

# АНО ДПО «УЧЕБНЫЙ ЦЕНТР ОСВОД»

---

Утверждаю  
Генеральный директор  
АНО ДПО «Учебный центр ОСВод»



А.В. Павлов  
03 мая 2018 года

## ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА «СУДОВОЙ ПОВАР»

г. Красноярск 2018 год

## **I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

### **1. Нормативные основания для разработки программы**

Дополнительная профессиональная программа разработана в соответствии с:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании Российской Федерации" (с изменениями и дополнениями).
- Кодексом внутреннего водного транспорта от 07.03.2001 г. № 24-ФЗ (с изменениями);
- Положением о дипломировании членов экипажей судов внутреннего водного транспорта, утвержденного приказом № 87 от 12.03.2018 г.;
- Профессиональным стандартом повара, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н

## **II. ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ**

### **2. Назначение программы и задачи курса**

Профессиональная подготовка поваров судовых для судов внутреннего водного транспорта.

Основными задачами курса являются изучение организации и особенности питания экипажей судов; рецептуры, технологии приготовления блюд, кулинарных и выпечных изделий; требований к качеству пищевых продуктов и готовых блюд; условий и сроков хранения сырья и готовой продукции; устройств и правил эксплуатации технологического оборудования приготовления блюд, кулинарных и выпечных изделий.

### **3. Общее описание профессиональной деятельности выпускников.**

Область профессиональной деятельности выпускников: приготовление простых и основных блюд, выпечка хлеба и хлебобулочных изделий с учетом потребностей экипажей судов,

**В результате изучения программы слушатели должны знать:**

- устройство судна;
- обязанности и ответственность повара судового по охране окружающей среды; обязанности по судовым расписаниям, сигналы тревоги;
- расположение на судне аварийно-спасательного и противопожарного оборудования, имущества и инвентаря;
- основы гигиены и санитарии; основы физиологии питания;
- основы организации и экономики производства; основы организации питания на судах;
- санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке продуктов, их хранению и отпуску готовой пищи, правила личной гигиены, основы санитарно-гигиенического обслуживания помещений пищеблока (камбуза, склада), их оборудования и содержания; основные виды сырья и их кулинарное назначение;



- признаки доброкачественности сырья, используемого для приготовления пищи и органолептические методы ее определения;
- нормы, соотношение и последовательность закладки сырья;
- правила, приемы и последовательность выполнения операций по первичной обработке мяса, рыбы, овощей, круп и других продуктов;
- режим и продолжительность тепловой обработки (варки, жарения, припускания, выпечки); технологии приготовления первых (в том числе холодных) и вторых блюд, холодных закусок, горячих и холодных напитков;
- технологии приготовления дрожжевого, бездрожжевого, песочного и заварного теста и изделий из него;
- основные типы механического, теплового, весоизмерительного и холодильного оборудования, а также инвентаря, посуды и тары; их назначение, устройство, правила эксплуатации; элементы, устройство и назначение оборудования камбузов; основы калькуляции и первичный учет продуктов питания; основы товароведения пищевых продуктов;
- правила составления меню, особенности составления меню в условиях плавания.

**В результате изучения настоящей программы слушатель должен уметь:**

- понимать информацию, касающуюся техники безопасности, представленную в виде символов, знаков и сигналов аварийно-предупредительной сигнализации;
- действовать при проведении различных видов тревог, в аварийных и чрезвычайных ситуациях; пользоваться индивидуальными и коллективными спасательными средствами;
- пользоваться аварийно-спасательным и противопожарным оборудованием, имуществом и инвентарем;
- оказывать первую медицинскую помощь;
- организовывать производство и рабочее место повара судового; рассчитывать энергетическую ценность пищевых продуктов;
- составлять плановое меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух или четырехнедельное);
- составлять заявки на продукты питания;
- контролировать качество принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов; осуществлять хранение продуктов; вести учет движения продуктов;
- поддерживать надлежащее санитарное состояние камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды;
- обслуживать холодильное оборудование, применяемое на судне; обслуживать механическое и тепловое оборудование, применяемое на камбузе; готовить и отпускать холодные блюда и закуски; готовить и отпускать первые блюда и соусы;
- готовить и отпускать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий;
- готовить и отпускать блюда и гарниры из овощей;

- готовить и отпускать блюда из рыбы и морепродуктов;
- готовить и отпускать блюда из мяса, мясных продуктов и птицы;
- готовить и отпускать блюда из яиц и творога;
- готовить сладкие блюда и напитки;
- готовить мучные кулинарные блюда;
- готовить блюда диетического питания;
- выпекать хлеб и хлебобулочные изделия.

