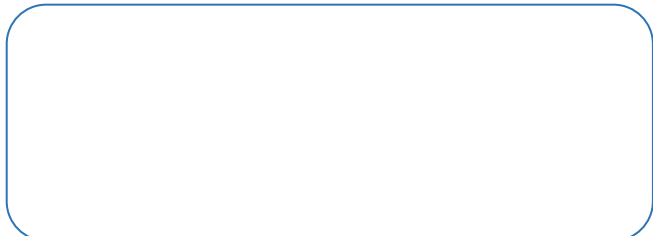


**Частное учреждение дополнительного профессионального образования  
«Учебно-тренажерный центр «Флагман»**



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ



Утверждаю  
Директор ЧУ ДПО УТЦ «Флагман»  
Д.А.Савченко  
«23» мая 2023 года

**РАБОЧАЯ ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
ОБУЧЕНИЯ**

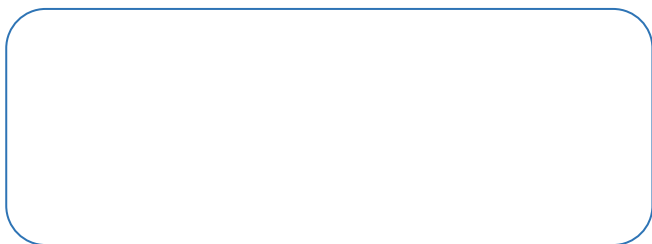
**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ  
ПО ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ**

**ПОДГОТОВКА СУДОВОГО ПОВАРА  
В СООТВЕТСТВИИ С ТРЕБОВАНИЯМИ КОНВЕНЦИИ ПДНВ И КТМС**

**Уровень квалификации      3**  
**Срок обучения                840 часов (двадцать три учебных недель)**  
**Форма обучения              очно-заочная**


Согласована и одобрена  
учебно-методической комиссией ЧУ ДПО УТЦ «Флагман».  
Протокол №. 23/05 от 23.05.2023г.  
Председатель комиссии Востриков Ю.М.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ




г. Ростов-на-Дону  
2023г.



	<b>ЧУ ДПО УТЦ «ФЛАГМАН»</b>	Документ ССК:	ОППО-07
	<b>Рабочая программа подготовки судового повара в соответствии с требованиями Конвенции ПДНВ и КТМС</b>	Версия: 2	22.05.23
		Стр. 3 из 41	

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ .....	4
2. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА К ПРОГРАММЕ .....	23
3. УЧЕБНЫЙ ПЛАН ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ .....	36
4. УЧЕБНЫЙ ПЛАН УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБУЧЕНИЕ) В УЧЕБНЫХ МАСТЕРСКИХ .....	37
5. УЧЕБНЫЙ ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ) ПРАКТИКИ .....	38
7. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ.....	40

	<b>ЧУ ДПО УТЦ «ФЛАГМАН»</b>	Документ ССК:	ОППО-07
	<b>Рабочая программа подготовки судового повара в соответствии с требованиями Конвенции ПДНВ и КТМС</b>	Версия: 2	22.05.23
		Стр. 4 из 41	

# 1. ПАСПОРТ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

## 1.1 ОПИСАНИЕ ПРОГРАММЫ

### 1.1.1. Область применения и назначение программы

Основная программа профессионального обучения (далее - Программа) «Подготовка судового повара в соответствии с требованиями Конвенции ПДНВ и КТМС», предназначена для профессиональной подготовки обучающихся по профессии «Повар судовой».

Программа сопряжена и полностью соответствует положениям Международной конвенции о подготовке и дипломировании моряков и несении вахты (далее - Конвенция ПДНВ), Конвенции Международной организации труда N 69 о выдаче судовым поварам свидетельств о квалификации, направлена на формирование профессиональных компетенций (трудовых функции), входящих в функциональную карту вида профессиональной деятельности и получение квалификации судового повара впервые.

Целью реализации Программы является формирование у обучающихся профессиональных знаний, умений и практического опыта необходимых для осуществления основных видов профессиональной деятельности:


- ✓ заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов
- ✓ обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений.
- ✓ приготовление кулинарных блюд.
- ✓ выпечка хлеба и хлебобулочных изделий.
- ✓ выполнение обязанностей по тревогам.

Задачи Программы - формирование профессиональных компетенций строго определенной направленности, соответствующих международным требованиям к видам профессиональной деятельности (трудовым функциям) судовых поваров морских судов.

### 1.1.2. Нормативно-правовые основания разработки программы

Нормативно-правовую основу разработки Программы составляют:

- ✓ Федеральный закон от 29 декабря 2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» в действующей редакции;
- ✓ Международная конвенция о подготовке и дипломировании моряков и несении вахты;
- ✓ Конвенция Международной организации труда N 69 о выдаче судовым поварам свидетельств о квалификации;
- ✓ Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 №113н;
- ✓ Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 100120.02 «Повар судовой», утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013г. N 726, с изменениями и дополнениями от 25.10.2021г.;
- ✓ Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 июля 2013 N 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» в действующей редакции;

	<b>ЧУ ДПО УТЦ «ФЛАГМАН»</b>	Документ ССК:	ОППО-07
	<b>Рабочая программа подготовки судового повара в соответствии с требованиями Конвенции ПДНВ и КТМС</b>	Версия: 2	22.05.23
		Стр. 5 из 41	

✓ Приказ Министерства транспорта Российской Федерации от 08 ноября 2021г. N 378 «Об утверждении Положения о дипломировании членов экипажей морских судов» в действующей редакции;

✓ Приказ Федерального агентства морского и речного транспорта Российской Федерации от 2 марта 2022 г. № 27 «О согласовании примерных программ профессионального обучения в области подготовки членов экипажей судов»;

✓ Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 12 апреля 2013 г. N 148н "Об утверждении уровней квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов" в действующей редакции;

✓ Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 26 августа 2020 № 438 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения";

✓ Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 11 декабря 2020 г. N 886н "Об утверждении Правил по охране труда на морских судах и судах внутреннего водного транспорта" в действующей редакции;

✓ Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 августа 2017 N 816 «Об утверждении порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ» в действующей редакции;

✓ Устав и другие локальные нормативные акты ЧУ ДПО УТЦ «ФЛАГМАН».

### **1.1.3. Характеристика профессиональной деятельности выпускников**

**Вид профессиональной деятельности** – заказ, хранение продуктов и полуфабрикатов, обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений, приготовление кулинарных блюд, выпечка хлеба и хлебобулочных изделий.

**Основная цель вида профессиональной деятельности** - приготовление простых и основных блюд, выпечка хлеба и хлебобулочных изделий с учетом потребностей экипажей судов в условиях автономного плавания, выполнение обязанностей по тревогам.

#### **Виды экономической деятельности:**


- ✓ деятельность морского пассажирского транспорта (код ОКВЭД - 50.10);
- ✓ деятельность морского грузового транспорта (код ОКВЭД - 50.20).

#### **Группа занятий:**

- ✓ члены судовых команд и рабочие родственных занятий (код ОКЗ - 8350).

#### **Объекты профессиональной деятельности выпускников:**

- ✓ запросы членов экипажа судна на питание;
- ✓ сырье для приготовления пищи;
- ✓ оборудование камбузов судов;
- ✓ посуда, инвентарь, инструменты для приготовления пищи;
- ✓ сборники рецептов блюд и кулинарных изделий, технологические карты, стандарты, документация по учету движения продуктов;

	<b>ЧУ ДПО УТЦ «ФЛАГМАН»</b>	Документ ССК:	ОППО-07
	<b>Рабочая программа подготовки судового повара в соответствии с требованиями Конвенции ПДНВ и КТМС</b>	Версия: 2	22.05.23
		Стр. 6 из 41	

- ✓ процессы и операции приготовления простых и основных блюд, выпечки хлеба и хлебобулочных изделий;
- ✓ противопожарное оборудование (инвентарь) и аварийное снаряжение, спасательные средства.

**Возможные наименования должностей:**

- ✓ повар судовой, камбузник.

**1.1.4. Требования к результатам освоения Программы**

Выпускник, освоивший Программу должен обладать общими компетенциями, (далее - ОК) включающими в себя следующие способности:

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.

Выпускник, освоивший Программу должен обладать профессиональными компетенциями (далее - ПК), соответствующими основным видам профессиональной деятельности (трудовым функциям):

**1 - заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов:**

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

ПК 1.2. Участвовать в составлении заявок на продукты питания.

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

ПК 1.4. Осуществлять хранение продуктов.

ПК 1.5. Вести учет движения продуктов.

**2 - обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений:**

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

ПК 2.2. Обслуживать холодильное оборудование, применяемое на судне.

ПК 2.3. Обслуживать механическое оборудование, применяемое на камбузе.

ПК 2.4. Обслуживать тепловое оборудование, применяемое на камбузе.

**3 - приготовление кулинарных блюд:**

ПК 3.1. Готовить и отпускать холодные блюда и закуски.


ПК 3.2. Готовить и отпускать первые блюда и соусы.

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

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

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

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

	<b>ЧУ ДПО УТЦ «ФЛАГМАН»</b>	Документ ССК:	ОППО-07
	<b>Рабочая программа подготовки судового повара в соответствии с требованиями Конвенции ПДНВ и КТМС</b>	Версия: 2	22.05.23
		Стр. 7 из 41	

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.

#### **4 - выпечка хлеба и хлебобулочных изделий:**

ПК 4.1. Выпекать хлеб и хлебобулочные изделия.

#### **5 - выполнение обязанностей по тревогам:**

ПК 5.1. Вести борьбу за живучесть судна.

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

ПК 5.3. Оказывать первую медицинскую помощь.

