

43.01.04 Повар судовой

квалификации базовой подготовки – повар судовой; камбузник

ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

1. 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.

2. Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- запросы членов экипажа судна на питание;
- сырье для приготовления пищи;
- оборудование камбузов судов;
- посуда, инвентарь, инструменты для приготовления пищи;
- сборники рецептур блюд и кулинарных изделий, технологические карты, стандарты, документация по учету движения продуктов;
- процессы и операции приготовления простых и основных блюд, выпечки хлеба и хлебобулочных изделий;
- противопожарное оборудование (инвентарь) и аварийное снаряжение, спасательные средства.

3. Основные виды деятельности:

- Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов.
- Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений.
- Приготовление кулинарных блюд.
- Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий.
- Выполнение обязанностей по тревогам.

ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

1. Выпускник **должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:**

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

2. Выпускник **должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:**

2.1. Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов:

- Составлять плановое меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух- или четырехнедельное).
- Участвовать в составлении заявок на продукты питания.
- Контролировать качество принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов.
- Осуществлять хранение продуктов.
- Вести учет движения продуктов.

2.2. Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений:

- Поддерживать санитарное состояние камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды.
- Обслуживать холодильное оборудование, применяемое на судне.
- Обслуживать механическое оборудование, применяемое на камбузе.
- Обслуживать тепловое оборудование, применяемое на камбузе.

5.2.3. Приготовление кулинарных блюд:

- 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.

5.2.4. Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий:

- Выпекать хлеб и хлебобулочные изделия.
- Выполнение обязанностей по тревогам.
- Вести борьбу за живучесть судна.
- Покидать судно в случае аварии и выживать на воде с применением штатных и приспособленных технических средств.
- Оказывать первую медицинскую помощь.