#### **4. Уровень квалификации**

Уровень 3. Деятельность под руководством с проявлением самостоятельности при решении типовых практических задач. Планирование собственной деятельности, исходя из поставленной руководителем задачи. Индивидуальная ответственность.

#### **5. Категория слушателей**

Слушателями настоящей программы могут быть лица:

- достигшие 18-летнего возраста;
- имеющие профессиональное образование;
- имеющие одну из следующих квалификаций: Повар (Минимум 3 разряд), Техник, Технолог общественного питания, Кондитер;
- имеющие стаж работы на судне не менее одного месяца;
- годные по состоянию здоровья на основании медицинского заключения для работы на судах в качестве повара судового.

#### **6. Рекомендуемый перечень направленностей (профилей)**

дополнительных профессиональных программ на момент разработки программы – не имеется.

#### **7. Нормативно установленные объем и сроки обучения**

Вид учебной работы	Всего часов
Общая трудоемкость	175
Лекции	134
Практические занятия	41
Самостоятельная работа	-
Вид итогового контроля	Экзамен



## **8. Возможные формы обучения**

- очная, с отрывом от производства, или
- смешанная, с использованием дистанционных образовательных технологий и электронного обучения и проведением с отрывом от производства практических занятий и итоговой аттестации.

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

## **9. Перечень профессиональных стандартов, сопрягаемых с образовательной программой:**

- ФГОС СПО по направлению 100120.02 «Повар судовой» утвержденный приказом Минобрнауки России
- от 02.08.2013 N 726.

Компетенции, достигаемые в результате освоения программы:

ПК.1. Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов.

ПК 1.1. Составлять плановое меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух- или четырехнедельное).

ПК 1.2. Участвовать в составлении заявок на продукты питания.

ПК 1.3. Контролировать качество принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов.

ПК 1.4. Осуществлять хранение продуктов.

ПК 1.5. Вести учет движения продуктов.

**ПК.2.** Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений.

**ПК 2.1.** Поддерживать санитарное состояние камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды.

**ПК 2.2.** Обслуживать холодильное оборудование, применяемое на судне.

**ПК 2.3.** Обслуживать механическое оборудование, применяемое на камбузе.

**ПК 2.4.** Обслуживать тепловое оборудование, применяемое на камбузе.

ПК 2.5. Вести учет материально-технического оснащения.

ПК.3. Приготовление кулинарных блюд.

ПК 3.1. Готовить и отпускать холодные блюда и закуски.

ПК 3.2. Готовить и отпускать первые блюда и соусы.

**ПК 3.3.** Готовить и отпускать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.

**ПК 3.4.** Готовить и отпускать блюда и гарниры из овощей.

**ПК 3.5.** Готовить и отпускать блюда из рыбы и морепродуктов.

**ПК 3.6.** Готовить и отпускать блюда из мяса, мясных продуктов и птицы.

**ПК 3.7.** Готовить и отпускать блюда из яиц и творога.

**ПК 3.8.** Готовить сладкие блюда и напитки.

**ПК 3.9.** Готовить мучные кулинарные блюда.

**ПК 3.10.** Готовить блюда диетического питания.

**ПК.4.** Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий.

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

**ПК.5.** Выполнение обязанностей по тревогам.

**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.

**ПК 6.** Порядок организации службы на судах внутреннего водного транспорта.

**ПК 6.1.** Трудового права, трудового договора и порядком его заключения и прекращения.

**ПК 6.2.** Основных положений нормативных правовых актов Российской Федерации, касающихся службы на судах внутреннего водного транспорта.