#### **1.1.5. Уровень квалификации**

Выпускник, освоивший основную программу профессионального обучения должен иметь 3-й уровень квалификации предусматривающий следующее:

1) деятельность под руководством с элементами самостоятельности при выполнении знакомых заданий;

2) выполнение стандартных заданий;

3) выбор способа действия по инструкции исходя из поставленных задач;

4) корректировку действий с учетом условий их выполнения;

5) применение специальных знаний, проявление индивидуальной ответственности;

6) деятельность под руководством с проявлением самостоятельности при решении типовых практических задач;

7) планирование собственной деятельности исходя из поставленной руководителем задачи;

8) решение типовых практических задач;

9) выбор способа действия на основе знаний и практического опыта;

10) корректировку действий с учетом условий их выполнения;

11) понимание технологических или методических основ решения типовых практических задач;

12) применение специальных знаний, проявление индивидуальной ответственности.

#### **1.1.6. Категории обучающихся**

Лица, имеющие среднее общее образование и выше, достигшие 18-летнего возраста, годные по состоянию здоровья на основании медицинского заключения для работы на морских судах в качестве судового повара.


#### **1.1.7. Входные требования к кандидатам на обучение**

Кандидат на обучение по Программе профессиональной подготовки, до заключения договора на предоставление образовательных услуг, должен предоставить документы подтверждающие следующее:

1) достижение восемнадцатилетнего возраста;

2) наличие и (или) получение соответствующего образования (в зависимости от категории обучающихся);

3) прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а в особых случаях, установленных законодательством Российской Федерации, - внеочередных медицинских осмотров (обследований)

	<b>ЧУ ДПО УТЦ «ФЛАГМАН»</b>	Документ ССК:	ОППО-07
	<b>Рабочая программа подготовки судового повара в соответствии с требованиями Конвенции ПДНВ и КТМС</b>	Версия: 2	22.05.23
		Стр. 8 из 41	

4) годность по состоянию здоровья к работе на судах в качестве судового повара.

**1.1.8. Рекомендуемый перечень направленностей (профилей) основной программы профессионального обучения на момент ее разработки (если имеется).**

Рекомендуемый перечень возможных сочетаний профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94) повар судовой - камбузник.

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

Вид учебной работы	Всего часов	Форма обучения
<b>Общая трудоемкость</b>	<b>840</b>	<b>очная и/или частично очно- заочная</b>
<b>Теоретическая подготовка (лекционные занятия)</b>	<b>330</b>	<b>очная или очно- заочная</b>
Консультации	8	<b>очная</b>
<b>Практическая подготовка</b>	<b>506</b>	<b>очная</b>
Практические занятия	122	<b>очная</b>
Учебная практика	222	<b>очная</b>
Производственная практика (плавательная практика на судах)	162	<b>очная</b>
Промежуточная аттестация	18	<b>очная</b>
Вид итогового контроля	<b>Комплексный квалификационный экзамен (4 часа)</b>	<b>очная</b>

#### **1.1.10. Форма обучения:**

очно-заочная с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения, проведением итоговой аттестации в очной форме, с отрывом от производства.

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

#### **1.1.11. Срок обучения и режим занятий:**

Срок освоения Программы составляет 115 учебных дня (23 учебных недели).

Продолжительность одной учебной недели - 5 учебных дней, в соответствии с расписанием занятий на неделю. Перерыв между учебными неделями должен составлять не менее 1-го дня.

Продолжительность одного учебного дня – не более 8 академических часов.

Для всех видов занятий продолжительность 1-го академического часа - 45 минут.

Итоговая аттестация проводится в течении одного учебного дня, которому предшествуют не менее двух дней для подготовки к ней. Проведение занятий и (или) консультаций в день проведения итоговой аттестации запрещается.



**1.2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Перечень профессиональных компетенций, знаний, умений и профессиональных навыков, необходимых для формирования компетенций, методы демонстрации компетенций и критерии оценки с указанием разделов программы, в которых предусмотрено их освоение.

**Матрица формируемых компетенций**

Код	Профессиональная компетенция	Знание, понимание и профессиональные навыки	Методы демонстрации компетенции	Критерии оценки компетенции	Указание разделов программы, где предусмотрено освоение компетенции
ПК-1.1	Составлять плановое меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух или четырехнедельное).	<b>Знать:</b> - основы калькуляции и первичный учет продуктов питания; - правила составления меню, особенности составления меню в условиях плавания; - основы организации питания на судах; <b>Уметь:</b> - составлять плановое меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух или четырехнедельное); - рассчитывать энергетическую ценность пищевых продуктов.	Оценка результатов подготовки, полученной в форме: 1. практической проверки, или 2. одобренного опыта работы, или одобренного опыта подготовки на учебном судне.	Демонстрируется правильно составленное плановое меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух или четырехнедельное).	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности  Учебная практика  Производственная (плавательная) практика
ПК-1.2	Участвовать в составлении заявок на продукты питания.	<b>Знать:</b> - основы организации питания на судах; - основные виды сырья и их кулинарное назначение; - основы калькуляции и первичный учет продуктов питания. <b>Уметь:</b> - участвовать в составлении заявок на продукты питания.	Оценка результатов подготовки, полученной в форме: 1. практической проверки, или 2. одобренного опыта работы, или одобренного опыта подготовки на учебном судне.	Демонстрируется правильно составленная заявка на продукты питания	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности  Основы профессионального английского языка Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов



					Производственная (плавательная) практика
<b>ПК-1.3</b>	Контролировать качество принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов	<b>Знать:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- признаки доброкачественности сырья, используемого для приготовления пищи и органолептические методы ее определения;</li><li>- основы товароведения пищевых продуктов.</li></ul> <b>Уметь:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- контролировать качество принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов.</li><li>- общаться на английском языке по темам, касающимся обязанностей судового повара.</li></ul>	Оценка результатов подготовки, полученной в форме: <ol style="list-style-type: none"><li>1. практической проверки, или</li><li>2. одобренного опыта работы, или одобренного опыта подготовки на учебном судне.</li></ol>	Процедуры, направленные на контроль качества принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов соблюдаются	Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии  Экономические и правовые основы профессиональной деятельности  Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов  Производственная (плавательная) практика
<b>ПК-1.4</b>	Осуществлять хранение продуктов	<b>Знать:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- основы гигиены и санитарии;</li><li>- санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке продуктов, их хранению и отпуску готовой пищи, правила личной гигиены, основы санитарно-гигиенического обслуживания помещений пищеблока (камбуза, склада), их оборудования и содержания;</li><li>- правила, приемы и последовательность выполнения операций по первичной обработке мяса, рыбы, овощей, круп и других продуктов;</li><li>- основы товароведения пищевых продуктов.</li></ul> <b>Уметь:</b>	Оценка результатов подготовки, полученной в форме: <ol style="list-style-type: none"><li>1. практической проверки, или</li><li>2. одобренного опыта работы, или одобренного опыта подготовки на учебном судне.</li></ol>	Процедуры, направленные на правильное и качественное хранение продуктов соблюдаются	Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии  Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов  Производственная (плавательная) практика



		- осуществлять хранение продуктов.			
<b>ПК 1.5.</b>	Вести учет движения продуктов	<b>Знать:</b> - основы организации и экономики производства; - основы калькуляции и первичный учет продуктов питания. <b>Уметь:</b> - вести учет движения продуктов.	Оценка результатов подготовки, полученной в форме: 1. практической проверки, или 2. одобренного опыта работы, или одобренного опыта подготовки на учебном судне.	Демонстрируется правильное ведения учета движения продуктов	Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов  Производственная (плавательная) практика
<b>ПК 2.1.</b>	Поддерживать санитарное состояние камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды.	<b>Знать:</b> - нормативные правовые акты по организации службы на судне; - правила техники безопасности на морских судах; - устройство судна; - обязанности и ответственность судового повара по охране окружающей среды; - элементы, устройство и назначение оборудования камбузов; - основные типы механического, теплового, весоизмерительного и холодильного оборудования, а также инвентаря, посуды и тары; их назначение, устройство, правила эксплуатации. <b>Уметь:</b> - организовывать производство и рабочее место судового повара; - поддерживать надлежащее санитарное состояние камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды.	Оценка результатов подготовки, полученной в форме: 1. практической проверки, или 2. одобренного опыта работы, или одобренного опыта подготовки на учебном судне.	Процедуры, направленные на поддержание санитарного состояния камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды соблюдаются	Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии  Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов  Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений  Производственная (плавательная) практика



<b>ПК 2.2.</b>	Обслуживать холодильное оборудование, применяемое на судне.	<b>Знать:</b> - элементы, устройство и назначение оборудования камбузов; - основные типы механического, теплового, весоизмерительного и холодильного оборудования, а также инвентаря, посуды и тары; их назначение, устройство, правила эксплуатации. <b>Уметь:</b> - обслуживать холодильное оборудование, применяемое на судне.	Оценка результатов подготовки, полученной в форме: 1. практической проверки, или 2. одобренного опыта работы, или одобренного опыта подготовки на учебном судне.	Операции выполняются в соответствии с установленными безопасными процедурами и инструкциями по эксплуатации оборудования	Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений  Производственная (плавательная) практика
<b>ПК 2.3.</b>	Обслуживать механическое оборудование, применяемое на камбузе.	<b>Знать:</b> - элементы, устройство и назначение оборудования камбузов. <b>Уметь:</b> - обслуживать механическое и теплое оборудование, применяемое на камбузе.	Оценка результатов подготовки, полученной в форме: 1. практической проверки, или 2. одобренного опыта работы, или одобренного опыта подготовки на учебном судне.	Операции выполняются в соответствии с установленными безопасными процедурами и инструкциями по эксплуатации оборудования	Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений  Производственная (плавательная) практика
<b>ПК 2.4.</b>	Обслуживать тепловое оборудование, применяемое на камбузе.	<b>Знать:</b> - режим и продолжительность тепловой обработки (варки, жарения, припускания, выпечки); - элементы, устройство и назначение оборудования камбузов. <b>Уметь:</b> - обслуживать механическое и теплое оборудование, применяемое на камбузе.	Оценка результатов подготовки, полученной в форме: 1. практической проверки, или 2. одобренного опыта работы, или одобренного опыта подготовки на учебном судне.	Операции выполняются в соответствии с установленными безопасными процедурами и инструкциями по эксплуатации оборудования	Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии  Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений  Производственная (плавательная) практика



