

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ  
«НОВОСИБИРСКИЙ РЕЧНОЙ КОЛЛЕДЖ»

**АННОТАЦИИ К РАБОЧИМ ПРОГРАММАМ  
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
УЧЕБНЫХ ЦИКЛОВ**

**Профессия 43.01.04 ПОВАР СУДОВОЙ**

Квалификация: повар судовой, камбузник  
Форма обучения – очная

Срок освоения программы – 2 г. 10 мес.  
на базе основного общего образования

Новосибирск, 2023 г.

## Аннотации к рабочим программам

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный учебный цикл</b>
ОП.01	Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии
ОП.02	Основы физиологии и гигиены питания
ОП.03	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.04	Основы культуры профессионального общения
ОП.05	Организация службы на судне
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный учебный цикл</b>
ПМ.01	Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов
МДК.01.01	Основы товароведения пищевых продуктов
МДК.01.02	Основы калькуляции и учета
ПМ.02	Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений
МДК.02.01	Оборудование и инвентарь камбуза и провизионных помещений
ПМ.03	Приготовление кулинарных блюд
МДК.03.01	Технология приготовления кулинарных блюд
ПМ.04	Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий
МДК.04.01	Технология выпечки хлеба и хлебобулочных изделий
ПМ.05	Выполнение обязанностей по тревогам
МДК.05.01	Борьба за живучесть судна, спасение и выживание на воде

## **ОП.00 ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ УЧЕБНЫЙ ЦИКЛ**

### **1 АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ГИГИЕНЫ ТРУДА И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ САНИТАРИИ**

#### **1.1 Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих служащих (далее - ППКРС), составлена в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.04 Повар судовой, входящей в укрупнённую группу профессий 43.00.00. Сервис и туризм. Срок получения образования по образовательной программе СПО - 2 года 10 месяцев в очной форме обучения на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования.

#### **1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Дисциплина ОП.01 Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии, является общепрофессиональной дисциплиной общепрофессионального цикла обязательной части образовательной программы СПО - ППКРС в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по профессии 43.01.04 Повар судовой. Знания и умения дисциплины используются при изучении профессиональных модулей.

#### **1.3 Цели и планируемые результаты освоения учебной дисциплины**

Содержание рабочей программы ОП.01 Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии, направлено на достижение воспитательных и образовательных целей.

В результате освоения дисциплины «Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии» обучающийся должен **уметь**:

- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;
- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- основные группы микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
- санитарно-технические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств;

- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;

- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

Освоение программы способствует формированию следующих общих компетенций, включающих в себя способности:

<b>Код ОК</b>	<b>Предусмотренные формированию способности обучающихся</b>
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
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

Освоение программы способствует формированию следующих профессиональных компетенций:

<b>Код ПК</b>	<b>Содержание компетенции</b>
ПК 1.3	Контролировать качество принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов
ПК 1.4	Осуществлять хранение продуктов
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 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
ПК 4.1	Выпекать хлеб и хлебобулочные изделия

Согласно Федеральному закону «Об образовании» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) «воспитание – деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

Освоение содержание учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания по профессии 43.01.04 Повар судовой:

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение студентами следующих **личностных результатов** по профессии:

ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценности собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»

ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности

ЛР 8. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства

ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях

ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой

ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР 18. Уважающий традиции Российского флота, пропагандирующий важность значения, развития флота в промышленности и обороноспособности государства;

ЛР 19. Проявляющий интерес и любознательность к техническим направлениям, интересующийся инновациями в области судостроения, судового оборудования, новых технологических решений.

Код	Личностные результаты (дескрипторы)
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценности собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 18	Уважающий традиции Российского флота, пропагандирующий важность значения, развития флота в промышленности и обороноспособности государства
ЛР 19	Проявляющий интерес и любознательность к техническим направлениям, интересующийся инновациями в области судостроения, судового оборудования, новых технологических решений

#### **1.4 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 66 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 44 часа, в том числе ЛПЗ – 6 часов;
- самостоятельной работы обучающегося - 22 часа.
- консультации – 4 часа.

#### **1.5 Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет**

## 2 АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ И ГИГИЕНЫ ПИТАНИЯ

### 2.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих служащих (далее - ППКРС), составлена в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.04 Повар судовой, входящей в укрупнённую группу профессий 43.00.00. Сервис и туризм. Срок получения образования по образовательной программе СПО - 2 года 10 месяцев в очной форме обучения на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования.

### 2.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих

Дисциплина ОП.02 Основы физиологии и гигиены питания, является общепрофессиональной дисциплиной общепрофессионального цикла обязательной части образовательной программы СПО - ППКРС в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по профессии 43.01.04 Повар судовой. Знания и умения дисциплины используются при изучении профессиональных модулей.

### 2.3 Цели и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Содержание рабочей программы ОП.02 Основы физиологии и гигиены питания, направлено на достижение воспитательных и образовательных целей.

В результате освоения учебной дисциплины ОП.02 Основы физиологии и гигиены питания, обучающийся должен **уметь**:

- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- понятие суточной нормы потребности человека в питательных веществах;
- усвояемость пищи и факторы, влияющие на неё;
- строение и функционирование пищеварительной системы человека.

