

**АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ  
ПО ПРОФЕССИИ  
43.01.04 ПОВАР СУДОВОЙ**

**ОБЩИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ**

**ОП.01 Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии**

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.01. Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.04. Повар судовой.

Учебная дисциплина ОП.01. Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.04. Повар судовой. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК по профессии

Код	Наименование общих компетенций
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.

Код	Наименование профессиональных компетенций
ПК 2.1.	Поддерживать санитарное состояние камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код <sup>1</sup> ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 2.1. ОК 1. ОК 2. ОК 3.	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;	основные группы микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве; санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; правила личной гигиены работников; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

## ОП.02. Основы физиологии и гигиены питания

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.02. Основы физиологии и гигиены питания является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.04. Повар судовой.

Учебная дисциплина ОП.02. Основы физиологии и гигиены питания обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.04. Повар судовой. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК по профессии

Код	Наименование общих компетенций
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.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5.	составлять рационы питания; рассчитывать энергетическую ценность блюд	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 нее; строение и функционирование пищеварительной системы человека.

## ОП.03. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

1.1. Область применения примерной программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.04 Повар судовой.

В результате изучения учебной дисциплины у специалиста должна быть сформирована региональная компетенция (РК):

РК 1. Развить способность к обеспечению собственной занятости путём разработки и реализации предпринимательских бизнес – идей.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.03. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности является общепрофессиональной дисциплиной, которая относится к обязательной части профессионального цикла программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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)

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

- ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;
- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;
- защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;

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

- принципы рыночной экономики;
- организационно-правовые формы организаций;
- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
- механизмы формирования заработной платы;
- формы оплаты труда

## ОП.04.Основы культуры профессионального общения

### 1.1. Область применения программы

Учебная дисциплина ОП.04. Основы культуры профессионального общения питания является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.04. Повар судовой.

Учебная дисциплина ОП.04. Основы культуры профессионального обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.04. Повар судовой. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК по профессии.

Код	Наименование общих компетенций
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).

Код	Наименование профессиональных компетенций
ПК 1.2.	Участвовать в составлении заявок на продукты питания.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания

ПК 1.2. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7.	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	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.
--	--	---

### ОП.05. Организация службы на судне

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.05. Организация службы на судне является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.04. Повар судовый.

Учебная дисциплина ОП.05. Организация службы на судне обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.04. Повар судовый. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК по профессии

Код	Наименование общих компетенций
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).

Код	Наименование 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 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.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код <sup>2</sup> ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1., ПК 1.2. ПК 5.1., ПК 5.2. ПК 5.3., ОК 1. ОК 2., ОК 3 ОК 4., ОК 5. ОК 6., ОК 7.	использовать знания об организации службы на судне при изучении профессиональных модулей и в профессиональной деятельности.	состав экипажа судна, обязанности членов экипажа; основы организации службы на судне, в том числе её нормативно – правовое регулирование; общие обязанности членов экипажа судна и обязанности судового повара; технику безопасности при работе на судне, в том числе в штормовых условиях.

### ОП.06 Безопасность жизнедеятельности

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.06 Безопасность жизнедеятельности является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.04. Повар судовой.

Учебная дисциплина ОП.06 Безопасность жизнедеятельности обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.04. Повар судовой. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК по профессии

Код	Наименование общих компетенций
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).

Код	Наименование профессиональных компетенций
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.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код <sup>3</sup> ПК, ОК	Умения	Знания

<p>ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.3. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7.</p>	<p>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.</p>	<p>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; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного 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.</p>
--	---	--

## ПМ.01. Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов

### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности «Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

#### 1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
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.	Анализирует рабочую ситуацию, осуществляет текущий и итоговый контроль оценки и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 04.	Осуществлять поиск и использование 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 (для юношей).

### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов
ПК 1.1.	Составлять плановое меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух или четырёхнедельное).
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 учёт движения продуктов.