<b>ПК 3.1.</b>	Готовить и отпускать холодные блюда и закуски	<b>Знать:</b> - технологии приготовления первых (в том числе холодных) и вторых блюд, холодных закусок, горячих и холодных напитков; - режим и продолжительность тепловой обработки (варки, жарения, припускания, выпечки). <b>Уметь:</b> - готовить и отпускать холодные блюда и закуски.	Оценка результатов подготовки, полученной в форме: 1. практической проверки, или 2. одобренного опыта работы, или одобренного опыта подготовки на учебном судне.	Демонстрируется правильное изготовление и отпуск холодных блюд и закусок	Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии  Приготовление кулинарных блюд  Учебная практика Производственная (плавательная) практика
<b>ПК 3.2</b>	Готовить и отпускать первые блюда и соусы	<b>Знать:</b> - технологии приготовления первых (в том числе холодных) и вторых блюд, холодных закусок, горячих и холодных напитков; - режим и продолжительность тепловой обработки (варки, жарения, припускания, выпечки). <b>Уметь:</b> - готовить и отпускать первые блюда и соусы.	Оценка результатов подготовки, полученной в форме: 1. практической проверки, или 2. одобренного опыта работы, или одобренного опыта подготовки на учебном судне.	Демонстрируется правильное изготовление и отпуск первых блюд и соусов	Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии  Приготовление кулинарных блюд  Учебная практика Производственная (плавательная) практика
<b>ПК 3.3</b>	Готовить и отпускать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий	<b>Знать:</b> - технологии приготовления первых (в том числе холодных) и вторых блюд, холодных закусок, горячих и холодных напитков; - режим и продолжительность тепловой обработки (варки, жарения, припускания, выпечки). <b>Уметь:</b> - готовить и отпускать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.	Оценка результатов подготовки, полученной в форме: 1. практической проверки, или 2. одобренного опыта работы, или одобренного опыта подготовки на учебном судне.	Демонстрируется правильное изготовление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии  Приготовление кулинарных блюд  Учебная практика Производственная (плавательная) практика



<b>ПК 3.4</b>	Готовить и отпускать блюда и гарниры из овощей	<b>Знать:</b> - технологии приготовления первых (в том числе холодных) и вторых блюд, холодных закусок, горячих и холодных напитков; - режим и продолжительность тепловой обработки (варки, жарения, припускания, выпечки). <b>Уметь:</b> - готовить и отпускать блюда и гарниры из овощей.	Оценка результатов подготовки, полученной в форме: 1. практической проверки, или 2. одобренного опыта работы, или одобренного опыта подготовки на учебном судне.	Демонстрируется правильное изготовление и отпуск блюд и гарниров из овощей	Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии  Приготовление кулинарных блюд  Учебная практика Производственная (плавательная) практика
<b>ПК 3.5</b>	Готовить и отпускать блюда из рыбы и морепродуктов	<b>Знать:</b> - технологии приготовления первых (в том числе холодных) и вторых блюд, холодных закусок, горячих и холодных напитков; - режим и продолжительность тепловой обработки (варки, жарения, припускания, выпечки). <b>Уметь:</b> - готовить и отпускать блюда из рыбы и морепродуктов.	Оценка результатов подготовки, полученной в форме: 1. практической проверки, или 2. одобренного опыта работы, или одобренного опыта подготовки на учебном судне.	Демонстрируется правильное изготовление и отпуск блюд из рыбы и морепродуктов	Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии  Приготовление кулинарных блюд  Учебная практика Производственная (плавательная) практика
<b>ПК 3.6</b>	Готовить и отпускать блюда из мяса, мясных продуктов и птицы	<b>Знать:</b> - технологии приготовления первых (в том числе холодных) и вторых блюд, холодных закусок, горячих и холодных напитков; - режим и продолжительность тепловой обработки (варки, жарения, припускания, выпечки). <b>Уметь:</b> - готовить и отпускать блюда из мяса, мясных продуктов и птицы.	Оценка результатов подготовки, полученной в форме: 1. практической проверки, или 2. одобренного опыта работы, или одобренного опыта подготовки на учебном судне.	Демонстрируется правильное изготовление и отпуск блюд из мяса, мясных продуктов и птицы	Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии  Приготовление кулинарных блюд  Учебная практика Производственная (плавательная) практика



<b>ПК 3.7</b>	Готовить и отпускать блюда из яиц и творога	<b>Знать:</b> - технологии приготовления первых (в том числе холодных) и вторых блюд, холодных закусок, горячих и холодных напитков; - режим и продолжительность тепловой обработки (варки, жарения, припускания, выпечки). <b>Уметь:</b> - готовить и отпускать блюда из яиц и творога.	Оценка результатов подготовки, полученной в форме: 1. практической проверки, или 2. одобренного опыта работы, или одобренного опыта подготовки на учебном судне.	Демонстрируется правильное изготовление и отпуск блюд из яиц и творога	Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии  Приготовление кулинарных блюд  Учебная практика Производственная (плавательная) практика
<b>ПК 3.8</b>	Готовить сладкие блюда и напитки	<b>Знать:</b> - технологии приготовления первых (в том числе холодных) и вторых блюд, холодных закусок, горячих и холодных напитков. <b>Уметь:</b> - готовить сладкие блюда и напитки.		Демонстрируется правильное изготовление сладких блюд и напитков	Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии  Приготовление кулинарных блюд  Учебная практика Производственная (плавательная) практика
<b>ПК 3.9</b>	Готовить мучные кулинарные блюда	<b>Знать:</b> - нормы, соотношение и последовательность закладки сырья; - режим и продолжительность тепловой обработки (варки, жарения, припускания, выпечки); - технологии приготовления дрожжевого, бездрожжевого, песочного и заварного теста и изделий из него. <b>Уметь:</b> - готовить мучные кулинарные блюда.	Оценка результатов подготовки, полученной в форме: 1. практической проверки, или 2. одобренного опыта работы, или одобренного опыта подготовки на учебном судне.	Демонстрируется правильное изготовление мучных кулинарных блюд	Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии  Приготовление кулинарных блюд Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий Учебная практика



					Производственная (плавательная) практика
<b>ПК 3.10</b>	Готовить блюда диетического питания	<b>Знать:</b> - основы физиологии питания; - режим и продолжительность тепловой обработки (варки, жарения, припускания, выпечки). <b>Уметь:</b> - готовить блюда диетического питания.		Демонстрируется правильное изготовление блюд диетического питания	Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии  Приготовление кулинарных блюд  Учебная практика Производственная (плавательная) практика
<b>ПК 4.1</b>	Выпекать хлеб и хлебобулочные изделия	<b>Знать:</b> - нормы, соотношение и последовательность закладки сырья; - режим и продолжительность тепловой обработки (варки, жарения, припускания, выпечки); - технологии приготовления дрожжевого, бездрожжевого, песочного и заварного теста и изделий из него. <b>Уметь:</b> - выпекать хлеб и хлебобулочные изделия.	Оценка результатов подготовки, полученной в форме: 1. практической проверки, или 2. одобренного опыта работы, или одобренного опыта подготовки на учебном судне.	Демонстрируется качественная выпечка хлеба и хлебобулочных изделий	Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии  Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий Учебная практика Производственная (плавательная) практика
<b>ПК 5.1</b>	Вести борьбу за живучесть судна	<b>Знать:</b> - расположение на судне аварийно-спасательного и противопожарного оборудования, имущества и инвентаря; - основные обязанности и права лиц судового экипажа. <b>Уметь:</b> - действовать при проведении различных видов тревог, в аварийных и чрезвычайных ситуациях;	Оценка результатов подготовки, полученной в форме: 1. практической проверки, или 2. одобренного опыта работы, или	Действия при борьбе за живучесть судна и способы выживания соответствуют преобладающим обстоятельствам и условиям и	Устройство судна и организация службы на судах  Обеспечение безопасности плавания





		<ul style="list-style-type: none"><li>- пользоваться индивидуальными и коллективными спасательными средствами;</li><li>- пользоваться аварийно-спасательным и противопожарным оборудованием, имуществом и инвентарем.</li></ul>	одобренного опыта подготовки на учебном судне.	отвечают принятым правилам техники безопасности	
<b>ПК 5.2</b>	Покидать судно в случае аварии и выживать на воде с применением штатных и приспособленных технических средств	<b>Знать:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- обязанности по судовым расписаниям, сигналы тревоги.</li></ul> <b>Уметь:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- действовать при проведении различных видов тревог, в аварийных и чрезвычайных ситуациях;</li><li>- пользоваться индивидуальными и коллективными спасательными средствами;</li><li>- понимать информацию, касающуюся техники безопасности, представленную в виде символов, знаков и сигналов аварийно-предупредительной сигнализации.</li></ul>	Оценка результатов подготовки, полученной в форме: 1. практической проверки, или 2. одобренного опыта работы, или одобренного опыта подготовки на учебном судне.	Действия при оставлении судна и способы выживания соответствуют преобладающим обстоятельствам и условиям и отвечают принятым правилам техники безопасности	Устройство судна и организация службы на судах  Обеспечение безопасности плавания
<b>ПК 5.3</b>	Оказывать первую медицинскую помощь	<b>Знать:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- приемы оказания первой медицинской помощи.</li></ul> <b>Уметь:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- оказывать первую медицинскую помощь.</li></ul>	Оценка результатов подготовки, полученной в форме: 1. практической проверки, или 2. одобренного опыта работы, или одобренного опыта подготовки на учебном судне.	Действия и способы, применяемые при оказании первой медицинской помощи соответствуют преобладающим обстоятельствам и условиям	Устройство судна и организация службы на судах  Обеспечение безопасности плавания