Освоение программы способствует формированию следующих общих компетенций, включающих в себя способности:

Код ОК	Предусмотренные формированию способности обучающихся
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
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

Освоение программы способствует формированию следующих профессиональных компетенций:

Код ПК	Содержание компетенции
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 2.1	Поддерживать санитарное состояние камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды
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
ПК 4.1	Выпекать хлеб и хлебобулочные изделия

Согласно Федеральному закону «Об образовании» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) «воспитание – деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения,



бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

Освоение содержания учебной дисциплины ОП.02 Основы физиологии и гигиены питания, обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания по профессии 43.01.04. «Повар судовой»:

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение студентами следующих **личностных результатов** по профессии:

ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценности собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»

ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности

ЛР 8. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства

ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях

ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой

ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР 18. Уважающий традиции Российского флота, пропагандирующий важность значения, развития флота в промышленности и обороноспособности государства;

ЛР 19. Проявляющий интерес и любознательность к техническим направлениям, интересующийся инновациями в области судостроения, судового оборудования, новых технологических решений.

**2.4 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:** максимальной учебной нагрузки обучающегося 66 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 44 часа, в том числе ЛПЗ – 6 часов;

- самостоятельной работы обучающегося - 22 часа.

**2.5 Форма промежуточной аттестации:** дифференцированный зачет

### **3 АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

#### **3.1 Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих служащих (далее - ППКРС), составлена в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.04 Повар судовой, входящей в укрупнённую группу профессий 43.00.00. Сервис и туризм. Срок получения образования по образовательной программе СПО - 2 года 10 месяцев в очной форме обучения на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования.

#### **3.2 Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:**

Дисциплина ОП.03 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности, является общепрофессиональной дисциплиной общепрофессионального цикла обязательной части образовательной программы СПО - ППКРС в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по профессии 43.01.04 Повар судовой. Знания и умения дисциплины используются при изучении профессиональных модулей.

#### **3.3 Цели и планируемые результаты освоения учебной дисциплины**

Содержание рабочей программы ОП.03 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности, направлено на достижение воспитательных и образовательных целей.

Согласно Федеральному закону «Об образовании» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) «воспитание – деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

Освоение содержания учебной дисциплины ОП.03 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности, обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания по профессии 43.01.04 «Повар судовой»

ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценности собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа»

ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности

ЛР 8. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства

ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях

ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой

ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР 18. Уважающий традиции Российского флота, пропагандирующий важность значения, развития флота в промышленности и обороноспособности государства;

ЛР 19. Проявляющий интерес и любознательность к техническим направлениям, интересующийся инновациями в области судостроения, судового оборудования, новых технологических решений.

В результате освоения учебной дисциплины ОП.03 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности, обучающийся должен **уметь:**

- ориентироваться в общих вопросах экономики производства продукции и организации общественного питания;
- применять экономические и правовые знания при освоении профессиональных модулей и в профессиональной деятельности;
- защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

- организационно-правовые формы организаций;
- законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в области профессиональной деятельности;
- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
- формы оплаты труда.

Освоение программы способствует формированию следующих общих компетенций, включающих в себя способности:

Код ОК	Предусмотренные формированию способности обучающихся
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
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

Освоение программы способствует формированию следующих профессиональных компетенций:

КодПК	Содержание компетенции
ПК 1.1	Составлять плановое меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух- или четырехнедельное)
ПК 1.2	Участвовать в составлении заявок на продукты питания
ПК 1.3	Контролировать качество принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов
ПК 1.4	Осуществлять хранение продуктов
ПК 1.5	Вести учет движения продуктов
ПК 2.1	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 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
ПК 4.1	Выпекать хлеб и хлебобулочные изделия

### 3.4 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 54 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 36 часов;
- самостоятельной работы обучающегося - 18 часов.

Консультации – 4 часа.

### 3.5 Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет

## **4 АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04 ОСНОВЫ КУЛЬТУРЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБЩЕНИЯ**

### **4.1 Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих служащих (далее - ППКРС), составлена в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.04 Повар судовой, входящей в укрупнённую группу профессий 43.00.00. Сервис и туризм. Срок получения образования по образовательной программе СПО - 2 года 10 месяцев в очной форме обучения на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования.

### **4.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина ОП.04 Основы культуры профессионального общения, является общепрофессиональной дисциплиной общепрофессионального цикла обязательной части образовательной программы СПО - ППКРС в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по профессии 43.01.04 Повар судовой. Знания и умения дисциплины используются при изучении профессиональных модулей.

### **4.3 Цели и планируемые результаты освоения учебной дисциплины**

Содержание рабочей программы ОП.04 Основы культуры профессионального общения, направлено на достижение воспитательных и образовательных целей.

В результате освоения учебной дисциплины ОП.04 Основы культуры профессионального общения, обучающийся должен **уметь**:

- соблюдать правила этикета;
- применять различные средства, техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;
- использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;
- работать в команде;
- определять тактику поведения в конфликтных ситуациях, возникающих в профессиональной деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины ОП.04 Основы культуры профессионального общения, обучающийся должен **знать**:

- правила обслуживания;
- правила этикета;
- эстетику внешнего облика повара судового;
- психологические особенности делового общения и его специфику в сфере обслуживания и деятельности повара судового;
- механизмы взаимопонимания в общении;
- техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;
- источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов, возникающих в профессиональной деятельности.