### 1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

<b>Иметь практический опыт</b>	<p>Составления планового меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух- или четырехнедельное);</p> <p>Составления заявки на продукты питания;</p> <p>Контроля качества принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов;</p> <p>Закладки продуктов на хранение;</p> <p>Учета движения продуктов;</p>
<b>Уметь</b>	<p>Проводить органолептическую оценку качества сырья и продуктов;</p> <p>Выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;</p> <p>Составлять заявки на продукты питания;</p> <p>Заполнять первичные учетные документы;</p> <p>Составлять плановое меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух- или четырехнедельное);</p> <p>Рассчитывать потребное количество продуктов (на день, неделю, месяц);</p> <p>Рассчитывать количество сырья по нормативам (рецептурам);</p> <p>Контролировать качество принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов;</p> <p>Проводить учет предметов материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря;</p> <p>Участвовать в проведении инвентаризации;</p> <p>Проводить сверку фактического состояния с данными бухгалтерских документов и оформлять первичные документы учета;</p>
<b>Знать</b>	<p>Группы продовольственных товаров, использование их в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий;</p> <p>Ассортимент продовольственных товаров, их основные характеристики;</p> <p>Требования к качеству сырья и продуктов;</p> <p>Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров;</p> <p>Особые условия хранения продуктов для морской команды;</p> <p>нормы питания;</p> <p>Особенности питания моряков в различных условиях плавания;</p> <p>Правила составления заявок на продукты питания;</p> <p>Понятие о документах учета, принципы организации учета, порядок оформления первичных - учетных документов;</p> <p>Понятие о калькуляции;</p> <p>Понятие о меню, порядке его составления и утверждения;</p> <p>Основы учета предметов материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря;</p> <p>Понятие, задачи, сроки проведения инвентаризации, технику сверки фактического состояния с данными бухгалтерских документов и оформления первичных учетных</p>

документов.
-------------

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

### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности «Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

#### 1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
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.	Анализирует рабочую ситуацию, осуществляет текущий и итоговый контроль оценки и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 04.	Осуществлять поиск и использование 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 (для юношей).

#### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	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 судне.
ПК 2.4.	Обслуживать тепловое оборудование, применяемое на судне.

#### 1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

<b>Иметь практический опыт</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Поддерживания санитарного состояния камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды.</li> <li>– Обслуживания холодильного оборудования, применяемого на судне.</li> <li>– Обслуживания механического оборудования применяемого на камбузе.</li> <li>– Обслуживания теплового оборудования применяемого на камбузе.</li> </ul>
<b>Уметь</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Поддерживать состояние камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды.</li> <li>– Обслуживать холодильное оборудование, применяемое на судне.</li> <li>– Обслуживать механическое оборудование применяемое на камбузе.</li> <li>– Обслуживать тепловое оборудование применяемое на камбузе.</li> <li>– Проводить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и пекарного производства.</li> </ul>
<b>Знать</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и пекарного производства: механического, теплового и холодильного.</li> <li>– Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, правила безопасного использования технологического оборудования.</li> </ul>

## ПМ.03. Приготовление кулинарных блюд



### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности приготовление кулинарных блюд и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

#### 1.1.1. Перечень общих компетенций<sup>4</sup>

Код	Наименование общих компетенций
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).

#### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	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.

#### 1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен<sup>5</sup>:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовки (обработки) сырья и приготовления кулинарных блюд в условиях плавания, в том числе холодных блюд и закусок;</li> <li>– первых блюд и соусов, блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, блюд и гарниров из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса, мясных продуктов и домашней птицы, яиц и творога, сладких блюд и напитков, мучных кулинарных блюд, блюд диетического питания;</li> </ul>
уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>– организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;</li> <li>– проверять органолептическим способом годность и качество овощей, зерновых, молочных продуктов, муки, яиц, жиров, сахара, рыбы, мяса, домашней птицы, гастрономических продуктов и т.д.;</li> <li>– пользоваться сборниками рецептов блюд, кулинарных изделий и мучных кондитерских изделий;</li> <li>– проверять основные продукты и дополнительные ингредиенты на соответствие технологическим требованиям к приготовлению различных блюд;</li> <li>– выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления рыбы, мяса, творога и яиц, овощей, различных сладких блюд, напитков</li> </ul>