**Примечание:**

✓ перечень общих компетенций необходимых для 3-го уровня квалификации профессии «Судовой повар» указан в разделе 1.1.4. «Требования к результатам освоения Программы»;



<b>ЧУ ДПО УТЦ «ФЛАГМАН»</b>	Документ ССК:	ОППО-07
<b>Рабочая программа подготовки судового повара в соответствии с требованиями Конвенции ПДНВ и КТМС</b>	Версия: 2	22.05.23
	Стр. 18 из 41	

✓ достижение образовательных результатов, относящихся к общим компетенциям, планируется и реализуется интегрировано, в рамках прохождения Программы в целом, на основе ранее сформированных общих компетенций, во время обучения в организациях СПО или ВПО, получении соответствующего образования обучающимися (см. разделы 1.1.6. «Категория обучающихся» и 1.1.7. «Входные требования к кандидатам на обучение»), а также – во время освоения обучающимися практической части программы, в том числе – учебной и производственной практики, а также - тренажерной подготовки;

✓ тренажерная подготовка входит в ПМ-05 Обеспечение безопасности плавания учебного плана Программы «Подготовка судового повара в соответствии с требованиями Конвенции ПДНВ и КТМС» и включает в себя прохождение обучение по следующим дополнительным профессиональным программам:

1) Начальная подготовка по безопасности

- «Подготовка в соответствии с требованиями пунктов 1 и 4 раздела А-VI/1 Кодекса ПДНВ» (Раздел А-VI/1, таблицы А-VI/1-1, А-VI/1-2, А-VI/1-3, А-VI/1-4);

2) Подготовка по охране - «Подготовка в соответствии пунктом 1 Правила VI/6 Конвенции ПДНВ» (для лиц, не имеющих назначенные обязанности).

Дополнительная профессиональная программа «Подготовка в соответствии с требованиями пунктов 1 и 4 раздела А-VI/1 Кодекса ПДНВ» (Раздел А-VI/1, таблицы А-VI/1-1, А-VI/1-2, А-VI/1-3, А-VI/1-4) направлена на формирование следующих профессиональных компетенций:

ПК-1 выживание в море в случае оставления судна;

ПК-2 сведение к минимуму риска пожара и поддержание состояния готовности к действиям в аварийных ситуациях, связанных с пожаром;

ПК-3 борьба с огнем и тушение пожара;

ПК-4 принятие немедленных мер при несчастном случае или в иной ситуации, требующей неотложной медицинской помощи;

ПК-5 соблюдение порядка действий при авариях;

ПК-6 принятие мер предосторожности для предотвращения загрязнения морской среды;

ПК-7 соблюдение техники безопасности;

ПК-8 содействие установлению эффективного общения на судне;

ПК-9 содействие установлению хороших взаимоотношений между людьми на судне;

ПК-10 понимание и принятие необходимых мер для управления усталостью.

Дополнительная профессиональная программа «Подготовка в соответствии пунктом 1 Правила VI/6 Конвенции ПДНВ» (для лиц, не имеющих назначенные обязанности) направлена на формирование следующих профессиональных компетенций:

ПК-1 содействие усилению охраны на море путем повышенной информированности;

ПК-2 распознавание угроз, затрагивающих охрану;

ПК-3 понимание необходимости и методов поддержания информированности и бдительности в вопросах охраны.

	<b>ЧУ ДПО УТЦ «ФЛАГМАН»</b>	Документ ССК:	ОППО-07
	<b>Рабочая программа подготовки судового повара в соответствии с требованиями Конвенции ПДНВ и КТМС</b>	Версия: 2	22.05.23
		Стр. 19 из 41	

### **1.3 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

**1.3.1. Контроль и оценка результатов освоения** основной программой профессионального обучения осуществляется преподавателями центра в ходе проведения текущего, промежуточного и итогового контроля.

**Текущий (ежедневный) контроль** может проводиться:

- |  |         |  |
|--|---------|--|
| <b>1) до начала проведения занятий</b> | с целью | <ul style="list-style-type: none"> <li>а) определения уровня подготовленности обучающихся к предстоящему занятию;</li> <li>б) определения уровня достижения компетенций по ранее выданному материалу;</li> </ul>   |
| <b>2) во время проведения занятий</b>  | с целью | <ul style="list-style-type: none"> <li>а) определения уровня освоения выданного материала во время занятий либо его части;</li> <li>б) оценки определенных знаний, пониманий и умений обучающихся, уровня формирования определенной компетенции или ее части;</li> </ul>   |
| <b>3) по окончании занятий</b>         | с целью | <ul style="list-style-type: none"> <li>а) определения уровня освоения выданного учебного материала;</li> <li>б) оценки достижения целей, выполнения задач и планируемых результатов проведенного занятия, уровня сформированности определенной компетенции или ее части;</li> <li>в) получения обратной связи и оценки методологии проведения конкретного занятия</li> </ul> |


**Форму проведения текущего контроля** выбирает преподаватель исходя из целей его проведения

Формами проведения текущего контроля могут быть:

- а) опрос;
- б) собеседование;
- в) тестирование;
- г) выполнение контрольного задания (упражнения)

**Особенностью текущего контроля является** его избирательность, т.е. выборочное проведение, достаточное для достижения целей.

**Оценка достигнутых результатов**, в ходе проведения текущего контроля проводится преподавателем, согласно критериям оценки компетентности и методов демонстрации, указанных в разделе 1.2. «Планируемые результаты освоения профессиональной программы», по двухбалльной системе оценивания, а именно:

	<b>ЧУ ДПО УТЦ «ФЛАГМАН»</b>	Документ ССК:	ОППО-07
	<b>Рабочая программа подготовки судового повара в соответствии с требованиями Конвенции ПДНВ и КТМС</b>	Версия: 2	22.05.23
		Стр. 20 из 41	

**Удовлетворительно (уд.)** - уровень знаний, пониманий, умений обучающегося соответствуют планируемым результатам обучения, установленным критериям оценки компетентности

**Не удовлетворительно (не уд.)** - уровень знаний, пониманий, умений обучающегося **не** соответствуют планируемым результатам обучения, установленным критериям оценки компетентности

**Промежуточный контроль** (промежуточная аттестация) проводится в обязательном порядке, с каждым обучающимся, согласно календарному учебному графику Программы, по завершению изучения каждого элемента учебного плана – общепрофессиональной дисциплины, профессионального модуля, производственной практики, тренажерной подготовки.

При этом промежуточный контроль Программы является итоговым контролем завершения изучения каждого элемента учебного плана – общепрофессиональной дисциплины, профессионального модуля, производственной практики, тренажерной подготовки.

Целью проведения промежуточной аттестации является контроль достижения планируемых результатов обучения по каждому элементу учебного плана Программы, уровня общих и профессиональных компетенций, сформированных в процессе освоения части общепрофессионального и/или профессионального циклов Программы.


Промежуточная аттестация, согласно учебному плану, проводится в форме зачета и экзамена. Зачет по профессиональным дисциплинам проводится в один этап (контроль полученных знаний). Экзамен по каждому профессиональному модулю проводится в два этапа (контроль полученных знаний и умений), включающих в себя оценку достигнутых результатов обучающегося за время прохождения им учебной практики по данному профессиональному модулю.

Зачет производственной практики проводится руководителем практики от УТЦ, согласно графику учебного процесса, на основе результатов выполнения обучающимся учебного плана (программы) производственной практики и представленных им отзывов (рецензий) руководителя практики от организации где она проводилась. Результаты выполнения учебного плана (программы) производственной практики фиксируются и оформляются надлежащим образом, обучающимся в книге (журнале) регистрации практической подготовки (Приложение 1).

#### **Формы проведения промежуточного контроля:**

**Зачет** *первый этап* - а) тестирование;  
демонстрация знаний, б) выполнение контрольного задания;  
пониманий: в) решение ситуационной задачи;

**Экзамен** *первый этап* - б) тестирование;  
демонстрация знаний, б) выполнение контрольного задания;  
пониманий:

	<b>ЧУ ДПО УТЦ «ФЛАГМАН»</b>	Документ ССК:	ОППО-07
	<b>Рабочая программа подготовки судового повара в соответствии с требованиями Конвенции ПДНВ и КТМС</b>	Версия: 2	22.05.23
		Стр. 21 из 41	

в) решение ситуационной задачи;

**второй этап** -

демонстрация навыков а) выполнение практического упражнения;  
(умений,

практического опыта): б) демонстрация практических навыков в ходе  
решения ситуационной задачи, проведения  
деловой игры

**Оценка достигнутых результатов**, в ходе проведения промежуточного контроля, проводится ведущим преподавателем оцениваемого элемента учебного плана Программы (общепрофессиональной дисциплины, профессионального модуля), согласно критериям оценки компетентности и методов демонстрации, указанных в разделе 1.2. «Планируемые результаты освоения профессиональной программы», по двухбалльной системе оценивания, а именно:

**При проведении зачета**

**Зачет**

- уровень знаний, пониманий, обучающегося соответствуют планируемым результатам обучения, установленным критериям оценки компетентности

**Не зачет**

- уровень знаний, пониманий, обучающегося **не** соответствуют планируемым результатам обучения, установленным критериям оценки компетентности

**При проведении экзамена**

**Удовлетворительно  
(уд.)**

- уровень знаний, пониманий, умений обучающегося соответствуют планируемым результатам обучения, установленным критериям оценки компетентности

**Не**

**удовлетворительно  
(не уд.)**

- уровень знаний, пониманий, умений обучающегося **не** соответствуют планируемым результатам обучения, установленным критериям оценки компетентности

Формой контроля достижения планируемых результатов тренажерной подготовки предусмотрен экзамен, что определено соответствующими рабочими дополнительными профессиональными программами. Порядок проведения экзамена и критерии его оценивания изложены в указанных программах. Данную форму аттестации целесообразно проводить в три этапа, а именно:

- ✓ первый этап – демонстрация освоенных навыков;
- ✓ второй этап – демонстрация знаний;
- ✓ третий этап - письменный опрос.