Освоение программы способствует формированию следующих общих компетенций, включающих в себя способности:

Код ОК	Предусмотренные формированию способности обучающихся
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
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

Освоение программы способствует формированию следующих профессиональных компетенций:

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 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 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

Согласно Федеральному закону «Об образовании» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) «воспитание – деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения,

бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

Освоение содержания учебной дисциплины ОП.04 Основы культуры профессионального общения обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания по профессии 43.01.04 Повар судовой:

ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценности собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»

ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности

ЛР 8. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства

ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимость от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях

ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой

ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР 18. Уважающий традиции Российского флота, пропагандирующий важность значения, развития флота в промышленности и обороноспособности государства;

ЛР 19. Проявляющий интерес и любознательность к техническим направлениям, интересующийся инновациями в области судостроения, судового оборудования, новых технологических решений.

#### **4.4 Количество часов, отведенное на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов, в том числе:

- теоретическое обучение - 26 часов;

- практические занятия - 10 часов.

- самостоятельной работы обучающегося 18 часов.

Консультации – 4 часа.

#### **4.5 Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет**

## 5 АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05 ОРГАНИЗАЦИЯ СЛУЖБЫ НА СУДНЕ

### 5.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих служащих (далее - ППКРС), составлена в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.04 Повар судовой, входящей в укрупнённую группу профессий 43.00.00. Сервис и туризм. Срок получения образования по образовательной программе СПО - 2 года 10 месяцев в очной форме обучения на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования.

### 5.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина ОП.05 Организация службы на судах, является общепрофессиональной дисциплиной общепрофессионального цикла обязательной части образовательной программы СПО - ППКРС в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по профессии 43.01.04 Повар судовой. Знания и умения дисциплины используются при изучении профессиональных модулей.

### 5.3 Цели и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины ОП.05 Организация службы на судне, обучающийся должен **уметь**:

- использовать знания об организации службы на судне при изучении профессиональных модулей и в профессиональной деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины ОП.05 Организация службы на судне, обучающийся должен **знать**:

- состав экипажа судна, обязанности членов экипажа;
- основы организации службы на судне, в том числе ее нормативно-правовое регулирование;
- общие обязанности членов экипажа судна и обязанности судового повара;
- технику безопасности при работе на судне, в том числе в штормовых условиях.

Освоение программы способствует формированию следующих общих компетенций, включающих в себя способности:

Код ОК	Предусмотренные формированию способности обучающихся
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



ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)
------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------

Освоение программы способствует формированию следующих профессиональных компетенций:

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 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 блюда из яиц и творога
ПК 3.8	Готовить сладкие блюда и напиток
ПК 3.9	Готовить мучные кулинарные блюда
ПК 3.10	Готовить блюда диетического питания
ПК 4.1	Выпекать хлеб и хлебобулочные изделия
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

Согласно Федеральному закону «Об образовании» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) «воспитание – деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

Освоение содержания учебной дисциплины ОП.05 Организация службы на судне, обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания по профессии 43.01.04 Повар судовой:

ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценности собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»

ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности

ЛР 8. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства

ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях

ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой

ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР 18. Уважающий традиции Российского флота, пропагандирующий важность значения, развития флота в промышленности и обороноспособности государства;

ЛР 19. Проявляющий интерес и любознательность к техническим направлениям, интересующийся инновациями в области судостроения, судового оборудования, новых технологических решений.

#### **5.4 Количество часов, отведенное на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 52 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часа, в том числе:

- теоретическое обучение - 32 часа;

- практические занятия - 4 часа.

- самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

Консультации – 4 часа.

#### **5.5 Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет**

## **6 АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.06 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

### **6.1 Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих служащих (далее - ППКРС), составлена в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.04 Повар судовой, входящей в укрупнённую группу профессий 43.00.00. Сервис и туризм. Срок получения образования по образовательной программе СПО - 2 года 10 месяцев в очной

форме обучения на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования.

## **6.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебная дисциплина ОП.06 Безопасность жизнедеятельности, является общепрофессиональной дисциплиной общепрофессионального цикла обязательной части образовательной программы СПО - ППКРС в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по профессии 43.01.04 Повар судовой. Знания и умения дисциплины используются при изучении профессиональных модулей.

## **6.3 Цели и планируемые результаты освоения учебной дисциплины**

Содержание рабочей программы ОП.01 Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии, направлено на достижение воспитательных и образовательных целей.

В результате освоения учебной дисциплины ОП.06 Безопасность жизнедеятельности, обучающийся должен **уметь**:

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим.