	<p>и т.д.;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей;</li> <li>– готовить и отпускать блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и т.д.;</li> <li>– 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.;</li> <li>– оценивать качество готовых блюд;</li> <li>– охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;</li> <li>– охлаждать и замораживать нарезанные овощи;</li> <li>– соблюдать требования охраны труда и техники безопасности в процессе приготовления кулинарных блюд;</li> </ul>
знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>– действующие стандарты на сырье, полуфабрикаты и продукцию общественного питания;</li> <li>– классификацию, пищевую ценность, требования к качеству полуфабрикатов и готовых блюд:</li> <li>– супов и соусов, блюд из мяса, домашней птицы, гастрономических продуктов и т.д.;</li> <li>– 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;</li> <li>– приемы механической и тепловой кулинарной обработки продуктов;</li> <li>– 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;</li> <li>– температурный режим и правила приготовления различных блюд и гарниров;</li> <li>– характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении различных блюд;</li> <li>– способы минимизации отходов при нарезке и обработке сырья и продуктов;</li> <li>– правила проведения бракеража;</li> <li>– способы сервировки, порционирования, температуру подачи различных блюд;</li> <li>– сроки реализации и требования к качеству различных готовых блюд;</li> <li>– температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, холодных блюд и закусок;</li> <li>– виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке различных продуктов и приготовлении различных блюд, технологию их эксплуатации;</li> <li>– инструкции по охране труда и правила техники безопасности при работе</li> </ul>

#### ПМ.04. Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий

##### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

##### 1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
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.	Анализирует рабочую ситуацию, осуществляет текущий и итоговый контроль оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование 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).

#### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД	Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий
ПК 4.1.	Выпекать хлеб и хлебобулочные изделия

#### 1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Уметь	<p>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.</p>
Знать	<p>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, рецепты 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 расчетов.          Условия и сроки хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.          Инструкции по охране труда и правила техники безопасности при работе.</p>

### ПМ.05 Выполнение обязанностей по тревогам

#### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид:

**Выполнение обязанностей по тревогам** соответствующих профессиональных компетенций

#### 1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с

	учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
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.	Оказать первую медицинскую помощь.

### 1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

<b>Иметь практический опыт</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— действий по тревогам;</li> <li>— борьбы за живучесть судна;</li> <li>— организации и выполнения указаний при оставлении судна;</li> <li>— использования коллективных и индивидуальных спасательных средств;</li> <li>— использования средств индивидуальной защиты;</li> <li>— действий при оказании первой медицинской помощи.</li> </ul>
<b>Уметь</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— действовать при различных авариях;</li> <li>— применять средства и системы пожаротушения;</li> <li>— применять средства по борьбе с водой;</li> <li>— пользоваться средствами подачи сигналов аварийно-предупредительной сигнализации в случае происшествия или угрозы происшествия;</li> <li>— применять меры защиты и безопасности пассажиров и экипажа в аварийных ситуациях;</li> <li>— производить спуск и подъем спасательных и дежурных шлюпок, спасательных плотов;</li> <li>— управлять коллективными спасательными средствами;</li> <li>— устранять последствия различных аварий;</li> <li>— обеспечивать защищенность судна от актов незаконного вмешательства;</li> <li>— предотвращать неразрешенный доступ на судно;</li> <li>— оказывать первую медицинскую помощь, в том числе под руководством квалифицированных специалистов с применением средств связи;</li> </ul>
<b>Знать</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— нормативно-правовые документы в области безопасности плавания и обеспечения транспортной безопасности;</li> <li>— расписание по тревогам, виды и сигналы тревог;</li> <li>— организацию проведения тревог;</li> <li>— порядок действий при авариях; мероприятия по обеспечению противопожарной безопасности на судне;</li> <li>— виды и химическую природу пожара;</li> <li>— виды средств и системы пожаротушения на судне;</li> <li>— особенности тушения пожаров в различных судовых помещениях; виды средств индивидуальной защиты;</li> <li>— мероприятия по обеспечению непотопляемости судна;</li> <li>— методы восстановления остойчивости и спрямления аварийного судна;</li> <li>— виды и способы подачи сигналов бедствия; способы выживания на воде;</li> <li>— виды коллективных и индивидуальных спасательных средств и их снабжения;</li> <li>— устройства спуска и подъема спасательных средств;</li> <li>— порядок действий при поиске и спасании;</li> </ul>

