

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 профессиональных модулей по профессии 43.01.04. Повар судовой**

### **Аннотации программы профессионального модуля ПМ.01 Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов.**

#### **1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО подготовки квалифицированных рабочих и служащих 43.01.04. «Повар судовой» укрупнённая группа профессий 43.00.00. «Сервис и туризм» в части освоения **основного вида профессиональной деятельности (ВПД):**

Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов.  
и соответствующих **профессиональных компетенций (ПК):**

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке, переподготовке и повышения квалификации в сфере обслуживания, при освоении профессии рабочего в рамках профессии СПО подготовки квалифицированных рабочих и служащих 43.01.04. Повар, судовой. Уровень образования - основное общее образование. Опыт работы не требуется.

#### **1.2. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:**

профессиональный цикл

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

##### **Иметь практический опыт:**

- Составления планового меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух- или четырехнедельное);
- Составления заявки на продукты питания;
- Контроля качества принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов;
- Закладки продуктов на хранение;
- Учета движения продуктов;

**Уметь:**

- Проводить органолептическую оценку качества сырья и продуктов;
- Выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;
- Составлять заявки на продукты питания;
- Заполнять первичные учетные документы;
- Составлять плановое меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух- или четырехнедельное);
- Рассчитывать потребное количество продуктов (на день, неделю, месяц);
- Рассчитывать количество сырья по нормативам (рецептурам);
- Контролировать качество принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов;
- Проводить учет предметов материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря;
- Участвовать в проведении инвентаризации:
- Проводить сверку фактического состояния с данными бухгалтерских документов и оформлять первичные документы учета;

**Знать:**

- Группы продовольственных товаров, использование их в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий;
- Ассортимент продовольственных товаров, их основные характеристики;
- Требования к качеству сырья и продуктов;
- Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров;
- Особые условия хранения продуктов для морской команды;
- Нормы питания;
- Особенности питания моряков в различных условиях плавания;
- Правила составления заявок на продукты питания;
- Понятие о документах учета, принципы организации учета, порядок оформления первичных учетных документов;
- Понятие о калькуляции;
- Понятие о меню, порядке его составления и утверждения;
- Основы учета предметов материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря;
- Понятие, задачи, сроки проведения инвентаризации, технику сверки фактического состояния с данными бухгалтерских документов и оформления первичных учетных документов.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Всего – 264 часов, в том числе:

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 104 часов;

Учебная практика – 72 часов

Производственная практика – 36 часов;

Самостоятельная работа 52 часа.

Вариативная часть – 20 часов

### **Аннотации программы профессионального модуля**

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

##### **1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля (далее - программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО подготовки квалифицированных рабочих и служащих 43.01.04. «Повар судовой» обобщенная группа профессий 43.00.00. «Сервис и туризм».

Утвержденная приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 726 в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК1. Поддерживать санитарное состояние камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды.

ПК 2. Обслуживать холодильное оборудование, применяемое на судне.

ПК 3. Обслуживать механическое оборудование, применяемое на камбузе.

ПК 4. Обслуживать тепловое оборудование, применяемое на камбузе.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке, переподготовке и повышения квалификации в сфере обслуживания, при освоении профессии рабочего в рамках профессии СПО подготовки квалифицированных рабочих и служащих 43.01.04. Повар, судовой. Уровень образования - основное общее образование. Опыт работы не требуется.

## **1.2. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:**

### профессиональный цикл

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

### **иметь практический опыт:**

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;

### **уметь:**

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;

производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;

### **знать:**

устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и пекарного производства: механического, теплового и холодильного;

санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;

правила безопасного использования технологического оборудования.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

всего – 144 часа, в том числе:

самостоятельная работа – 24 часа.

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов;

учебной и производственной практики – 72 часов

(учебная – 36, производственная – 36).

Вариативная часть – 12 ч .

## **Аннотации программы профессионального модуля**

### **ПМ.03 Приготовление кулинарных блюд.**

#### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО подготовки квалифицированных рабочих и служащих 43.01.04. Повар судовой; обобщённая группа профессий 43.00.00. «Сервис и туризм», утверждённым приказом Министерства образования и науки РФ от 02 августа 2013 года № 762.

В части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

#### **Приготовление кулинарных блюд;**

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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, бобовых и макаронных изделий.
4. Готовить и отпускать блюда и гарниры из овощей.
5. Готовить и отпускать блюда из рыбы и морепродуктов.
6. Готовить и отпускать блюда из мяса, мясных продуктов и птицы.
7. Готовить и отпускать блюда из яиц и творога.

8. Готовить сладкие блюда и напитки.
9. Готовить мучные кулинарные блюда.
10. Готовить блюда диетического питания.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке, переподготовке и повышения квалификации в сфере обслуживания, при освоении профессии рабочего в рамках профессии СПО подготовки квалифицированных рабочих и служащих 43.01.04. Повар, судовой. Уровень образования - основное общее образование. Опыт работы не требуется.