В результате освоения учебной дисциплины ОП.06 Безопасность жизнедеятельности, обучающийся должен **знать**:

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;

- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

Освоение программы способствует формированию следующих общих компетенций, включающих в себя способности:

Код ОК	Предусмотренные формированию способности обучающихся
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
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

Освоение программы способствует формированию следующих профессиональных компетенций:

ПК 1.1	Составлять плановое меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух- или четырехнедельное)
ПК 1.2	Участвовать в составлении заявок на продукты питания
ПК 1.3	Контролировать качество принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов
ПК 1.4	Осуществлять хранение продуктов
ПК 1.5	Вести учет движения продуктов
ПК 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 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
ПК 4.1	Выпекать хлеб и хлебобулочные изделия
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

Согласно Федеральному закону «Об образовании» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) «воспитание – деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

Освоение содержания учебной дисциплины ОП.06 Безопасность жизнедеятельности, обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания по профессии 43.01.04 «Повар судовой»

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение студентами следующих **личностных результатов** по профессии:

ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценности собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа»

ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности

ЛР 8. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства

ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях

ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой

ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР 18. Уважающий традиции Российского флота, пропагандирующий важность значения, развития флота в промышленности и обороноспособности государства;

ЛР 19. Проявляющий интерес и любознательность к техническим направлениям, интересующийся инновациями в области судостроения, судового оборудования, новых технологических решений.

#### **6.4 Количество часов, отведенное на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 36 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов, в том числе:

- теоретическое обучение – 21 час;

- практические занятия – 15 часов.

Консультаций – 4 часа.

#### **6.5 Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет**

### **II.00 ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ УЧЕБНЫЙ ЦИКЛ**

#### **1 АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ**

#### **ПМ.01 ЗАКАЗ И ХРАНЕНИЕ ПРОДУКТОВ И ПОЛУФАБРИКАТОВ**

#### **МДК.01.01 Основы товароведения пищевых продуктов**

#### **МДК.01.02 Основы калькуляции и учета**

#### **1.1 Область применения рабочей программы профессионального модуля**

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее – ППКРС), составлена в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.04 Повар судовой, утверждённым приказом Министерства образования и науки РФ от 02 августа 2013 года № 726 (ред. от 09.04.2015). Срок получения образования по образовательной программе СПО по профессии 43.01.04 Повар судовой в очной форме обучения – 2 года 10 месяцев на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования. Срок получения образования по образовательной программе СПО по профессии 43.01.04 Повар судовой в очной форме обучения – 1 год 10 месяцев на базе среднего общего образования. Квалификация выпускника – «Повар судовой. Камбузник». Область профессиональной деятельности выпускников: приготовление простых и основных блюд, выпечка хлеба и хлебобулочных изделий с учетом потребностей экипажей судов в условиях автономного плавания, выполнение обязанностей по тревогам.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид профессиональной деятельности (ОВПД): *Заказ и*

**хранение продуктов и полуфабрикатов** и сформировать соответствующие ему общие и профессиональные компетенции (соответственно ПК, ОК).

Профессиональные компетенции (ПК):

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.

Общие компетенции (ОК):

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей 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.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний.

## **1.2 Место профессионального модуля в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

Профессиональный модуль ПМ.01 Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов, является частью профессионального учебного цикла обязательной части образовательной программы СПО - ППКРС (подготовки квалифицированных рабочих и служащих) разработанной в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по профессии 43.01.04 Повар судовой. Опыт, знания и умения профессионального модуля используются при изучении других профессиональных модулей и прохождения учебной и производственной практик.

## **1.3 Цели и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе

освоения профессионального модуля ПМ.01 Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов должен:

**иметь практический опыт:**

- составления планового меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух или четырёхнедельное);
- составления заявки на продукты питания;
- контроля качества принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов;
- закладки продуктов на хранение;
- учёта движения продуктов;

**уметь:**

- проводить органолептическую оценку качества сырья и продуктов;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;
- составлять заявки на продукты питания;
- заполнять первичные учётные документы;
- составлять плановое меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух или четырёхнедельное);
- рассчитывать потребное количество продуктов (на день, неделю, месяц);
- рассчитывать количество сырья по нормативам (рецептурам);
- контролировать качество принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов;
- проводить учёт предметов материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря;
- участвовать в проведении инвентаризации: проводить сверку фактического состояния с данными бухгалтерских документов и оформлять первичные документы учёта;

**знать:**

- группы продовольственных товаров, использование их в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий;
- ассортимент продовольственных товаров, их основные характеристики;
- требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров;
- особые условия хранения продуктов для морской команды;
- нормы питания;
- особенности питания моряков в различных условиях плавания;
- правила составления заявок на продукты питания;
- понятие о документах учёта, принципы организации учёта, порядок оформления первичных учётных документов;
- понятие о калькуляции;
- понятие о меню, порядке его составления и утверждения;
- основы учёта предметов материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря;



- понятие, задачи, сроки проведения инвентаризации, технику сверки фактического состояния с данными бухгалтерских документов и оформления первичных учётных документов.

Согласно Федеральному закону «Об образовании» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) «воспитание – деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

Освоение содержания профессионального модуля обеспечивает достижение студентами следующих **личностных результатов** по профессии **43.01.04 Повар судовой:**

ЛР 3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалом гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением.

ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценности собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 8. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР 13. Уважающий традиции Российского флота, пропагандирующий важность значения, развития флота в промышленности и обороноспособности государства;

ЛР 14. Проявляющий интерес и любознательность к техническим направлениям, интересующийся инновациями в области судостроения, судового оборудования, новых технологических решений.

ЛР 18. Уважающий традиции Российского флота, пропагандирующий важность значения, развития флота в промышленности и обороноспособности государства;

ЛР 19. Проявляющий интерес и любознательность к техническим направлениям, интересующийся инновациями в области судостроения, судового оборудования, новых технологических решений.

#### **1.4 Количество отведенных часов на освоение программы профессионального модуля:**

Всего объём образовательной программы – 180 часов, в том числе:

Самостоятельная работа – 54 часа;

Всего учебных занятий - 108 часов , в том числе:

- теоретических занятий - 86 часов;
- практических занятий - 22 часа;
- консультаций – 12 часов;

Промежуточная аттестация в форме экзамена по МДК 01.01. – 6 часов

Промежуточная аттестация в форме экзамена по МДК 01.02. – 6 часов

Учебная практика – 18 часов (дифференцированный зачет).

#### **1.5 Форма промежуточной аттестации: экзамен по модулю**

## **2 АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02 ОБСЛУЖИВАНИЕ И МЕЛКИЙ РЕМОНТ ОБОРУДОВАНИЯ И ИНВЕНТАРЯ КАМБУЗА И ПРОВИЗИОННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ**

### **МДК 02.01. Оборудование инвентарь камбуза и провизионных помещений**

#### **2.1 Область применения программы и место профессионального модуля в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих**

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее – ППКРС) и входит в профессиональный цикл. Составлена в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.04 Повар судовой, утверждённым приказом Министерства образования и науки РФ от 02 августа 2013 года № 726 (ред. от 09.04.2015), входящих в состав укрупнённой группы перечня профессий

среднего профессионального образования 43.00.00. «Сервис и туризм»; Срок получения образования по образовательной программе СПО – 2 года 10 месяцев в очной форме обучения на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования. Квалификация выпускника – повар судовой – камбузник. Область профессиональной деятельности выпускников: приготовление простых и основных блюд, выпечка хлеба и хлебобулочных изделий с учётом потребностей экипажей судов в условиях автономного плавания, выполнение обязанностей по тревогам.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид профессиональной деятельности(ВПД): **Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений** и сформировать соответствующие ему общие и профессиональные компетенции (соответственно ОК, ПК):

Общие компетенции:

ОК 01.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 02.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 03	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 04.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 05.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 06.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 07.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний

Профессиональные компетенции:

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.

## **2.2 Место профессионального модуля в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

Профессиональный модуль ПМ.01 Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов, является частью профессионального учебного цикла

обязательной части образовательной программы СПО - ППКРС (подготовки квалифицированных рабочих и служащих) разработанной в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по профессии 43.01.04 Повар судовой. Опыт, знания и умения профессионального модуля используются при изучении других профессиональных модулей и прохождения учебной и производственной практик.

### **2.3 Цели и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля ПМ.02. Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений должен:

**иметь практический опыт в :**

- поддержании санитарного состояния камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды;
- обслуживании холодильного оборудования, применяемого на судне;
- обслуживании механического оборудования, применяемого на камбузе;
- обслуживании теплового оборудования, применяемого на камбузе;

**уметь:**

- поддерживать санитарное состояние камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежд
- обслуживать холодильное оборудование, применяемого на судне;
- обслуживать механическое оборудование, применяемого на камбузе;
- обслуживать тепловое оборудование, применяемого на камбузе;
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;

**знать:**

- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и пекарского производства: механического, теплового и холодильного;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, правила безопасного использования технологического оборудования.

Согласно Федеральному закону «Об образовании» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) «воспитание – деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям

многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

Освоение содержания профессионального модуля обеспечивает достижение студентами следующих **личностных результатов** по профессии

#### **43.01.04 Повар судовой:**

ЛР 3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалом гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением.

ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценности собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 8. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР 13. Уважающий традиции Российского флота, пропагандирующий важность значения, развития флота в промышленности и обороноспособности государства;

ЛР 14. Проявляющий интерес и любознательность к техническим направлениям, интересующийся инновациями в области судостроения, судового оборудования, новых технологических решений.

ЛР 18. Уважающий традиции Российского флота, пропагандирующий важность значения, развития флота в промышленности и обороноспособности государства;

ЛР 19. Проявляющий интерес и любознательность к техническим направлениям, интересующийся инновациями в области судостроения, судового оборудования, новых технологических решений.

**2.4 Количество часов, отведенных на освоение рабочей программы профессионального модуля ПМ.02 Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений**

Всего объём образовательной программы – 96 часов, в том числе:  
Самостоятельная работа – 26 часов;  
Всего учебных занятий во взаимодействии с преподавателем -  
Всего учебных занятий - 52 часа , в том числе:  
- теоретических занятий - 46 часов;  
- практических занятий - 6 часов;  
- консультаций – 6 часов;  
Учебная практика – 18 часов (дифференцированный зачет).