—	порядок действий при оказании первой медицинской помощи;
—	мероприятия по обеспечению транспортной безопасности;
—	комплекс мер по предотвращению загрязнения окружающей среды;

### УД.01 Поведение на рынке труда

1.1. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина *УД.01 Поведение на рынке труда* является вариативной частью общеобразовательного цикла основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии среднего профессионального образования 43.01.04 Повар судовой, камбузник

Учебная дисциплина *УД.01 Поведение на рынке труда* обеспечивает формирование общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии среднего профессионального образования 43.01.04 Повар судовой, камбузник.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК по профессии

Код	Наименование общих компетенций
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 и использование 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).

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 1,2,3,4,5,6,7	-осуществлять телефонные звонки и визит к работодателю с целью трудоустройства; -проходить испытания при приеме на работу; -составление профессионального резюме, поискового письма, объявления о поиске работы и др. документов; -осуществлять поиск работы с помощью сети Интернет и других источников; -составлять собственный план карьерного роста.	-перечень наиболее востребованных профессий, формы занятости; -технологии трудоустройства; -порядок организации предпринимательской деятельности.

### УД. 03 Основы предпринимательской деятельности (Расширяем горизонты. «ProfilUM»)

1.1. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина *УД.03 Основы предпринимательской деятельности(Расширяем горизонты. «ProfilUM»)* является вариативной частью общеобразовательного цикла основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии среднего профессионального образования 43.01.04 Повар судовой, камбузник

Учебная дисциплина *УД.03 Основы предпринимательской деятельности(Расширяем горизонты. «ProfilUM»)* обеспечивает формирование общих и региональной компетенций по всем видам

деятельности ФГОС по профессии среднего профессионального образования 43.01.04 Повар судовой, камбузник.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК по профессии

Код	Наименование общих компетенций
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 и использование 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).

Код	Наименование профессиональных компетенций
РК	Обеспечивать собственную занятости путем разработки и реализации предпринимательских бизнес – идей.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 РК	<ul style="list-style-type: none"> <li>-давать оценку личностным качествам для организации предпринимательской деятельности;оценивать экономические и социальные условия осуществления предпринимательской деятельности;</li> <li>-уметь вести бизнес-переговоры; применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;</li> <li>-работать с каталогом паспортов проектов;</li> <li>-выдвигает бизнес идеи,уметь делать выбор на основе анализа рынка,определять тип/вид рынка;</li> <li>-анализ и выбор «готовых» бизнес идей. Формулировать свои идеи;</li> <li>-юридически грамотно толковать действующие правовые нормы;</li> <li>-разбираться в проблемах российского предпринимательского права, владеть специальной терминологией;</li> <li>-эффективно использовать нормативные документы, регулирующие предпринимательскую деятельность;</li> <li>-ставить цели в соответствии с бизнес-идеями, решать организационные вопросы создания бизнеса; оценивание перспектив получения государственной поддержки (оценка текущего состояния бизнеса, оценка целевой аудитории и т.д.);</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-механизм организации предпринимательской деятельности – от зарождения идеи до создания новой компании в малом бизнесе;</li> <li>-основы корпоративной культуры,знать этические принципы бизнес-общения;</li> <li>-дифференциацию структуры потребностей по группам потребителей, запросы рынка;</li> <li>- основные положения и условия успешной реализации бизнес идеи;</li> <li>-основы работы с идеей как первой ступенью бизнес планирования;</li> <li>-место и роль предпринимательского права в системе регулирования правовых отношений;</li> <li>- источники предпринимательского права; принципы современного предпринимательского права; организационно-правовые формы для организации бизнеса;</li> <li>- права и обязанности субъектов предпринимательства, сущность корпораций, типы корпораций;</li> <li>-Законодательство РФ и международныедоговора, регулирующие отношения, входящие в предмет правовых основ предпринимательской деятельности;</li> <li>- основы правового регулирования организации производства и реализации отдельных видов товаров; основы организации и документирования торгового оборота;</li> <li>-формы государственной поддержки: имущественная, финансовая, информационная, консультационная; полномочия субъектов</li> </ul>