Примечание:

- ✓ во время первого этапа слушатель демонстрирует экзаменатору освоенные навыки;
- ✓ во время второго этапа экзаменатор проводит краткий устный опрос слушателя по усвоенным знаниям изученных разделов и тем;
- ✓ во время третьего этапа экзаменатор проводит письменный опрос согласно приложения примерных экзаменационных вопросов по программе, результаты которого хранятся в личном деле слушателя.

	<b>ЧУ ДПО УТЦ «ФЛАГМАН»</b>	Документ ССК:	ОППО-07
	<b>Рабочая программа подготовки судового повара в соответствии с требованиями Конвенции ПДНВ и КТМС</b>	Версия: 2	22.05.23
		Стр. 22 из 41	

**Итоговый контроль** (итоговая аттестация) проводится в обязательном порядке, согласно календарному учебному графику, с каждым обучающимся, по окончании освоения всей Программы, в форме комплексного квалификационного экзамена.

К итоговой аттестации допускаются обучающиеся, успешно выполнившие все элементы учебного плана.

Целью проведения итоговой аттестации является контроль достижения планируемых результатов обучения по всем общепрофессиональным и профессиональным дисциплинам, профессиональным модулям, уровня профессиональных компетенций, сформированных в процессе освоения общепрофессионального и профессионального циклов Программы в целом.

***Форма проведения итогового контроля:***

<b>Комплексный квалификационный экзамен</b>	<b><i>первый этап</i></b> - демонстрация знаний, пониманий:	а) тестирование; б) выполнение контрольного задания; в) решение ситуационной задачи;
	<b><i>второй этап</i></b> - демонстрация навыков (умений, практического опыта):	а) выполнение практического упражнения; б) демонстрация практических навыков в ходе решения ситуационной задачи, проведения деловой игры;
	<b><i>третий этап</i></b> - демонстрация компетенций	а) защита выпускной практической квалификационной работы

**Оценка достигнутых результатов**, в ходе проведения итоговой аттестации осуществляется Квалификационной комиссией, состав которой определяется распорядительным документом директора центра и обязательно включает в себя ведущих преподавателей общепрофессионального и профессионального циклов Программы.

Оценка первого и второго этапов итогового контроля проводится Квалификационной комиссией, согласно критериев оценки компетентности и методов демонстрации, указанных в разделе 1.2. «Планируемые результаты освоения профессиональной программы», по двухбалльной системе оценивания, а именно:

<b><i>Удовлетворительно</i></b> <b>(уд.)</b>	- уровень знаний, пониманий, умений обучающегося соответствуют планируемым результатам обучения, установленным критериям оценки компетентности
<b><i>Не удовлетворительно</i></b> <b>(не уд.)</b>	- уровень знаний, пониманий, умений обучающегося <b>не</b> соответствуют планируемым результатам

	<b>ЧУ ДПО УТЦ «ФЛАГМАН»</b>	Документ ССК:	ОППО-07
	<b>Рабочая программа подготовки судового повара в соответствии с требованиями Конвенции ПДНВ и КТМС</b>	Версия: 2	22.05.23
		Стр. 23 из 41	

обучения, установленным критериям оценки компетентности

Оценка третьего этапа проводится Квалификационной комиссией, согласно следующих локальных нормативных актов, размещенных на официальном сайте ЧУ ДПО УТЦ «ФЛАГМАН», а именно:

- П-УТЦ «Ф» 32** Положение о порядке проведения итоговой аттестации по основным программам профессионального обучения
- П-УТЦ «Ф» 60** Положение о выпускной практической квалификационной работе

Лицам, успешно прошедшим итоговую аттестацию, присваивается квалификация профессии рабочего 3-го уровня и выдается соответствующий документ – Свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

Лицам, выполнившим часть учебного плана, не допущенным к итоговой аттестации, и/или не прошедшим итоговую аттестацию, выдается справка установленного образца о прохождении обучения в ЧУ ДПО УТЦ «ФЛАГМАН».

Особенности порядка проведения комплексного квалификационного экзамена и критериев оценивания его разъясняются обучающимся во время проведения консультаций.

## 2. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА К ПРОГРАММЕ


### 2.1. Обоснование Программы

Программа профессиональной подготовки разработана на основе типовой основной программы профессионального обучения в области подготовки членов экипажей судов «Подготовка судового повара в соответствии с требованиями Конвенции ПДНВ КТМС», в действующей редакции, опубликованной на сайте "РОСМОРРЕЧФЛОТА", на основе профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 №113н, зарегистрированного в Минюсте РФ 11 апреля 2022г. (регистрационный N 68148), с учетом рекомендаций и требований изложенных в Федеральном государственном образовательном стандарте среднего профессионального образования по профессии 100120.02 «Повар судовой», в действующей редакции, с изменениями и дополнениями.

Программа имеет свою специфику - предназначена для формирования профессиональных компетенций (трудовых функций), входящих в профессиональный стандарт (функциональную карту вида профессиональной деятельности), направлена на получение квалификации судового повара впервые, имеет строго определенную направленность по соответствующим видам профессиональной деятельности (трудовым функциям).

Целью реализации Программы является формирование у обучающихся профессиональных знаний, умений и практического опыта необходимых для осуществления основных видов профессиональной деятельности:

- ✓ заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов
- ✓ обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений.
- ✓ приготовление кулинарных блюд.
- ✓ выпечка хлеба и хлебобулочных изделий.

	<b>ЧУ ДПО УТЦ «ФЛАГМАН»</b>	Документ ССК:	ОППО-07
	<b>Рабочая программа подготовки судового повара в соответствии с требованиями Конвенции ПДНВ и КТМС</b>	Версия: 2	22.05.23
		Стр. 24 из 41	

✓ выполнение обязанностей по тревогам.

Задачи Программы - формирование профессиональных компетенций строго определенной направленности, соответствующих международным требованиям к видам профессиональной деятельности (трудовым функциям) судовых поваров морских судов.

Область профессиональной деятельности выпускников - приготовление простых и основных блюд, выпечка хлеба и хлебобулочных изделий с учетом потребностей экипажей судов морского пассажирского и/или морского грузового транспорта в условиях автономного плавания, выполнение обязанностей по тревогам.

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


Программа направлена на формирование у выпускников 3-го уровня квалификации, который, в соответствии с приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 12.04.2013г. N 148н, предусматривает следующие:

- А) полномочия и ответственность**
- 1) деятельность под руководством с проявлением самостоятельности при решении типовых практических задач;
  - 2) планирование собственной деятельности исходя из поставленной руководителем задачи;
  - 3) индивидуальную ответственность;
- Б) характер умений**
- 4) решение типовых практических задач;
  - 5) выбор способа действия на основе знаний и практического опыта;
  - 6) корректировку действий с учетом условий их выполнения;
- В) характер знаний**
- 7) понимание технологических или методических основ решения типовых практических задач;
  - 8) применение специальных знаний.

Достижение образовательных результатов, относящихся ко 3-му уровню квалификации, планируется реализовать интегрировано, в рамках прохождения Программы в целом, на основе ранее сформированных общих компетенций, во время обучения в организациях СПО или ВПО, при получении соответствующего образования обучающимися (см. разделы 1.1.6 «Категория обучающихся» и 1.1.7 «Входные требования к кандидатам на обучение»), на основе имеющегося практического опыта, во время реализации учебной и производственной практик.

Так, требования к полномочиям и ответственности, соответствующие 3-му уровню квалификации выпускников, отражены в общих компетенциях (ОК),



	<b>ЧУ ДПО УТЦ «ФЛАГМАН»</b>	Документ ССК:	ОППО-07
	<b>Рабочая программа подготовки судового повара в соответствии с требованиями Конвенции ПДНВ и КТМС</b>	Версия: 2	22.05.23
		Стр. 25 из 41	

требования к характеру умений и знаний – в профессиональных компетенциях (ПК) обязательной и вариативной части Программы (см. разделы 1.1.4 «Требования к результатам освоения программы», 1.2. и «Планируемые результаты освоения программы (матрица формируемых компетенций)»).

Выпускникам, успешно освоившим обязательную и вариативную части Программы, на основе результатов выполнения обучающимися учебного плана (программы) производственной практики *и представленных им отзывов (рецензий) руководителя практики от организации где она проводилась*, присваивается 3-й уровень квалификации при условии успешного прохождения итоговой аттестации.

Для реализации очно-заочной формы обучения используется внедрённая в образовательный процесс ЧУ ДПО УТЦ «ФЛАГМАН», как отдельный электронный ресурс, электронная площадка Смарт, при этом - обучение исключительно с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения не допускается.

Программы, размещенные на электронной площадке Смарт, по своей структуре, порядку формирования и использования, соответствуют стандартам качества, принятым УТЦ (см. протоколы заседания УчМК №20/1 от 20.01.2020г., №20/2 от 13.02.2020г.) и отвечают требованиям, предъявляемым контрольно-надзорными органами к учебно-методическим комплексам реализуемых центром программ. Данные материалы содержат информацию о порядке прохождения обучения, планируемыми результатами обучения, формах и порядке проведения текущего, промежуточного и итогового контроля, критериям оценки сформированных компетенций.