## **2.5 Форма промежуточной аттестации: экзамен по модулю**

### **АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ КУЛИНАРНЫХ БЛЮД**

#### **МДК.03.01 Технология приготовления кулинарных блюд**

#### **3.1 Область применения рабочей программы профессионального модуля**

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее – ППКРС) и входит в профессиональный цикл. Составлена в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.04 Повар судовой, утверждённым приказом Министерства образования и науки РФ от 02 августа 2013 года № 726 (ред. от 09.04.2015), входящих в состав укрупнённой группы перечня профессий среднего профессионального образования 43.00.00. «Сервис и туризм»; Срок получения образования по образовательной программе СПО – 2 года 10 месяцев в очной форме обучения на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования. Квалификация выпускника – повар судовой – камбузник. Область профессиональной деятельности выпускников: приготовление простых и основных блюд, выпечка хлеба и хлебобулочных изделий с учётом потребностей экипажей судов в условиях автономного плавания, выполнение обязанностей по тревогам.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид профессиональной деятельности(ВПД): **Приготовление**

**кулинарных блюд** и сформировать соответствующие ему общие и профессиональные компетенции (соответственно ОК, ПК):

**Общие компетенции:**

ОК 01.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 02.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 03	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 04.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 05.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 06.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 07.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний

**Профессиональные компетенции:**

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

### **3.2 Место профессионального модуля в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

Профессиональный модуль **ПМ.03 Приготовление кулинарных блюд**, является частью профессионального учебного цикла обязательной части образовательной программы СПО - ППКРС (подготовки квалифицированных рабочих и служащих) разработанной в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по профессии 43.01.04 Повар судовой. Опыт, знания и умения профессионального модуля используются при изучении других профессиональных модулей и прохождения учебной и производственной практик.

### **3.3 Цели и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля ПМ.02. Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений должен:

**иметь практический опыт в :**

- подготовки (обработки) сырья и приготовления кулинарных блюд в условиях плавания, в том числе холодных блюд и закусок;
- первых блюд и соусов;
- блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий;
- блюд и гарниров из овощей;
- блюд из рыбы и морепродуктов, мяса, мясных продуктов и домашней птицы,
- яиц и творога, сладких блюд и напитков,
- мучных кулинарных блюд,
- блюд диетического питания;

**уметь:**

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- проверять органолептическим способом годность и качество овощей, зерновых, молочных продуктов, муки, яиц, жиров, сахара, рыбы, мяса, домашней птицы, гастрономических продуктов и т.д.
  - пользоваться сборниками рецептур блюд, кулинарных изделий и мучных кондитерских изделий;
  - проверять основные продукты и дополнительные ингредиенты на соответствие технологическим требованиям к приготовлению различных блюд;
  - выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления рыбы, мяса, творога и яиц, овощей, различных сладких блюд, напитков и т.д.
  - обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей;
  - готовить и отпускать блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и т.д.;
  - использовать различные технологии приготовления и оформления супов и соусов, блюд из рыбы, мяса и домашней птицы, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков и т.д.
  - оценивать качество готовых блюд;
  - охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;
  - охлаждать и замораживать нарезанные овощи;



- соблюдать требования охраны труда и техники безопасности в процессе приготовления кулинарных блюд;

**знать:**

- действующие стандарты на сырьё, полуфабрикаты и продукцию общественного питания;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству полуфабрикатов и готовых блюд: супов и соусов, блюд из мяса, домашней птицы, гастрономических продуктов и т.д.;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов, блюд из рыбы, блюд из мяса и домашней птицы, холодных блюд и закусок;
- приёмы механической и тепловой кулинарной обработки продуктов;
- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных блюд и закусок, простых супов и соусов, блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, овощей, блюд из яиц и творога, сладких блюд и напитков, мучных кулинарных изделий, блюд диетического питания;
- температурный режим и правила приготовления различных блюд и гарниров;
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении различных блюд;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработке сырья и продуктов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки, порционирования, температуру подачи различных блюд;
- сроки реализации и требования к качеству различных готовых блюд;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, холодных блюд и закусок;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке различных продуктов и приготовлении различных блюд, технологию их эксплуатации;
- инструкции по охране труда и правила техники безопасности при работе.

Согласно Федеральному закону «Об образовании» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) «воспитание – деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям

многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

Освоение содержания профессионального модуля обеспечивает достижение студентами следующих **личностных результатов** по профессии

#### **43.01.04 Повар судовой:**

ЛР 3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалом гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением.

ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценности собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 8. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР 13. Уважающий традиции Российского флота, пропагандирующий важность значения, развития флота в промышленности и обороноспособности государства;

ЛР 14. Проявляющий интерес и любознательность к техническим направлениям, интересующийся инновациями в области судостроения, судового оборудования, новых технологических решений.

ЛР 18. Уважающий традиции Российского флота, пропагандирующий важность значения, развития флота в промышленности и обороноспособности государства;

ЛР 19. Проявляющий интерес и любознательность к техническим направлениям, интересующийся инновациями в области судостроения, судового оборудования, новых технологических решений.