**ПК 6.3.** Судовых устройств, систем и помещений.

**ПК 6.4.** Техники безопасности.

**ПК 6.5.** Основные задачи и предназначение функциональных подразделений судна.

**ПК-6.6.** Устройства и оборудования судов внутреннего водного транспорта.



### III. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

№ п/п	Профессиональные компетенции	Знания, понимание и профессиональные навыки	Методы демонстрации компетенции	Критерии оценки компетентности	Указание раздела (ов) и дисциплины (н) программы, где предусмотрено освоение компетенции
ПК-1	Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов.	<p>Уметь:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Составлять плановое меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух- или четырехнедельное).</li> <li>2. Участвовать в составлении заявок на продукты питания.</li> <li>3. Контролировать качество принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов.</li> <li>4. Осуществлять хранение продуктов.</li> <li>5. Вести учет движения продуктов.</li> </ol>	Итоговая аттестация	<p>Успешное прохождение подготовки. Итоговое тестирование и/или письменный экзамен. Демонстрируется умение расчета суточных энергозатрат; расчета калорийности пищи; составления меню суточного пищевого рациона; составление заявок на продукты питания;</p>	<p>Тема 1.1.1. Тема 1.1.2. Тема 1.2.1. Тема 1.2.2. Тема 1.3.2. Темы с 4.1. по 4.2.3.4.</p>
ПК-2	Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений.	<p>Уметь:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Поддерживать санитарное состояние камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды.</li> </ol>	Итоговая аттестация	<p>Успешное прохождение подготовки. Итоговое тестирование и/или письменный экзамен. Демонстрируется</p>	<p>Тема 1.1.1. Тема 1.1.2. Тема 1.3.1. Тема 4.2.4.1. Тема 5.1. и 5.3.</p>

		2. Обслуживать холодильное оборудование, применяемое на судне. 3. Обслуживать		умение по приготовлению растворов	
		механическое оборудование, применяемое на камбузе. 4. Обслуживать тепловое оборудование, применяемое на камбузе. 5. Вести учет материально-технического оснащения.		дезинфицирующих и моющих средств; знание оборудования камбуза.	
ПК-3	Приготовление кулинарных блюд.	Уметь: 1. Готовить и отпускать холодные блюда и закуски. 2. Готовить и отпускать первые блюда и соусы. 3. Готовить и отпускать блюда и гарниры из круп,	Итоговая аттестация	Успешное прохождение подготовки. Итоговое тестирование и/или письменный экзамен. Демонстрируется умение расчета	Тема 1.2.1. Тема 1.2.2. Тема 1.1.1. Темы с 6.1.1 по 6.1.3.11.



бобовых и макаронных изделий.	расхода сырья, полуфабрикатов, специй для приготовления
4. Готовить и отпускать блюда и гарниры из овощей.	определенного числа порций блюд; выбора температурных режимов для охлаждения, замораживания и хранения
5. Готовить и отпускать блюда из рыбы и морепродуктов.	полуфабрикатов; составления
6. Готовить и отпускать блюда из мяса, мясных продуктов и птицы.	технологических схем приготовления блюд;
7. Готовить и отпускать блюда из яиц и творога.	
8. Готовить сладкие блюда и напитки.	
9. Готовить мучные кулинарные блюда.	
10.. Готовить блюда	

ПК-4	Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий.	диетического питания.	Итоговая аттестация	Успешное	Темы с 7.1. по 7.1.2.4.
		Уметь выпекать хлеб и хлебобулочные изделия.		прохождение подготовки. Итоговое тестирование и/или письменный экзамен. Демонстрируется умение расчета необходимого количества сырья на заданное количество изделий	
ПК-5	Выполнение обязанностей по тревогам.	Уметь: 1. Вести борьбу за живучесть судна. 2. Покидать судно в случае аварии и выживать на воде с применением штатных и приспособленных технических средств. 3. Оказывать первую медицинскую помощь.	Итоговая аттестация	Успешное прохождение подготовки. Итоговое тестирование и/или письменный экзамен. Демонстрируется умение подачи сигналов бедствия; применения переносных средств пожаротушения для тушения открытого огня; оказания первой медицинской помощи; применения	Тема 1.1.2. Тема 3.2.3. Темы с 8.1. по 8.1.3.