В образовательный процесс ЧУ ДПО УТЦ «ФЛАГМАН» внедрен стандарт проведения занятий с использованием дистанционных образовательных технологий и электронных ресурсов – соответствующая технологическая карта (см. приложение 2 к протоколу УчМК №20/16 от 21.08.2020г.).

Технологическая карта проведения занятий с использованием дистанционных образовательных технологий и электронных ресурсов позволяет проводить постоянный контроль и пересмотр систем обеспечения качества в соответствии с требованиями внедренной центром системы менеджмента качества.


Структура размещенных на электронной площадке Смарт программ обучения и внедренный порядок прохождения обучения с использованием дистанционных образовательных технологий и электронных ресурсов, позволяют и обязывают проводить оценку удовлетворенности качеством полученной обучающимся образовательной услуги.

В соответствии с Правилами размещения на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обновления информации об образовательной организации на официальном сайте ЧУ ДПО УТЦ «ФЛАГМАН» размещена информация о реализуемых образовательных программах, методических и иных документах, разработанных для обеспечения образовательного процесса.

## **2.2. Условия реализации Программы**

### **2.2.1. Основные положения**

Настоящий документ не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения ЧУ ДПО УТЦ «ФЛАГМАН»

	<b>ЧУ ДПО УТЦ «ФЛАГМАН»</b>	Документ ССК:	ОППО-07
	<b>Рабочая программа подготовки судового повара в соответствии с требованиями Конвенции ПДНВ и КТМС</b>	Версия: 2	22.05.23
		Стр. 26 из 41	

Реализация Программы допускается в Морской образовательной организации (далее – МОО), признанной в соответствии с требованиями Приказа Минтранса России от 8 июня 2011 г. N 157 и имеющей лицензию, выданную Федеральной службой по надзору в сфере образования и науки на осуществление образовательной деятельности в области дополнительного профессионального образования и профессионального обучения.

МОО должна быть свидетельствованна в соответствии с требованиями Приказа Минтранса России от 10.02.2010 N 32 "Об утверждении Положения об одобрении типов аппаратуры и освидетельствовании объектов и центров" и действующими рекомендациями Росморречфлота.

МОО в обязательном порядке должна иметь учредительные документы, свидетельство о соответствии ССК УТЦ требованиям конвенции ПДНВ (выданное классификационным обществом – членом Международной ассоциации классификационных обществ), санитарноэпидемиологическое заключение Роспотребнадзора и заключение о пожарной безопасности, выданное органом пожарного надзора.

МОО должна иметь документы, подтверждающие право собственности либо аренды помещений, оборудования, конструкций, аппаратно-программных и других технических средств (без права использования третьими лицами), используемых в процессе реализации данной типовой программы.

МОО должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий, практической подготовки обучающихся, предусмотренных данной Программой и соответствующим действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

### ***2.2.2 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению***


Реализация Программы требует наличия учебных кабинетов, тренажеров, учебно-тренажерных комплексов, учебных мастерских.

Для реализации общепрофессиональных дисциплин Программы используются следующие учебные кабинеты:

- 1) Класс морской подготовки;
- 2) Класс медицинской подготовки, безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
- 3) Класс пожарной подготовки;
- 4) Кабинет БЖ и охраны труда;
- 5) Лаборатория микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
- 6) Кабинет товароведения продовольственных товаров;
- 7) Кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства;

Все учебные кабинеты оснащены:

- ✓ посадочными местами по количеству обучающихся;
- ✓ рабочим местом преподавателя;
- ✓ комплектом/ами учебно-методической документации (учебники и учебные пособия);
- ✓ наглядными пособия (плакаты и схемы);


	<b>ЧУ ДПО УТЦ «ФЛАГМАН»</b>	Документ ССК:	ОППО-07
	<b>Рабочая программа подготовки судового повара в соответствии с требованиями Конвенции ПДНВ и КТМС</b>	Версия: 2	22.05.23
		Стр. 27 из 41	

- ✓ компьютером с лицензионно-программным обеспечением, возможностью выхода в сеть интернет и регистрации на электронной площадке Смарт;
- ✓ мультимедиа проектором, экраном проекционным;
- ✓ первичными средствами пожаротушения;
- ✓ комплектом аптечки первой помощи.

Оснащение учебных кабинетов, используемых УТЦ для реализации общепрофессиональных дисциплин Программы, позволяет достигнуть планируемых результатов Программы в части касающейся теоретической подготовки (планируемых знаний и пониманий). При этом **рекомендуемая численность обучающихся в группе при проведении теоретических занятий – не более 15 человек.**

Для реализации профессиональных модулей, учебной практики и тренажерной подготовки Программы используются следующие учебные кабинеты, тренажеры, учебно-тренажерные комплексы (УТК), мастерские:

- 1) **«класс морской подготовки»** (в классе реализуются теоретическая и практическая части МДК-05.02 (МК-05) и частично, в части касающейся, теоретическая часть ОПД-03, ПМ-02, и МДК-05.01 (МК-15));
- 2) **«класс медицинской подготовки, безопасности жизнедеятельности и охраны труда»** (в классе реализуются теоретическая и практическая части МДК-05.01 (МК-15), частично, в части касающейся);
- 3) **«класс пожарной подготовки»** (в классе реализуется теоретическая часть МДК-05.01 (МК-15), частично, в части касающейся);
- 4) **«класс телекоммуникационных систем связи»** (класс используется как «класс тестирования» при проведении первого этапа промежуточной аттестации ПМ и третьего этапа итоговой аттестации (МДК-05.01 (МК-15) и МДК-05.012(МК-05));
- 5) **«УТК по выживанию на море»**, включающий бассейн, открытую акваторию с причалом, размер и профиль которых позволяют выполнять упражнения, предусмотренные программой, спасательную шлюпку со спускоподъемным устройством, спасательный плот сбрасываемого типа, спасательный плот спускаемого типа с поворотной кран-балкой с автоматически разобзающим гаком, устройство для подъема человека с водной поверхности на высоту до 3 м, вышку для прыжков в воду с высоты не менее 2,5 м, пост медицинской помощи (УТК используется для реализации практической части ПМ-05, в части касающейся - МДК-05.01 (МК-15));
- б) **«УТК по борьбе с пожарами»**, включающий тренажер по имитации различных очагов возгорания и отработке действий по их ликвидации, отсек, заполненный высокократной пеной (имитатором пены), для прохождения без дыхательного аппарата, «дымовой лабиринт» с изменяемой конфигурацией переборок (УТК используется для реализации практической части ПМ-05, в части касающейся - МДК-05.01 (МК-15));
- 7) **«УТК по борьбе с водой»**, включающий сухой отсек для отработки упражнений подкрепления переборок и заделки пробоин, отсек с видами пробоин и трещин, люками и трубопроводами, имеющими повреждения, и

	<b>ЧУ ДПО УТЦ «ФЛАГМАН»</b>	Документ ССК:	ОППО-07
	<b>Рабочая программа подготовки судового повара в соответствии с требованиями Конвенции ПДНВ и КТМС</b>	Версия: 2	22.05.23
		Стр. 28 из 41	

насосами, создающими необходимое давление воды (УТК используется для реализации практической части ПМ-05, в части касающейся - МДК-05.01 (МК-15));

8) Учебная кухня ресторана - участок для обработки и приготовлению полуфабрикатов (используется для реализации практической части ПМ-03 и ПМ-04);

9) Учебная кухня ресторана - зона холодного цеха (используется для реализации практической части ПМ-03 и ПМ-04);

10) Учебная кухня ресторана - зона горячего цеха;

11) Учебный кондитерский цех (используется для реализации практической части ПМ-03 и ПМ-04).

Оснащение и оборудование учебных кабинетов, тренажеров, учебно-тренажерных комплексов, мастерских, используемых УТЦ для реализации профессиональных модулей, учебной практики и тренажерной подготовки Программы, позволяет достигнуть планируемых результатов Программы в части касающейся теоретической и практической подготовки (планируемых знаний, пониманий, умений). При этом **рекомендуемая численность обучающихся в группе при проведении практических занятий – не более 10 человек.**

### **2.2.3. Численный состав группы и порядок информирования обучающихся**

Рекомендуемая численность обучающихся в группе при проведении теоретических занятий – **не более 25 человек.**

Рекомендуемая численность обучающихся в группе при проведении практических занятий – **не более 10 человек.**

Обучающиеся до начала занятий должны быть проинформированы о целях и задачах Программы, планируемых результатах и порядке их достижения, назначении оборудования и порядке проведения занятий на нем, выполняемых упражнениях, формах контроля и критериях его оценки.

### **2.2.4 Квалификация педагогических работников**

Все педагогические работники, принимающие участие в реализации Программы должны иметь надлежащий уровень знаний и понимания компетентности, по которой осуществляют подготовку или которая подлежит оценке.


К проведению занятий привлекаются преподаватели/инструкторы имеющие подтверждающие документы о видах образования и опыте работы, а именно:

✓ среднем профессиональном, соответствующим профилю преподаваемой дисциплины (модулю);

✓ опыт практической деятельности в соответствующей профессиональной сфере;

✓ дополнительном профессиональном образовании по программе «Подготовка инструктора» (типовая программа ИМО 6.09);

✓ дополнительное профессиональное образование по программе «Инструктор тренажерной подготовки, экзаменатор» (типовая программа ИМО 6.10);

	<b>ЧУ ДПО УТЦ «ФЛАГМАН»</b>	Документ ССК:	ОППО-07
	<b>Рабочая программа подготовки судового повара в соответствии с требованиями Конвенции ПДНВ и КТМС</b>	Версия: 2	22.05.23
		Стр. 29 из 41	

- ✓ опыт практической деятельности в соответствующей профессиональной сфере (опыт работы в должности ВПКМ не менее 5 лет);
- ✓ опыт педагогической работы не менее 5 лет.