### **3.4 Количество отведенных часов на освоение программы профессионального модуля:**

Всего объём образовательной программы – 1056 часов, в том числе:

Самостоятельная работа – 100 часов;

Всего учебных занятий во взаимодействии с преподавателем - 956 часов

Всего учебных занятий - 200 часов , в том числе:

- теоретических занятий - 134 часа;

- практических занятий - 66 часов;

- консультаций – - ;

Промежуточная аттестация в форме экзамена по МДК 03.01. – 6 часов (не входит в объём часов профессионального модуля).

Учебная практика – 324 часа (дифференцированный зачет);

Производственная практика – 432 часа.

### **3.5 Форма промежуточной аттестации: экзамен по модулю**

## **4 АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04 ВЫПЕЧКА ХЛЕБА И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ**

### **МДК.04.01 Технология выпечки хлеба и хлебобулочных изделий**

#### **4.1 Область применения рабочей программы профессионального модуля**

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее – ППКРС) и входит в профессиональный цикл. Составлена в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.04 Повар судовой, утверждённым приказом Министерства образования и науки РФ от 02 августа 2013 года № 726 (ред. от 09.04.2015), входящих в состав укрупнённой группы перечня профессий среднего профессионального образования 43.00.00. «Сервис и туризм»; Срок получения образования по образовательной программе СПО – 2 года 10 месяцев в очной форме обучения на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования. Квалификация выпускника – повар судовой – камбузник. Область профессиональной деятельности выпускников: приготовление простых и основных блюд, выпечка

хлеба и хлебобулочных изделий с учётом потребностей экипажей судов в условиях автономного плавания, выполнение обязанностей по тревогам.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид профессиональной деятельности(ВПД): **Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий** и сформировать соответствующие ему общие и профессиональные компетенции (соответственно ОК, ПК):

Общие компетенции:

ОК 01.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 02.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 03	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 04.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 05.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 06.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 07.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний

Профессиональные компетенции:

ПК 4.1.	Выпекать хлеб и хлебобулочные изделия
---------	---------------------------------------

#### **4.2 Место профессионального модуля в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

Профессиональный модуль **ПМ.04 Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий**, является частью профессионального учебного цикла обязательной части образовательной программы СПО - ППКРС (подготовки квалифицированных рабочих и служащих) разработанной в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по профессии 43.01.04 Повар судовой. Опыт, знания и умения профессионального модуля используются при изучении других профессиональных модулей и прохождения учебной и производственной практик.

#### **4.3 Цели и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля ПМ.04. Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий должен:

**иметь практический опыт в :**

- выпечки хлеба и хлебобулочных изделий в условиях плавания;

**уметь:**

- оценивать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- рассчитывать количество потребного сырья и выхода готовой продукции;
- использовать сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия;
- замешивать, резать и формовать тесто;
- контролировать вес тестовых заготовок и их готовность к выпечке;
- контролировать соблюдение норм технологического режима, температурный и паровой режим выпечки;
- следить за готовностью хлебобулочных изделий;
- соблюдать требования охраны труда и техники безопасности при выпечке хлеба и хлебобулочных изделий;

**знать:**

- виды и классификацию сырья, назначение, состав, свойства и сорт сырья;
- классификацию оборудования для хлебопечения, технологию его эксплуатации и правила техники безопасности при работе;
- ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий, выпекаемых на судах, рецептуры на выпускаемые изделия;
- санитарные правила, государственные стандарты и технические условия выпечки хлеба;
- нормы выхода изделий;
- технологический процесс производства хлебобулочных изделий, технологические параметры режимов расстойки и выпечки, способы их регулирования, методы определения готовности теста к выпечке и качества готовой продукции, факторы, влияющие на качество расстойки, выпечки и на выход готовой продукции;
- особенности выпечки хлеба на судах;
- алгоритмы технологических расчётов;
- условия и сроки хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- инструкции по охране труда и правила техники безопасности при работе.

Согласно Федеральному закону «Об образовании» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) «воспитание – деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

Освоение содержания профессионального модуля обеспечивает достижение студентами следующих **личностных результатов** по профессии **43.01.04 Повар судовой:**

ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценности собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 8. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР 13. Уважающий традиции Российского флота, пропагандирующий важность значения, развития флота в промышленности и обороноспособности государства;

ЛР 14. Проявляющий интерес и любознательность к техническим направлениям, интересующийся инновациями в области судостроения, судового оборудования, новых технологических решений.

ЛР 18. Уважающий традиции Российского флота, пропагандирующий важность значения, развития флота в промышленности и обороноспособности государства;

ЛР 19. Проявляющий интерес и любознательность к техническим направлениям, интересующийся инновациями в области судостроения, судового оборудования, новых технологических решений.

#### **4.4 Количество отведенных часов на освоение программы профессионального модуля ПМ.04. Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий**

Всего объём образовательной программы – 654 часа, в том числе:

Самостоятельная работа – 26 часов;

Всего учебных занятий во взаимодействии с преподавателем - 628

Всего учебных занятий - 52 часа , в том числе:

- теоретических занятий - 32 часа;

- практических занятий - 20 часов;

- консультаций – - ;

Промежуточная аттестация в форме экзамена по МДК 04.01. – 6 часов (не входит в объем часов профессионального модуля).