<p>-формировать пакет документов на сопровождение инвестиционного проекта;</p> <p>-анализировать опыт выхода тюменских предприятий на внешний рынок; ориентироваться в элементах макро- и микросреды организации;</p> <p>-использовать результаты стратегического анализа бизнес-среды для повышения конкурентоспособности малой фирмы;</p> <p>-использовать основные категории маркетинга в практической деятельности;</p> <p>-создавать привлекательный образ предприятия: престиж, новации, невысокие цены;</p> <p>- доведение информации о продукции, включая ее характеристики, до конечных потребителей; сохранение актуальности товара (услуги);</p> <p>- воздействовать на конкретную аудиторию;</p> <p>- готовить мастер-классы;</p> <p>- демонстрировать готовую продукцию;</p> <p>-способен сформулировать ключевые качества успешного сотрудника;</p> <p>- выделяет те факторы, которые способствуют успеху компании на рынке;</p> <p>-различает и применяет модели управления бизнес-процессами;</p> <p>-управлять и оценивать предпринимательские и валютные риски.</p>	<p>государственной власти и местного самоуправления по поддержке малого бизнеса; меры поддержки малого бизнеса в условиях, требования, предъявляемые к предприятиям, рассчитывающим на государственную поддержку; особенности льготного налогообложения;</p> <p>-виды деятельности на осуществление которых предоставляются инвестиции;</p> <p>- требования, применяемые к Заявителям, претендующим на получение инвестиций;</p> <p>- подходы и методы анализа бизнес-среды; основные этапы проведения стратегического анализа бизнес-среды;</p> <p>- типы, функции маркетинга, принципы маркетинга,</p> <p>- критерии и принципы сегментирования, пути позиционирования товара на рынке;</p> <p>- понятие конкуренции;</p> <p>-формы PR-мероприятий, виды промо-акций;</p> <p>- методы ценообразования;</p> <p>- виды налогов и систему налогообложения;</p> <p>- системы бухгалтерского учета;</p> <p>-понятие «клиентоориентированность»;</p> <p>-понятие «экспорт»;</p> <p>- классификация экспортных товаров;</p> <p>-знает содержание и виды бизнес-процессов, модели управления ими;</p> <p>-виды инвестиций; способы привлечения инвесторов;</p> <p>-современные виды кредитов для бизнеса, их сущность; механизмы кредитования.</p>
---	--

## ФК.00 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

### 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ФК.00 Физическая культура является обязательной частью общепрофессионального цикла программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОСпо профессии 43.01.04 Повар судовой.

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

Учебная дисциплина ФК.00 Физическая культура является общепрофессиональной учебной дисциплиной, которая относится к обязательной части учебных циклов ППКРС.

### 1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины.

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

– использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.

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

– о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;

– основы здорового образа жизни.

В процессе освоения дисциплины у обучающегося формируются общие компетенции:

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 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).