К преподаванию тем программы, кроме педагогических работников, могут привлекаться ведущие специалисты организаций по профилю соответствующих тем.

Итоговая аттестация проводится специальной аттестационной комиссией, результаты работы которой оформляются протоколом. В состав аттестационной комиссии входят: председатель, секретарь, члены комиссии - преподаватели учебного заведения и ведущие специалисты предприятий, организаций, учреждений отрасли по профилю подготовки.

Председателем аттестационной комиссии назначается лицо, имеющее высшее профессиональное образование по профилю ОППО, опыт работы в должности капитана (старшего помощника капитана) на морских судах не менее 3 лет, и не являющийся работником учебного заведения. Лица, которые осуществляют итоговую аттестацию, должны иметь высшее и/или среднее профессиональное образование, соответствующее профилю, иметь опыт практической деятельности в соответствующей профессиональной сфере, и пройти подготовку в соответствии с типовой программой ИМО 3.12 «Оценка компетентности, проведение экзамена и дипломирование моряков».

### **2.2.5 Информационное обеспечение обучения**

Потребители образовательных услуг ЧУ ДПО УТЦ «Флагман» имеют право пользоваться библиотечным фондом центра, нормативной, инструктивной, учебной и методической документацией, касающейся вопросов обучения и профессиональной деятельности. В центре широко используются электронные версии библиотечно-информационного обеспечения. Имеются внутренняя и внешняя локальные сети, содержащие библиотеки.


Библиотечно-информационный фонд включает в себя электронный каталог, который формируется в соответствии с требованиями рабочих программ. Ежегодно проводится мониторинг каталога на его соответствие информационному обеспечению реализуемых программ.

Структура размещенных на электронной площадке Смарт программ обучения предусматривает наличие библиотечно-информационного фонда, руководящих документов, учебных и методических пособий.

Имеющаяся в наличии учебная литература, учебно-наглядные пособия и электронная площадка Смарт позволяют реализовывать образовательные программы в полном объеме. Учебно-методическая литература, сборники законодательных актов и нормативно-правовых документов позволяют слушателям, в ходе самостоятельной работы, закрепить полученные знания и расширить область профессиональных компетенций.

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.**


#### Основные источники:

	<b>ЧУ ДПО УТЦ «ФЛАГМАН»</b>	Документ ССК:	ОППО-07
	<b>Рабочая программа подготовки судового повара в соответствии с требованиями Конвенции ПДНВ и КТМС</b>	Версия: 2	22.05.23
		Стр. 30 из 41	

1. <https://do.flagmantc.ru> - электронная площадка ЧУ ДПО УТЦ «ФЛАГМАН» Смарт.
2. Международная конвенция о подготовке и дипломировании моряков и несении вахты 1978 г. (ПДНВ-78), с поправками.
3. Международная конвенция по охране человеческой жизни на море 1974 г. (СОЛАС -74). (Консолидированный текст, измененный Протоколом 1988 г. к ней, с поправками).
4. Международная конвенция по предотвращению загрязнения с судов 1973 г., измененная протоколом 1978 г. к ней (МАРПОЛ 73/78);
5. Международная конвенция о грузовой марке 1966 г.
6. «Правила по охране труда на морских судах и судах внутреннего водного транспорта» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 11 декабря 2020 г. № 886н).
7. Безопасность судоходства, 2014 г.
8. Учебное пособие «Элементарная первая помощь» / С.П. Шемет / Ростов-на-Дону – 2020 г.
9. Н.А. Анфимова, «Кулинария»/Академия/2010 г.
10. Сборник рецептур
11. З.П. Матюхина, «Товароведение пищевых продуктов»/ПрофОбрИздат
12. Н.Г. Лукьянова, «Рецептурный справочник судового повара»/Негоциант/2008.
13. «Руководство по организации рационального питания экипажей судов транспортного флота», ИРИА Морфлот, 1978 г.
14. «Технология приготовления пищи», Москва, 1999 г.
15. «Организация производства предприятий общественного питания», Высшая школа, 1985 г.
16. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания», Экономика, 1982 г., 1996 г.
17. Э. П. «Пищевые продукты» (Товароведение), Экономика, 1987 г.
18. «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены», Высшая школа, 1987 г.
19. «Оборудование предприятий общественного питания», Экономика, 1986 г.
20. «Основы калькуляции и учета на предприятиях общественного питания», Высшая школа, 1982 г.

Дополнительные источники:

1. <https://do.flagmantc.ru> - электронная площадка ЧУ ДПО УТЦ «ФЛАГМАН» Смарт.
2. Приказ Министерства Транспорта РФ № 378 от 08.11.2021 г. «Об утверждении положения о дипломировании членов экипажей морских судов».
3. Приказ о Министерстве Транспорта РФ от 20.08.2009 г. № 140 "Об утверждении общих правил плавания и стоянки судов в морских портах Российской Федерации" с изменениями, внесенными приказом Министерства Транспорта РФ № 69 от 22.03.2010 г.

	<b>ЧУ ДПО УТЦ «ФЛАГМАН»</b>	Документ ССК:	ОППО-07
	<b>Рабочая программа подготовки судового повара в соответствии с требованиями Конвенции ПДНВ и КТМС</b>	Версия: 2	22.05.23
		Стр. 31 из 41	

4. Федеральный закон от 30.04.1999 г. N 81-ФЗ "Кодекс торгового мореплавания Российской Федерации".

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.consultant.ru> - справочная информационно-правовая система Консультант плюс.
2. <https://www.garant.ru> - справочная информационно-правовая система ГАРАНТ.
3. <http://window.edu.ru> - бесплатная электронная библиотека учебников и учебно-методических материалов.
4. [www.morflot.ru](http://www.morflot.ru) – официальный сайт Министерства транспорта РФ.
5. <http://morflot.gov.ru/> - официальный сайт Росморречфлота.
6. [www.msecurity.ru](http://www.msecurity.ru) - официальный сайт Службы морской безопасности.
7. <https://edu.gumrf.ru/> - образовательный портал ГУМРФ.


**2.2.6 Условия реализации Программы с использованием дистанционных образовательных технологий и электронных ресурсов**

При реализации Программы с использованием дистанционных образовательных технологий и электронных ресурсов в морской образовательной организации (МОО) должно быть обеспечено функционирование электронной информационно-образовательной среды, включающей в себя электронные информационные ресурсы, электронные образовательные ресурсы, совокупность информационных технологий, телекоммуникационных технологий, соответствующих технологических средств, которые обеспечивают освоение обучающимися образовательных программ в полном объеме независимо от места нахождения обучающихся.

Обучение с использованием дистанционных образовательных технологий и электронного обучения подразумевает использование такого режима обучения, при котором обучающийся осваивает теоретическую часть Программы полностью удаленно с использованием специализированной системы (платформы), профессионального контента, и оценочных средств. Все коммуникации с инструкторами и экзаменаторами осуществляются посредством указанной системы (платформы) или в соответствии с требованиями внутренних нормативных документов МОО/УТЦ.

Формирование информационной среды должно осуществляться с помощью программной системы электронного обучения (далее - СЭО):

- ✓ преподаватели дисциплин (инструкторы) совместно с методистами разрабатывают и размещают содержательный контент в СЭО;
- ✓ администрация МОО / УТЦ, методические службы, педагогические работники, инструкторы, экзаменаторы и обучающиеся обеспечиваются доступом к полной и достоверной информации о ходе учебного процесса, промежуточных и итоговых результатах, благодаря автоматическому фиксированию указанных позиций в СЭО;
- ✓ обучающиеся выполняют задания, предусмотренные Программой, а при необходимости имеют возможность обратиться к своему преподавателю (инструктору) за помощью;

	<b>ЧУ ДПО УТЦ «ФЛАГМАН»</b>	Документ ССК:	ОППО-07
	<b>Рабочая программа подготовки судового повара в соответствии с требованиями Конвенции ПДНВ и КТМС</b>	Версия: 2	22.05.23
		Стр. 32 из 41	

✓ все результаты обучения сохраняются в СЭО, на их основании формируется информация об образовательном процессе.

Применяемая СЭО должна удовлетворять следующим требованиям в части касающейся управления:

✓ преподаватель должен иметь полный контроль над размещенной на электронной площадке Смарт ОПД и/или ПМ, что предусматривает возможность изменения настроек, правки содержания (наполнения), обучения, статистики и т.д.;

✓ основными элементами учебной программы должны являться SCORM-пакеты, AICC-пакеты, cmi5-пакеты, Experience API-пакеты, HTML-страницы и/или видеолекции, аналогичные классическому варианту представления лекций;

✓ весь контент должен максимально соответствовать методическому обеспечению очного обучения, файлы формата \*.doc, \*.docx, \*.ppt, \*.pptx, \*.pdf могут использоваться только в качестве справочных материалов;

✓ с помощью дистанционных образовательных технологий и электронных ресурсов не могут быть реализованы занятия, направленные на отработку практических компетенций с применением физического оборудования;

✓ СЭО должна позволять контролировать прогресс обучения и быть обеспеченной возможностью включения в программу электронного обучения большого набора различных элементов: ресурсов, тестов, заданий, тренингов, опросов, анкет, лекций, семинаров и иного материала;

✓ СЭО должна быть обеспечена возможностью редактирования оценочных средств преподавателем;

✓ все оценки обучающихся должны собираться в реестр СЭО, содержащий удобные механизмы для подведения итогов, создания и использования различных отчетов, импорта и экспорта оценок;

✓ СЭО должна содержать встроенную удобную систему учета и отслеживания активности обучающихся, позволяющую отслеживать участие как в курсе в целом, так и детальную информацию по каждому элементу курса, с указанием времени обращения, обучающегося к каждому элементу программы;


✓ СЭО должна иметь возможность проведения различных учебных мероприятий (тренингов, вебинаров, видеоконференций и др.);

✓ средства видеоконференцсвязи должны обеспечивать непрерывную работу с обучающимися, позволять в процессе видеоконференции демонстрировать различные текстовые, графические или видеоматериалы, демонстрировать различные приложения и процессы, позволять получение доступа к управлению удаленным компьютером и совместно работать над документами и т.д.;

✓ СЭО должна обеспечивать простую связь между преподавателем (инструктором) и обучающимся, с предоставлением возможности размещения сообщений в комментариях и открытых отзывах.