ПК-6	Порядок организации службы на судах внутреннего водного транспорта	<p>Теоретическое знание:</p> <p>1. Трудового права, трудового договора и порядком его заключения и прекращения.</p> <p>2. Основных положений нормативных правовых актов Российской Федерации, касающихся службы на судах внутреннего водного транспорта.</p> <p>3. Судовых устройств, систем и помещений.</p> <p>4. Техники безопасности</p> <p>5. Основные Задачи и предназначение функциональных подразделений судна.</p> <p>6. Устройства и оборудования судов внутреннего водного транспорта.</p>	Итоговая аттестация	<p>индивидуальных спасательных средств и тактике их надевания.</p> <p>Успешное прохождение подготовки. Итоговое тестирование и/или письменный экзамен.</p>	<p>Тема 2.1.</p> <p>Темы 3.1 и 3.2.</p> <p>Темы с 5.4. по 5.4.2.</p>
------	--	---	---------------------	--	--

#### IV. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

##### 10. Учебный план

№ темы	Наименование дисциплины/раздела/темы	Лекции	Практические занятия	Форма контроля
	<b>Введение</b>	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
<b>1</b>	<b>Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве</b>	<b>7</b>	<b>3</b>	
1.1	Основы микробиологии	2	-	-
1.1.1	Микробы и их свойства	1	-	-
1.1.2	Пищевые заболевания	1	-	-
1.2	Физиология питания	2	2	
1.2.1	Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания	1	-	-
1.2.2	Пищеварение и усвояемость пищи	1	2	-
1.3	Санитария и гигиена в пищевом производстве	3	1	-
1.3.1	Санитарные требования к содержанию камбузов, личная гигиена	1	1	-
1.3.2	Санитарные требования к условиям хранения, транспортировке и кулинарной обработке пищевых продуктов на судах внутреннего водного транспорта	2	-	-
<b>2</b>	<b>Экономические и правовые основы профессиональной деятельности</b>	<b>1</b>	<b>-</b>	
2.1	Основы трудового законодательства Российской Федерации	1	-	-
<b>3</b>	<b>Устройство судна и организация службы на судах</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	
3.1	Устройство и оборудование судов внутреннего водного транспорта	1	-	-
3.2	Организация службы на судах внутреннего водного транспорта	1	-	-
<b>4</b>	<b>Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов</b>	<b>17</b>	<b>4</b>	<b>-</b>
4.1	Основы товароведения пищевых продуктов	10	2	
4.1.1	Ассортимент и характеристика основных	4	1	-



	групп продовольственных товаров			
4.1.1.1	Пищевая ценность, ассортимент и характеристика молочных продуктов	0,5	-	-
4.1.1.2	Пищевая ценность, ассортимент и характеристика мясных продуктов, рыбы и морепродуктов, яиц и яйцепродуктов	1	1	-
4.1.1.3	Пищевая ценность, ассортимент и характеристика продуктов из зерна	0,5	-	-
4.1.1.4	Пищевая ценность, ассортимент и характеристика овощей и фруктов	1	-	-
4.1.1.5	Пищевая ценность, ассортимент и характеристика жиров, масла, сахара и сладостей	1	-	-
4.1.2	Качество пищевых продуктов	1	1	-
4.1.2.1	Качество пищевых продуктов и методы его определения	0,5	1	-
4.1.2.2	Стандартизация и контроль качества продукции	0,5	-	-
4.1.3	Хранение продовольственных товаров	4	-	-
4.1.3.1	Хранение пищевых продуктов	1	-	-
4.1.3.2	Консервирование пищевых продуктов	1	-	-
4.1.3.3	Упаковка продуктов	1	-	-
4.1.3.4	Транспортировка и реализация различных видов питания	1	-	-
4.2	Основы калькуляции и учета	7	2	
4.2.1	Общая характеристика бухгалтерского учета в общественном питании	1	-	-
4.2.1.1	Общая характеристика хозяйственного учета	1	-	-
4.2.2	Ценообразование в общественном питании	2,5	2	
4.2.2.1	Цена и ценообразование в общественном питании	0,5	-	-
4.2.2.2	План-меню	1	1	-
4.2.2.3	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий	0,5	0,5	-
4.2.2.4	Калькуляция розничных цен, оценка сырья при калькуляции цен	0,5	0,5	-
4.2.3	Учет сырья и готовой продукции на производстве	3	-	-
4.2.3.1	Источники поступления продуктов и тары	0,5	-	-

