовления холодных блюд и закусок; подбор гарниров, заправок и соусов для отдельных холодных блюд и закусок из мяса и птицы; составление композиций, способы оформления; способы сервировки и подачи; основные требования к охлаждению и хранению холодных блюд и закусок; сроки и условия хранения холодных блюд.

В ходе изучения данной темы проводятся практические занятия по способам оформления бутербродов; салатов и винегретов; составлению композиций.

Технология приготовления сладких блюд и напитков

В данной теме изучаются: значение сладких блюд в питании человека, их пищевая ценность; классификация и ассортимент сладких блюд; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования; виды фруктов и ягод; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов; оценка качества продуктов органолептическим способом; последовательность технологических операций; способы сервировки и варианты оформления блюд; технология приготовления компотов, желе, муссов, крема; горячих сладких блюд, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов; оценка качества продуктов органолептическим способом; последовательность технологических операций; способы сервировки и варианты оформления блюд; технология приготовления киселей; ассортимент киселей; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов; последовательность технологических операций; правила охлаждения; температура подачи; способы сервировки и варианты оформления блюд; сладкие блюда из концентратов; ассортимент, технология приготовления холодных и горячих напитков; характеристика напитков, их значение в питании человека; классификация напитков; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении горячих и холодных напитков; проверка органолептическим способом качества продуктов для холодных и горячих напитков; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря; правила их безопасного использования; технология приготовления чая; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов; последовательность технологических операций; температура подачи; технология приготовления кофе, какао, шоколада, сбитня; ассортимент напитков; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов; последовательность технологических операций; температура подачи; способы сервировки и варианты оформления блюд; приготовление холодных напитков; ассортимент холодных напитков; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов; последовательность технологических операций; температура подачи; способы сервировки и варианты оформления; условия и сроки хранения.

В ходе изучения данной темы проводится практическое занятие: по составлению алгоритма приготовления компотов; расчету расхода сырья для приготовления киселей (молочного, сливочного, овсяного).

Технология приготовления кулинарных блюд из теста

В данной теме изучаются: кулинарная характеристика простых блюд из теста; значение блюд из теста; классификация изделий из теста; ассортимент блюд; разрыхлители теста; виды оборудования, посуды, инвентаря для приготовления блюд из теста; виды мучных гарниров; технология приготовления бездрожжевого теста для лапши домашней, клецек, профитролей; технология приготовления мучных гарниров; способы минимизации отходов при производстве мучных гарниров; технология приготовления бездрожжевого теста для вареников, пельменей, блинчиков; технология приготовления фаршей для мучных блюд; температурные режимы; бракераж мучных блюд; способы сервировки и варианты оформления; технология приготовления бездрожжевого теста для пирожков, ватрушек, пиццы; технология приготовления фаршей для мучных кулинарных изделий; технология приготовления простых

мучных кулинарных изделий; способы сервировки и варианты оформления; сроки реализации и условия хранения мучных гарниров, блюд, кулинарных изделий.

В ходе изучения данной темы проводятся практические занятия: по составлению технологических схем для различных видов теста; расчету необходимого количества продуктов для приготовления различных видов фаршей; составлению технологических схем для мучных кулинарных изделий.

Технология приготовления блюд для диетического питания

В данной теме изучаются: основы диетического питания; основные принципы лечебного и лечебно-профилактического питания, характеристика наиболее распространенных диет; особенности приготовления блюд для лечебного питания; технология приготовления холодных диетических блюд, супов, вторых горячих блюд, сладких блюд и напитков; способы сервировки и варианты оформления; температура подачи блюд, условия и сроки хранения.

Итоговой формой контроля по **ПМ 03**. является экзамен.

ПМ 04. «Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий»
УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ПРОГРАММА
ПМ 04. МДК 04.01. «Технология выпечки хлеба и хлебобулочных изделий»
Учебно-тематический план

№ п/п	Тема	Всего часов	В том числе	
			лекции	практ.
1	Технологический процесс подготовки сырья к производству	4	2	2
1.1	Подготовка сырья к производству	1	1	-
1.2	Виды теста и его использование	2	1	1
1.3	Замес теста и способы его рыхления	1	-	1
2	Технологический процесс приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	4	2	2
2.1	Изделия из дрожжевого теста	1	1	-
2.2	Способы приготовления пшеничного теста и изделия из него	1		1
2.3	Способы приготовления ржаного теста и изделия из него	1		1
2.4	Изделия пониженной калорийности	1	1	
	Итого:	8	4	4

СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛА

Подготовка сырья к производству

В данной теме изучаются: характеристика и правила подготовки основного дополнительного сырья при приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных изделий; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья; органолептические способы проверки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.