## **1.2. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:**

профессиональный цикл

### **1.3. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

#### **иметь практический опыт:**

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

#### **уметь:**

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

- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи;
- соблюдать требования охраны труда и техники безопасности в процессе приготовления кулинарных блюд;

**знать:**

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

Освоение содержания профессионального модуля обеспечивает достижение студентами следующих **личностных результатов (ЛР)**:

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

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

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

ЛР 8. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к

сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

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

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

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

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

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

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

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

Освоение программы профессионального модуля способствует формированию следующих 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 информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

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

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

Всего – 501 часов, в том числе:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 249 часов, включая:

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 176 часов;

Консультации – 1 час;

Самостоятельная работа – 72 часа

Учебной и производственной практики – 252 часа (108+144).

Вариативная часть – 48 часов



Направлена на углубленное изучение:

ПК 3.2. «Готовить и отпускать первые блюда и соусы»,

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 3.10. «Готовить блюда диетического питания»;

## **Аннотации программы профессионального модуля ПМ.04 Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий**

### **1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО подготовки квалифицированных рабочих и служащих 43.01.04. «Повар судовой» обобщенная группа профессий 43.00.00. «Сервис и туризм» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Выпекать хлеб и хлебобулочные изделия.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке, переподготовке и повышения квалификации в сфере обслуживания, при освоении профессии рабочего в рамках профессии СПО подготовки квалифицированных рабочих и служащих 43.01.04. Повар, судовой. Уровень образования – среднее общее образование. Опыт работы не требуется.

### **1.2. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:**

профессиональный цикл

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

#### **Иметь практический опыт:**

Выпечки хлеба и хлебобулочных изделий в условиях плавания;

#### **Уметь:**

Оценивать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

рассчитывать количество потребного сырья и выхода готовой продукции;

использовать сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия;

замешивать, резать и формовать тесто;

контролировать вес тестовых заготовок и их готовность к выпечке;

контролировать соблюдение норм технологического режима, температурный и паровой режим выпечки;

следить за готовностью хлебобулочных изделий;

соблюдать требования охраны труда и техники безопасности при выпечке хлеба и хлебобулочных изделий;

**знать:**

виды и классификацию сырья, назначение, состав, свойства и сорт сырья;

классификацию оборудования для хлебопечения, технологию его эксплуатации и правила техники безопасности при работе;

ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий, выпекаемых на судах, рецептуры на выпускаемые изделия;

санитарные правила, государственные стандарты и технические условия выпечки хлеба;

нормы выхода изделий;

технологический процесс производства хлебобулочных изделий, технологические параметры режимов расстойки и выпечки, способы их регулирования, методы определения готовности теста к выпечке и качества готовой продукции, факторы, влияющие на качество расстойки, выпечки и на выход готовой продукции;

особенности выпечки хлеба на судах;

алгоритмы технологических расчетов;

Освоение содержания профессионального модуля обеспечивает достижение студентами следующих **личностных результатов (ЛР)**:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Освоение программы профессионального модуля способствует формированию следующих 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 информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

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

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

всего – 289 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 109 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 74 часов;

консультации – 1 час

самостоятельная работа – 34 часа

учебная практика – 72 часа

производственная практика – 108 часов;

вариативная часть – 28 часов.

## **Аннотации программы профессионального модуля**

### **ПМ.05 Выполнение обязанностей по тревогам**

#### **1.1 Область применения программы и место профессионального**

## **модуля в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих**

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

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

профессиональные компетенции:

ПК 5.1. Вести борьбу за живучесть судна;

ПК 5.2. Покидать судно в случае аварии и выживать на воде с применением штатных и приспособленных технических средств;

ПК 5.3. Оказывать первую медицинскую помощь.

общие компетенции (ОК):

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем;

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы;

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач;

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами;

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

### **1.2 Место профессионального модуля в структуре программы**

### **подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

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

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

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

##### **иметь практический опыт:**

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

##### **уметь:**

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

##### **знать:**

- конструктивные особенности основных типов судов;
- характер и причины морских аварий, характерные признаки и способы устранения;
- организацию борьбы за живучесть судна;
- сигналы общесудовой тревоги и обязанности экипажа судна по тревоге;
- мероприятия, обеспечивающие непотопляемость судна;

- технические характеристики штатных средств пожаротушения, и порядок их применения;
- состав, размещение и порядок использования аварийных материалов;
- основные способы заделки течей и пробоин в корпусе судна;
  - технические характеристики и порядок использования основных видов средств индивидуальной защиты;
    - порядок аварийного покидания судна;
    - основные штатные средства аварийного покидания судна;
    - основные способы покидания судна с помощью подручных средств;
    - общие принципы выживания на воде;
    - виды и технические возможности средств выживания на воде;
    - штатную комплектность технических средств выживания на воде;
    - порядок подачи сигналов бедствия;
    - технические средства для подачи сигналов бедствия и порядок их применения;
    - основные способы поддержания плавучести с
    - основные способы противодействия гипотермии;
    - способы эвакуации и транспортировки пострадавших;
    - способы оказания помощи и подъема пострадавшего на борт судна;
    - основные признаки травм и терминальных состояний;
    - порядок, основные средства и приемы оказания первой медицинской помощи пострадавшему.

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

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

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

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

ЛР 8. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, профессиональных и иных групп. Сопричастный к

сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

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

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

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

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

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

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

Всего объём образовательной программы - 144 часа, в том числе:

-обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 50 часа,

-теоретических занятий – 20 часов;

Самостоятельная работа обучающегося - 22 часов.

Практические работы – 30 часов

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета – 2 часа.

Учебная практика – 36 часов

Производственная практика – 36 часов.