Учебная практика – 216 часов (дифференцированный зачет);

Производственная практика – 360 часов.

#### **4.5 Форма промежуточной аттестации: экзамен по модулю**

### **5 АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05 ВЫПОЛНЕНИЕ ОБЯЗАННОСТЕЙ ПО ТРЕВОГАМ**

#### **МДК.05.01 Борьба за живучесть судна, спасение и выживание на воде**

##### **5.1 Область применения программы и место профессионального модуля в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих**

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее – ППКРС) и входит в профессиональный цикл. Составлена в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.04 Повар судовой, утверждённым приказом Министерства образования и науки РФ от 02 августа 2013 года № 726 (ред. от 09.04.2015), входящих в состав укрупнённой группы перечня профессий среднего профессионального образования 43.00.00. «Сервис и туризм»; Срок получения образования по образовательной программе СПО – 2 года 10 месяцев в очной форме обучения на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования. Квалификация выпускника – повар судовой – камбузник. Область профессиональной деятельности выпускников: приготовление простых и основных блюд, выпечка хлеба и хлебобулочных изделий с учётом потребностей экипажей судов в условиях автономного плавания, выполнение обязанностей по тревогам.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид профессиональной деятельности(ВПД): **Выполнение обязанностей по тревогам** сформировать соответствующие ему общие и профессиональные компетенции (соответственно ОК, ПК):

профессиональные компетенции:

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.

общие компетенции (ОК):

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей 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;

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний.

## **5.2 Место профессионального модуля в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

Профессиональный модуль ПМ.05 Выполнение обязанностей по тревогам, является частью профессионального учебного цикла обязательной части образовательной программы СПО - ППКРС (подготовки квалифицированных рабочих и служащих) разработанной в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по профессии 43.01.04 Повар судовой. Опыт, знания и умения профессионального модуля используются при изучении других профессиональных модулей и прохождения учебной и производственной практик.

## **5.3 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля ПМ.05 Выполнение обязанностей по тревогам должен:

**иметь практический опыт:**



- заделки пробоин и течей в корпусе судна;
- участия в учениях по оставлению судна и по борьбе с пожаром;
- оказания первой медицинской помощи пострадавшим;

**уметь:**

- выполнять действия по тушению пожара на судне и применять штатные средства пожаротушения;
- применять средства индивидуальной защиты;
- заделывать пробоины с помощью штатных и приспособленных средств;
- применять штатные средства аварийного покидания судна, управлять шлюпкой;
- применять технические средства для выживания на воде;
- поддерживать плавучесть с помощью подручных средств;
- бороться с гипотермией в воде;
- применять технические средства подачи сигнала бедствия;
- осуществлять транспортировку пострадавших из очагов поражения;
- осуществлять подъем пострадавшего на борт судна с помощью штатных и подручных средств; оценивать состояние пострадавшего;
- применять средства оказания первой медицинской помощи пострадавшим;

**знать:**

- конструктивные особенности основных типов судов;
- характер и причины морских аварий, характерные признаки и способы устранения;
- организацию борьбы за живучесть судна;
- сигналы общесудовой тревоги и обязанности экипажа судна по тревоге;
- мероприятия, обеспечивающие непотопляемость судна;
- технические характеристики штатных средств пожаротушения, и порядок их применения;
- состав, размещение и порядок использования аварийных материалов;
- основные способы заделки течей и пробоин в корпусе судна;
- технические характеристики и порядок использования основных видов средств индивидуальной защиты;
- порядок аварийного покидания судна;
- основные штатные средства аварийного покидания судна;
- основные способы покидания судна с помощью подручных средств;
- общие принципы выживания на воде;
- виды и технические возможности средств выживания на воде;
- штатную комплектность технических средств выживания на воде;

- порядок подачи сигналов бедствия;
- технические средства для подачи сигналов бедствия и порядок их применения;
- основные способы поддержания плавучести с помощью штатных и приспособленных средств;
- основные способы противодействия гипотермии;
- способы эвакуации и транспортировки пострадавших;
- способы оказания помощи и подъема пострадавшего на борт судна;
- основные признаки травм и терминальных состояний;
- порядок, основные средства и приемы оказания первой медицинской помощи пострадавшему.

Согласно Федеральному закону «Об образовании» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) «воспитание – деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

Освоение содержания профессионального модуля обеспечивает достижение студентами следующих личностных результатов по профессии:  
 ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценности собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 8. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР 18. Уважающий традиции Российского флота, пропагандирующий важность значения, развития флота в промышленности и обороноспособности государства;

ЛР 19. Проявляющий интерес и любознательность к техническим направлениям, интересующийся инновациями в области судостроения, судового оборудования, новых технологических решений.

#### **5.4 Количество часов отведенное на освоение рабочей программы профессионального модуля:**

Всего объём образовательной программы - 90 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 36 часа, в том числе ЛПЗ – 6 часов;

- теоретических занятий – 30 часов;

Самостоятельная работа обучающегося - 18 часов.

учебной практики – 36 часов (дифференцированный зачет);

Консультации – 4 часа.

Учебная практика – 36 часов.

#### **5.5 Форма промежуточной аттестации: экзамен по модулю**