Виды теста и его использование

В данной теме изучаются: классификация теста; отличительные особенности каждого вида теста, его использование; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных изделий; последовательность технологических операций при приготовлении теста; требования к качеству готового теста; сроки и условия хранения различных видов теста.

Замес теста и способы его рыхления

В данной теме изучаются: способы замеса теста; процессы, происходящие при замесе теста, их сущность; замес теста в различных климатических условиях; способы ускорения и замедления процессов брожения теста; способы рыхления теста, характеристика разрыхлителей теста; технология приготовления дрожжевого теста для простых хлебобулочных изделий и хлеба, характеристика дрожжевого теста; значение обминки теста; требования к качеству теста; недостатки дрожжевого теста, причины их возникновения, методы исправления; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении дрожжевого безопасного теста; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении дрожжевого опарного теста; разделка теста, отделка готовых изделий; понятие, виды, цели, продолжительность, условия расстойки; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении дрожжевого слоеного теста; выпечка, режим выпечки изделий в формах и на листах, продолжительность, определение готовности; охлаждение изделий, режим, допустимые отклонения в весе штучных изделий; виды

необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

В ходе изучения данной темы проводятся практические занятия: по расчету количества воды для замеса теста заданной влажности; расчету расхода муки с учетом ее влажности.

Изделия из дрожжевого теста

В данной теме изучаются: последовательность выполнения технологических операций при приготовлении хлебобулочных изделий (булочка "Домашняя", "Российская", "Школьная", "Дорожная", "Ванильная", кулебяка, расстегаи, пирог "Невский", пирог "Лакомка", пирог "Московский", кекс "Майский", кекс "Весенний", ромовая баба, пирожки печеные с различными фаршами, ватрушки), способы отделки и варианты оформления хлебобулочных изделий; технология жарки изделий в жире, режимы жарки; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, техника эксплуатации; условия хранения и требования к качеству хлебобулочных изделий; правила проведения бракеража.

В ходе изучения данной темы проводятся практические занятия: по расчету количества муки для приготовления определенного числа изделий; расчету взаимозаменяемости продуктов.

Способы приготовления пшеничного теста и изделия из него

В данной теме изучаются: кулинарная характеристика дрожжевого теста для приготовления хлеба (сырье, рецептура выпускаемых изделий, способы замеса); технология приготовления хлеба различными способами; методика выпечки хлебных изделий; режимы выпечки; определение готовности выпекаемого хлеба; требования к качеству хлеба; виды брака, их причины; правила хранения и требования к качеству хлебобулочных изделий; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

В ходе изучения данной темы проводятся практические занятия по составлению алгоритма технологических расчетов; расчету количества муки, необходимого для замеса теста; расчёту взаимозаменяемости сырья, расчету необходимого количества сырья на заданное количество изделий с учетом кондиций, сезона, вида.

Способы приготовления ржаного теста и изделия из него

В данной теме изучаются: рецептура выпускаемых изделий; технология приготовления ржаного и ржано-пшеничного теста (подготовка сырья, приготовление закваски, приготовление теста, формовка, расстойка, время выпечки, определение готовности); виды брака, их причины; правила хранения и требования к качеству хлебобулочных изделий; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

В ходе изучения данной темы проводятся практические занятия: по расчету разницы в расходе муки с различной влажностью, расчету необходимого количества сырья на заданное количество изделий с учетом кондиций, сезона, вида; расчету взаимозаменяемости сырья.

Изделия пониженной калорийности

В данной теме изучаются: характеристика изделий с пониженной калорийностью; рецептуры и состав изделий с пониженной калорийностью; кулинарное использование изделий; технология приготовления изделий с пониженной калорийностью; правила хранения и требования к качеству хлебобулочных изделий хранения; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

В ходе изучения данной темы проводятся практические занятия: по составлению схем технологического процесса производства полуфабрикатов, изделий пониженной калорийности; расчету необходимого количества сырья.