4.2.3.2	Организация количественного учета продуктов в кладовой	0,5	-	-
4.2.3.3	Товарные потери и порядок их списания	1	-	-
4.2.3.4	Порядок проведения инвентаризации сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на производстве	1	-	-
4.2.4	Учет предметов материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря	0,5	-	-
4.2.4.1	Понятие, задачи и технология учета предметов материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря	0,5	-	-
<b>5</b>	<b>Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений</b>	<b>8</b>	<b>5</b>	-
5.1	Оборудование и инвентарь камбуза и провизионных помещений	2	2	
5.1.1	Общие сведения о машинах	2	-	-
5.2.	Правила эксплуатации и техника безопасности	1	-	-
5.3	Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства	3	3	-
5.4.	Охрана труда и техника безопасности на судне	2	-	-
5.4.1.	Законодательство по охране труда и технике безопасности	1	-	-
5.4.2.	Типовая инструкция по охране труда для повара судового	1	-	-
<b>6</b>	<b>Приготовление кулинарных блюд</b>	<b>47</b>	<b>15</b>	-
6.1	Технология приготовления кулинарных блюд	47	15	
6.1.1	Способы кулинарной обработки продуктов	2	-	-
6.1.1.1	Механическая кулинарная обработка продуктов	1	-	-
6.1.1.2	Тепловая кулинарная обработка продуктов	1	-	-
6.1.2	Технология обработки сырья	8	5	-
6.1.2.1	Механическая кулинарная обработка овощей, плодов, грибов	2	1	-
6.1.2.2	Механическая кулинарная обработка рыбы, морепродуктов	3	2	-
6.1.2.3	Механическая кулинарная обработка мяса, субпродуктов, домашней птицы	3	2	-



6.1.3	Технология приготовления блюд	37	10	-
6.1.3.1	Технология приготовления супов	7	1	-
6.1.3.2	Технология приготовления соусов	2	1	-
6.1.3.3	Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, кукуруз и макаронных изделий	3	1	-
6.1.3.4	Технология приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов	2	1	-
6.1.3.5	Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов	4	1	-
6.1.3.6	Технология приготовления блюд из мяса, субпродуктов, домашней птицы	5	1	-
6.1.3.7	Технология приготовления блюд из яиц и творога	2	0,5	-
6.1.3.8	Технология приготовления холодных блюд и закусок	2	0,5	-
6.1.3.9	Технология приготовления сладких блюд и напитков	2	1	-
6.1.3.10	Технология приготовления кулинарных блюд из теста	5	2	-
6.1.3.11	Технология приготовления блюд для диетического питания	3	-	-
<b>7</b>	<b>Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий</b>	<b>37</b>	<b>6</b>	<b>-</b>
7.1	Технология выпечки хлеба и хлебобулочных изделий	37	6	
7.1.1	Технологический процесс подготовки сырья к производству	10	2	-
7.1.1.1	Подготовка сырья к производству	2	-	-
7.1.1.2	Виды теста и его использование	6	1	-
7.1.1.3	Замес теста и способы его рыхления	2	1	-
7.1.2	Технологический процесс приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	27	4	-
7.1.2.1	Изделия из дрожжевого теста	10	1	-
7.1.2.2	Способы приготовления пшеничного теста и изделия из него	10	1	-
7.1.2.3	Способы приготовления ржаного теста и изделия из него	5	1	-
7.1.2.4	Способы приготовления изделий пониженной калорийности	2	1	-

8	Обеспечение безопасности плавания	14	4	-
8.1	Борьба за живучесть судна, спасение и выживание на воде	14	4	
8.1.1	Организация борьбы за живучесть судна, экипажа и судовой техники	3	1	-
8.1.2	Противопожарная безопасность и борьба с пожаром на судне	9	2	-
8.1.3	Первая медицинская помощь	2	1	-
Итоговая аттестация		-	4	Экзамен
Итого по курсу		134	41	-
		175		

### Пояснение к рабочей программе

В связи с тем, что наше учебное заведение проводит повышение квалификации повара в повара судового, на учебу принимаются люди, имеющие одну из следующих квалификаций: Повар (Минимум 3 разряд), Техник, Технолог общественного питания, Кондитер, в связи с этим, из типовой программы «Повар судовый» для обучения выбираем пункты, связанные с внутренним водным транспортом (ВВТ).

