

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Коковина Ольга Андреевна
Должность: заведующая филиалом
Дата подписания: 05.02.2025 09:49:38
Уникальный программный ключ:
5f6c4b48e39ecc4acfff84899a47390f9b76db82

Аннотации программ учебной и производственной практики по профессии 43.01.04. Повар судовой

Аннотация программы учебной практики по профессии 43.01.04. Повар судовой

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) среднего профессионального образования (далее - СПО) по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.04. Повар судовой, утвержденного приказом Министерства образования и науки России от 02 августа 2013 г. № 726 (ред. от 09.04.2015), относится к укрупненной группе перечня профессий среднего профессионального образования 43.00.00. «Сервис и туризм» в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

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.

и соответствующих им профессиональных компетенций (ПК):

- составлять плановое меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух или четырёхнедельное).
- участвовать в составлении заявок на продукты питания.
- контролировать качество принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов.
- осуществлять хранение продуктов. - вести учёт движения продуктов.
- 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.
- 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. - вести борьбу за живучесть судна
- покидать судно в случае аварии и выживать на воде с применением штатных и приспособленных технических средств

- оказывать первичную медицинскую помощь.

Рабочая программа учебной практики может быть использована после соответствующей корректировки в программах:

- профессиональной подготовке по профессиям рабочих «Повар», «Повар судовой». Требуется основное общее образование, без предъявления требований к опыту и стажу работы;

- повышения квалификации и переподготовки по родственным профессиям по профессиям рабочих «Повар», «Повар судовой». Требуется профессиональная подготовка.

1.2. Цели и задачи рабочей программы учебной практики (производственного обучения) – требования к результатам освоения программы производственного обучения

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения рабочей программы учебной практики 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;
- поддержания санитарного состояния камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды;
- обслуживания холодильного оборудования, применяемого на судне;
- обслуживания механического оборудования, применяемого на камбузе; - обслуживания теплового оборудования, применяемого на камбузе;
- 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;
- выпечки хлеба и хлебобулочных изделий в условиях плавания; - заделки пробоин и течей в корпусе судна;
- участия в учениях по оставлению судна и по борьбе с пожаром; - оказания первой медицинской помощи пострадавшим.

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;
 - поддержания санитарного состояния камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды;
 - обслуживания холодильного оборудования, применяемого на судне;
 - обслуживания механического оборудования, применяемого на камбузе; - обслуживания теплового оборудования, применяемого на камбузе;
 - производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
 - 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 рецептов 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;
 - 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;
- 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.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

всего – 324 часа, в том числе:

ПМ. 01 Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов – 72 часов;

ПМ. 02 Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений – 36 часов;

ПМ. 03 Приготовление кулинарных блюд - 108 часов;

ПМ. 04 Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий – 72 часов;

ПМ. 05 Выполнение обязанностей по тревогам – 36 часов;

Аннотация программы производственной практики по профессии

43.01.04. Повар судовой

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) среднего профессионального образования (далее - СПО) по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.04. Повар судовой, утвержденного приказом Министерства образования и науки России от 02 августа 2013 г. № 726 (ред. от 09.04.2015), относится к укрупненной группе перечня профессий среднего профессионального образования 43.00.00. «Сервис и туризм» в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

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.

и соответствующих им профессиональных компетенций (ПК):

- составлять плановое меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух или четырёхнедельное).
- участвовать в составлении заявок на продукты питания.
- контролировать качество принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов.
- осуществлять хранение продуктов. - вести учёт движения продуктов.
- 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.
- 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. - вести борьбу за живучесть судна
- покидать судно в случае аварии и выживать на воде с применением штатных и приспособленных технических средств
- оказывать первичную медицинскую помощь.

Рабочая программа учебной практики может быть использована после соответствующей корректировки в программах:

- профессиональной подготовке по профессиям рабочих «Повар», «Повар судовой». Требуется основное общее образование, без предъявления требований к опыту и стажу работы;
- повышения квалификации и переподготовки по родственным профессиям по профессиям рабочих «Повар», «Повар судовой». Требуется профессиональная подготовка.

1.2. Цели и задачи рабочей программы производственной практики – требования к результатам освоения программы производственного обучения

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения рабочей программы производственной практики 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;
- поддержания санитарного состояния камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды;
- обслуживания холодильного оборудования, применяемого на судне;
- обслуживания механического оборудования, применяемого на камбузе; - обслуживания теплового оборудования, применяемого на камбузе;
- 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;
- выпечки хлеба и хлебобулочных изделий в условиях плавания; - заделки пробоин и течей в корпусе судна;
- участия в учениях по оставлению судна и по борьбе с пожаром; - оказания первой медицинской помощи пострадавшим.

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;
 - поддержания санитарного состояния камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды;
 - обслуживания холодильного оборудования, применяемого на судне;
 - обслуживания механического оборудования, применяемого на камбузе; - обслуживания теплового оборудования, применяемого на камбузе;
 - производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
 - 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 рецептов 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;
 - 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;
 - 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 подъём пострадавшего на борт судна с помощью штатных и подручных средств;
 - оценивать состояние пострадавшего;
 - применять средства оказания первой медицинской помощи

пострадавшим.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:

всего – 360 часов, в том числе:

ПМ. 01 Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов – 36 часов;

ПМ. 02 Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений – 36 часов;

ПМ. 03 Приготовление кулинарных блюд - 144 часа;

ПМ. 04 Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий – 108 часов;

ПМ. 05 Выполнение обязанностей по тревогам – 36 часов;