Итоговой формой контроля по **ПМ 04** является зачёт.

ПМ 05. «Обеспечение безопасности плавания»

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ПРОГРАММА

ПМ 05. МДК 05.01. «Борьба за живучесть судна, спасение и выживание на воде»

Учебно-тематический план

№ п/п	Тема	Всего часов	В том числе	
			лекции	практ.
1	Организация борьбы за живучесть судна, экипажа и судовой техники	6	6	-
2	Противопожарная безопасность и борьба с пожаром на судне	10	8	2
3	Первая медицинская помощь	4	2	2
4	Выживание в море в случае оставления судна	6	4	2
	Итого:	26	20	6

СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛА

Организация борьбы за живучесть судна, экипажа и судовой техники

В данной теме изучаются: организация борьбы за живучесть судна; понятие и виды судовых тревог, порядок их объявления; расписание по тревогам, понятие каютной карточки, действия членов экипажа по тревогам; виды учебных тревог; общие положения по оставлению судна, действия экипажа при шлюпочной тревоге, подготовка экипажа и пассажиров к оставлению судна, организация эвакуации пассажиров и экипажа судна; меры, способствующие сохранению жизни людей, покинувших гибнущее судно; эвакуация пассажиров в различных условиях на воду или берег.

Противопожарная безопасность и борьба с пожаром на судне

В данной теме изучаются: организация борьбы с пожаром на судах; противопожарное оборудование и его типовое расположение на судне; расположение противопожарных средств и аварийных путей эвакуации на судне; составные части пожара и взрыва (пожарный треугольник); типы и источники воспламенения, основные причины возникновения пожаров на судах; разлив топлива в машинном отделении; понятие перегрева; порядок действий при самопроизвольном возгорании на судне (груза, отходов); порядок проведения огневых работ (сварка, резка); причины возгорания электрических аппаратов (короткое замыкание, непрофессиональный ремонт); понятие поджога; статического электричества; реакции самонагревания и самовоспламенения; способы обеспечения противопожарной безопасности на судне; системы обнаружения огня и дыма, автоматические системы обнаружения пожара; действия при обнаружении пожара и дыма на судне; понятие, устройство и назначение судовых автоматических систем аварийно-предупредительной сигнализации; классификация пожаров и применяемых тушащих веществ на судах; типы применяемых на судах огнетушителей, их выбор для различных случаев возгорания и техника эффективного использования; устройство и принцип действия дыхательных изолирующих аппаратов, устройство снаряжения и костюма пожарного (защитный костюм), аварийных дыхательных устройств; тактика тушения пожара; действия командного и рядового состава при пожарной тревоге, действия лиц, первыми обнаруживших очаг пожара; алгоритм разведки очага пожара, условные сигналы; порядок докладов; использование пожарных стволов, рукавов, пеногенераторов и стационарных систем пожаротушения; порядок эвакуации людей; особенности тушения пожаров в трюмах, грузовых танках в машинном отделении; особенности тушения пожаров в жилых и служебных помещениях, на открытых палубах; особенности тушения пожаров электрооборудования и горящего жидкого топлива за бортом.

В ходе изучения данной темы проводятся практические занятия по применению переносных средств пожаротушения для тушения открытого огня.

Первая медицинская помощь

В данной теме изучаются: основы анатомии человека и функций организма; оценка помощи, в которой нуждаются пострадавшие и угрозы для собственной безопасности; неотложные меры, предпринимаемые в чрезвычайных ситуациях (правила укладки пострадавшего; способы приведения в сознание; остановка кровотечения; применение необходимых мер для выведения из шокового состояния; применение необходимых мер в случае ожогов, ошпаривания, поражения электрическим током; наложение повязки и использование материалов из аптечки первой помощи; транспортировка пострадавшего); практические действия при несчастном случае или в других обстоятельствах, требующих срочной медицинской помощи, до прибытия лица с навыками оказания первой медицинской помощи или лица, отвечающего за медицинский уход на судне.

В ходе изучения темы проводится практическое занятие по отработке навыков оказания первой медицинской помощи пострадавшим при несчастном случае или в других обстоятельствах, требующих срочной медицинской помощи.