### Нормативно установленные объем и сроки обучения

Вид учебной работы	Всего часов
Общая трудоемкость	<b>56</b>
Лекции	<b>29</b>
Самостоятельное изучение тем	<b>12</b>
Практические занятия	<b>8</b>
Экзамен, Зачет	<b>7</b>
Вид итогового контроля	<b>Экзамен</b>

# Учебно-тематический план

№ п/п	Наименование разделов, учебных дисциплин и тем	Кс
		Теор. занятия
Курс общей подготовки		
1	Вводное занятие.	1
2	Основы трудового законодательства РФ	1
3	Законодательство по охране труда и технике безопасности	1
4	Типовая инструкция по охране труда для повара судового	1
5	Охрана труда и техника безопасности на судне	2
6	Санитарные Правила и Нормы санитария и гигиена в пищевом производстве	17
6.1	Оборудование и инвентарь камбуза и провизионных помещений	2
6.1.1	Правила эксплуатации и техника безопасности	1
6.1.2	Общие сведения о машинах	2
6.2	Санитария и гигиена в пищевом производстве	3
6.3	Санитарные требования к содержанию камбузов, личная гигиена	1
6.4	Санитарные требования к условиям хранения, транспортировке и кулинарной обработке пищевых продуктов на судах внутреннего водного транспорта	2
6.5	Хранение продовольственных товаров	4
6.6	Хранение пищевых продуктов	1
6.7	Упаковка продуктов	1
7	Устройство судна и организация службы на судах	4
7.1	Устройство и оборудование судов внутреннего водного транспорта	2
7.2	Организация службы на судах внутреннего водного транспорта	2
8	Обеспечение безопасности плавания «Борьба за живучесть судна, спасение и выживание на воде»	14
8.1	Организация борьбы за живучесть судна, экипажа и судовой техники	3
8.2	Противопожарная безопасность, борьба с пожаром и водой на судне	9
8.3	Первая медицинская помощь	2
Итоговая аттестация		-
		41
Итого по курсу		



## V. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ

Завершается курс обучения проведением итоговой аттестации в форме экзамена. В состав экзамена включается проверка знаний в форме тестирования и/или письменного экзамена. Слушателям, успешно прошедшим итоговую аттестацию, выдается свидетельство о прохождении программы "Подготовка повара судового" на бланке, образец которого самостоятельно устанавливается образовательной организацией. В установленных законодательством случаях сведения о выданных документах передаются в информационную систему государственного портового контроля.

## РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

### Основная (повар)

- Руководство по организации рационального питания экипажей судов транспортного флота», ИРИА Морфлот, 1978 г.
- Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова «Технология приготовления пищи», Москва, 1999 г.
- Н.Г. Бутейко «Организация производства предприятий общественного питания», Высшая школа, 1985 г.
- «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания», Экономика, 1982 г., 1996 г.
- С.П.Ашеулова, З.П. Матюхина, Э.П. Королькова Э.П. «Пищевые продукты» (Товароведение), Экономика, 1987 г.
- Л.Я. Ауэрман, З.П. Матюхина «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены», Высшая школа, 1987 г.
- М.А.Богданова и др. «Оборудование предприятий общественного питания», Экономика, 1986 г.
- Н.Н.Мифтахудинова, Л.М. Богданова «Основы калькуляции и учета на предприятиях общественного питания», Высшая школа, 1982 г.
- «Повар судовый» (учебное пособие) – Николаев: из-во «Илион», 2008;
- Рецептурный справочник судового повара»/Авт.-сост. Н.Г.Лукьянова, А.П.Степурко. – Одесса: Издательский центр «Студия «Негоциант», 2008.
- «Справочник судового повара» Бучкарик М., Тимофеева В., Ченгал З, 2008.
- «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для общественного питания». -К.: А.С.К, 2008
- «Пособие для работников общественного питания» Гундлак Е, Мюллер Ф. и др. – М 6 Экономика, 2010.

### Основная (повар-судовой)

- «Техника безопасности на судах» Загорская Е.П. Москва 2007.
- Типовая инструкция по охране труда для судового повара. ТОИ Р-31-005-96
- Устав о дисциплине работников речного транспорта
- УСТАВ СЛУЖБЫ НА СУДАХ РЕЧНОГО ФЛОТА
- Кодекс внутреннего водного транспорта Российской Федерации
- Трудовой кодекс Российской Федерации
- Правила безопасности труда на судах речного флота
- НБЖС
- ПРАВИЛА ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ НА СУДАХ ВНУТРЕННЕГО ВОДНОГО ТРАНСПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
- Теория и устройство судна
- ВОДНЫЙ ТРАНСПОРТ. САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА И НОРМЫ СанПиН 2.5.2-703-98
- Наставление по предотвращению загрязнения Внутренних Водных Путей при эксплуатации судов РД-152-011-0