Выживание в море в случае оставления судна

В данной теме изучаются: типы судовых спасательных средств; оборудование спасательных шлюпок и плотов; местонахождение индивидуальных спасательных средств; значение подготовки и учений; индивидуальная защитная одежда и снаряжение моряка; основные опасности, угрожающие терпящим бедствие; действия члена экипажа судна, проводимые по команде для сбора у спасательных шлюпок и плотов, при оставлении судна, при нахождении в воде, на спасательной шлюпке и плоту; техника использования гидрокостюма и спасательного жилета (техника надевания спасательного жилета; техника надевания и использования гидрокостюма; техника прыжка с высоты в воду; переворачивание опрокинутого спасательного плота при надетом спасательном жилете; плавание в спасательном жилете; посадка в спасательную шлюпку и плот с судна и из воды в спасательном жилете); первоначальные действия на спасательной шлюпке и плоту для повышения вероятности выживания; техника постановки плавучего якоря; работа с оборудованием спасательных шлюпок и плотов; работа с устройствами, позволяющими определять местонахождение спасательного средства; правила поведения на спасательном средстве при длительном нахождении в море; правила использования рациона питания спасательного средства; возможности пополнения запаса пресной воды на спасательном средстве (сбор осадков, конденсата); использование в рационе питания морских птиц и рыбы; виды опасных и ядовитых рыб.

В ходе изучения данной темы проводится практическое занятие по применению индивидуальных спасательных средств и тактике их надевания.

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ПРОГРАММА
ПМ 05. МДК 05.02. «Безопасность судоходства и охрана окружающей среды»

Учебно-тематический план

№ п/п	Тема	Всего часов	В том числе	
			лекции	практ.
1.	Правовые основы безопасности судоходства	6	6	-
2.	Предотвращение загрязнения окружающей среды	10	10	-
	Итого:	16	16	-

СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛА

Правовые основы безопасности судоходства

В данной теме изучаются: обзор современного состояния безопасности судоходства и концепция обеспечения безопасности судоходства; типичные аварийные случаи в море; основные положения нормативных правовых актов, действующих на морском транспорте, в части организации и обеспечения безопасности судоходства; система управления безопасностью судов; понятие транспортной безопасности.

Предотвращение загрязнения окружающей морской среды

В данной теме изучаются: общие сведения о вредных веществах, перевозимых на морских судах, и их маркировка; основные физико-химические свойства вредных веществ и необходимые условия для их перевозки; степень опасности вредных веществ для водной среды и для здоровья человека; причины и источники загрязнения водной среды с судов; понятие и элементы систем и оборудования для предотвращения загрязнения окружающей среды; обязанности судовладельцев по охране окружающей среды; надзор и контроль за обеспечением экологической безопасности.

Итоговой формой контроля является зачёт.

**Учебная практика (производственное обучение)
в учебных мастерских
Тематический план**

п/п	Виды выполняемых работ	Всего часов	Форма контроля
1	Инструктаж по охране труда на рабочем месте	1	-
2	Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов	5	Зачет
2.1	Составление планового меню на различные периоды времени	1	-
2.2	Составление заявок на продукты питания	1	-
2.3	Контроль качества принимаемых пищевых продуктов и полуфабрикатов	1	-
2.4	Закладка продуктов на хранение	1	-
2.5	Учет движения продуктов	1	-
3	Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений	4	Зачет
3.1	Обслуживание холодильного оборудования	1	-
3.2	Обслуживание механического оборудования	1	-
3.3	Обслуживание теплового оборудования	1	-
3.4	Поддержание санитарного состояния пищеблока, посуды, инвентаря, инструментов, спецодежды	1	-
4	Приготовление кулинарных блюд	12	Зачет
4.1	Приготовление супов	1	-
4.2	Приготовление соусов	1	-
4.3	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий	1	-
4.4	Приготовление блюд и гарниров из картофеля, овощей и грибов	1	-
4.5	Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов	1	-
4.6	Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы	2	-
4.7	Приготовление блюд из яиц и творога	1	-
4.8	Приготовление холодных блюд	1	-
4.9	Приготовление сладких блюд и напитков	1	-
4.10	Приготовление мучных кулинарных изделий	1	-
4.11	Приготовление блюд диетического питания	1	-
5	Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий	8	Зачет
5.1	Приготовление дрожжевого теста различными способами (безопарным, опарным, дрожжевое слоеное тесто) и изделий из	2	-

	него		
5.2	Приготовление пшеничного теста и хлеба из него	1	-
5.3	Приготовление песочного теста и изделий из него	1	-
5.4	Приготовление бисквитного теста и изделий из него	1	-
5.5	Приготовление заварного теста и изделий из него	1	-
5.6	Приготовление пряничного теста и изделий из него	1	-
5.7	Приготовление изделий пониженной калорийности	1	-
	Итого	40	экзамен

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

Учебная практика (производственное обучение) проводится в учебных мастерских или на предприятиях общественного питания.

Плавательная практика на судах

№ п/п	Виды выполняемых работ	Всего часов	Форма контроля
1	Инструктаж по охране труда на рабочем месте	2	-
2	Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов	6	Зачет
2.1	Составление планового меню на различные периоды времени	1	-
2.2	Составление заявок на продукты питания	1	-
2.3	Контроль качества принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов	1	-
2.4	Закладка продуктов на хранение	2	-
2.5	Учет движения продуктов	1	-
3	Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений	10	Зачет
3.1	Обслуживание холодильного оборудования, применяемого на судне	2	-
3.2	Обслуживание механического оборудования, применяемого на камбузе	4	-
3.3	Обслуживание теплового оборудования, применяемого на камбузе	2	-
3.4	Поддержание санитарного состояния камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов, спецодежды	2	-
4	Приготовление кулинарных блюд	66	Зачет
4.1	Приготовление супов	12	-
4.2	Приготовление соусов	4	-
4.3	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий	6	-
4.4	Приготовление блюд и гарниров из картофеля, овощей и грибов	6	-
4.5	Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов	6	-
4.6	Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы	6	-
4.7	Приготовление блюд из яиц и творога	3	-
4.8	Приготовление холодных блюд	4	-
4.9	Приготовление сладких блюд и напитков	3	-
4.10	Приготовление мучных кулинарных изделий	10	-
4.11	Приготовление блюд диетического питания	6	-
5	Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий	56	Зачет

5.1	Приготовление дрожжевого теста различными способами (безопарным, опарным, дрожжевое слоеное тесто) и изделий из него	16	-
5.2	Приготовление пшеничного теста и хлеба из него	18	-
5.3	Приготовление песочного теста и изделий из него	4	-
5.4	Приготовление бисквитного теста и изделий из него	4	-
5.5	Приготовление заварного теста и изделий из него	4	-
5.6	Приготовление пряничного теста и изделий из него	4	-
5.7	Приготовление изделий пониженной калорийности	6	-
6	Обеспечение безопасности плавания	20	-
6.1	Участие в проведении учебных тревог	20	-
	Итого:	160	-

Виды работ, выполняемые во время прохождения плавательной практики на судах, регистрируются в журнале практической подготовки слушателя, форма которого разрабатывается образовательной организацией самостоятельно. Журнал практической подготовки заполняется лицом командного состава, на которого возложены обязанности руководителя практики, и заверяется судовой печатью, а также печатью отделов кадров предприятия.

По окончании прохождения плавательной практики слушатель должен получить соответствующие документы, подтверждающие выполнение требований к стажу работы на судне, выданные в соответствии с [приказом](#) Минтранса России от 15 марта 2012 г. N 62, и характеристику (отзыв).

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

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Пояснительная записка - - - - -	-стр. 2
2.	Квалификационная характеристика - - - - -	-стр. 3
3.	Учебный план - - - - -	стр. 5
4.	Общепрофессиональный цикл:	
	- Устройство судна и организация службы на судах- - - - -	-стр. 6
	- Основы профессионального английского языка - - - - -	-стр. 8
5.	Профессиональные модули:	
	- ПМ 01. Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов - - - - -	-стр. 9
	- ПМ 02. Обслуживание и мелкий ремонт оборуд-я и инвентаря камбуза - -	стр.11
	- ПМ 03. Приготовление кулинарных блюд - - - - -	-стр.13
	- ПМ 04. Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий- - - - -	стр.21
	- ПМ 05. Обеспечение безопасности плавания - - - - -	стр.25
6.	Учебная практика в учебных мастерских - - - - -	-стр.26
7.	Плавательная практика на судах- - - - -	стр.27