СЭО должна предоставлять возможность обучающимся, до начала занятий, ознакомиться с описанием Программы, порядком прохождения обучения, планируемых результатах Программы и способах их достижения, о формах контроля и критериях его оценки, должна содержать информацию об условиях пользования и политике конфиденциальности, содержать иную информацию, необходимую для организации учебного процесса с использованием дистанционных образовательных технологий и электронных ресурсов.



	<b>ЧУ ДПО УТЦ «ФЛАГМАН»</b>	Документ ССК:	ОППО-07
	<b>Рабочая программа подготовки судового повара в соответствии с требованиями Конвенции ПДНВ и КТМС</b>	Версия: 2	22.05.23
		Стр. 33 из 41	

Стартовая страница СЭО должна быть доступна незарегистрированным пользователям и содержать как минимум информацию о наименовании МОО/УТЦ, контактные данные, возможность доступа к каталогу курсов, демо-курс, информацию о порядке и условиях организации обучения.

СЭО должна обеспечивать возможность идентификации личности обучающегося.

К разрабатываемым в МОО/УТЦ видеолекциям и иному учебному видеоматериалу, предъявляются следующие общие требования:

- ✓ видеолекции должны соответствовать целям и задачам Программы, способствовать достижению планируемых результатов дисциплины, модуля;
- ✓ видеолекции должны содержать смысловые акценты, фиксирующее содержание и рассматриваемые как смысловые опорные пункты, при этом не должны быть перегружены второстепенным материалом;
- ✓ при создании видеолекции должна быть использована не только речь лектора, но и обеспечено наличие графических изображений (статических или динамических иллюстраций), математических формул, выражений и иных материалов;
- ✓ видеолекции должны обеспечивать ясность и простоту их восприятия;
- ✓ видеолекция или раздел программы, с целью текущего контроля освоения обучающимся учебного материала, должны завершаться тестовыми заданиями.


Рекомендуется полиэкранное представление учебной информации, например, в виде двух окон, в одном из которых показывается учебный материал, а в другом остается лектор, объясняющий происходящее.

Допускается приобретение МОО/УТЦ видеолекций в установленном действующим законодательством порядке, при условии соблюдения указанных выше требований.

Лицензионное программное обеспечение, необходимое для осуществления образовательного процесса, должно быть включено в состав СЭО.

Необходимым минимальным условием функционирования является наличие современного интернет-браузера и подключения к сети Интернет (технические требования к сети Интернет определяются условиями реализации конкретной образовательной программы). На компьютере или мобильном устройстве обучающегося также должно быть установлено соответствующее программное обеспечение, необходимое для использования СЭО, в том числе тренажеров. Для работы с использованием аудиоканала, в том числе аудиоконференций, видеоконференций, вебинаров необходимо наличие веб-камеры, микрофона и динамиков (наушников).

Процесс организации и проведения видеоконференций должен содержать процедуры информирования обучающихся о технических требованиях к оборудованию и каналам связи, предварительную проверку связи с обучающимся, создание и настройку вебинара в информационной системе видеоконференцсвязи, предоставление инструкторам (преподавателям) и обучающимся гиперссылки (адрес ресурса в сети Интернет) вебинара, предоставление, при необходимости, рабочего места инструктору (преподавателю), контроль состояния вебинара в процессе его проведения, запись вебинара, видеомонтаж вебинара (при необходимости), предоставление обучающимся доступа к записи вебинара.

	<b>ЧУ ДПО УТЦ «ФЛАГМАН»</b>	Документ ССК:	ОППО-07
	<b>Рабочая программа подготовки судового повара в соответствии с требованиями Конвенции ПДНВ и КТМС</b>	Версия: 2	22.05.23
		Стр. 34 из 41	

В соответствии с пунктом 7 Раздела В-І/6 Кодекса ПДНВ образовательные программы, реализуемые с помощью дистанционных образовательных технологий и электронного обучения, используемые при подготовке членов экипажей морских судов разрабатываться на основе примерных программ, согласованных Росморречфлотом должны соответствовать следующим требованиям:

- ✓ позволять достигать цели и задачи Программы, для обеспечения соответствия требуемого уровня компетентности по конкретному предмету, дисциплине, модулю или курсу подготовки;
- ✓ иметь ясную и четкую инструкцию для лиц, проходящих обучение, позволяющую понять принципы организации интерфейса и управления программой электронного обучения или тренажёром;
- ✓ обеспечивать результаты обучения, отвечающие применимым требованиям с целью предоставления основных знаний и профессиональных навыков по конкретному предмету, дисциплине, модулю или курсу подготовки;
- ✓ быть структурированными таким образом, чтобы лицо, проходящее обучение, могло систематически самостоятельно проверять уровень освоения изученных тем и/или разделов программы посредством самооценки, или посредством оценки преподавателем (инструктором);
- ✓ обеспечивать учебно-методическую поддержку со стороны преподавателей (инструкторов).

В соответствии с пунктом 8 Раздела В-І/6 Кодекса ПДНВ МОО/УТЦ образовательные программы, реализуемые с помощью дистанционных образовательных технологий и электронного обучения, используемые при подготовке членов экипажей морских судов, должны обеспечить предоставление безопасной учебной среды и достаточного времени для изучения учебного материала обучающимся.

Все используемые МОО СЭО должны быть защищены от постороннего вмешательства и незаконного доступа к данным, содержащимся в них.

Кадровое обеспечение МОО/УТЦ, для реализации образовательных программ с использованием дистанционных образовательных технологий и электронных образовательных ресурсов, должно соответствовать требованиям, предъявляемым Конвенцией ПДНВ и Рекомендациями Росморречфлота.

Уровень компетентности инструкторов (преподавателей) МОО/УТЦ, реализующих образовательные программы с использованием дистанционных образовательных технологий и электронных ресурсов, в вопросах применения новых информационно-коммуникационных технологий при организации учебного процесса, должен обеспечивать достижение целей Программы в соответствии с международными стандартами – требованиями, изложенными в Конвенции ПДНВ.

К проведению занятий по Программе с использованием дистанционных образовательных технологий и электронных ресурсов допускаются инструкторы (преподаватели), чья квалификация соответствует требованиям, указанным в п. 2.2.4 Программы «Квалификация педагогических работников».

### ***2.2.7 Условия реализации производственной (профессиональной) практики***

Производственная (профессиональная, плавательная) практика проводится на судах, находящихся в эксплуатации.

	<b>ЧУ ДПО УТЦ «ФЛАГМАН»</b>	Документ ССК:	ОППО-07
	<b>Рабочая программа подготовки судового повара в соответствии с требованиями Конвенции ПДНВ и КТМС</b>	Версия: 2	22.05.23
		Стр. 35 из 41	

Целью производственной (профессиональной) практики является закрепление полученных теоретических знаний, приобретение профессиональных навыков судового повара.


Производственная (профессиональная) практика должна осуществляться на судах, находящихся в эксплуатации.

Выполняемые виды работ на производственной практике регистрируются обучающимся в книге (журнале) регистрации практической подготовки, форма которого разработана образовательной организацией самостоятельно, приведена в Приложении 1 Программы и включает в себя инструкцию по заполнению (ведению) разделов книги (журнала). Соответствующие разделы книги (журнала) регистрации практической подготовки в обязательном порядке должны быть подписаны лицом командного состава, на которого возложены обязанности руководителя практики на производстве. Книга (журнал) заверяется судовой печатью и печатью отделов кадров предприятия (организации). Журнал практической подготовки заполняется лицом командного состава, на которого возложены обязанности руководителя практики, и заверяется судовой печатью, а также печатью отделов кадров предприятия.

Итоговой формой контроля производственной (профессиональной) практики является зачёт, который проводится на основе оценки результатов выполнения обучающимся учебного плана (программы) производственной практики, задокументированных, надлежащим образом, в книге (журнале) регистрации практической подготовки и представленных им отзывов (рецензий) руководителя практики от организации где она проводилась.

В соответствии приказом Минтранса России от 08 ноября 2021 г. № 378 для получения квалификационного свидетельства судового повара заявителю необходимо представить справку о плавании, не менее одного месяца, с указанием фактов выполнения обязанностей под наблюдением дипломированного специалиста.

По окончании прохождения производственной (профессиональной) практики в организации, предоставившей возможность прохождения данной практики, обучающийся должен получить характеристику (отзыв) и соответствующие документы, подтверждающие выполнение им требований к стажу работы на судне, и выполнение обязанностей под наблюдением дипломированного специалиста. Данные документы должны быть оформлены надлежащим образом, в соответствии приказом Министерства Транспорта РФ № 378 от 08 ноября 2021 г.

	<b>ЧУ ДПО УТЦ «ФЛАГМАН»</b>	Документ ССК:	ОППО-07
	<b>Рабочая программа подготовки судового повара в соответствии с требованиями Конвенции ПДНВ и КТМС</b>	Версия: 2	22.05.23
		Стр. 36 из 41	

### 3. УЧЕБНЫЙ ПЛАН ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ Подготовка судового повара в соответствии с требованиями Конвенции ПДНВ и КТМС

Код	Элементы ОППО	Виды учебной нагрузки в часах							Всего часов
		ТЗ			ПЗ	УП	ПП	ПА форма/ часы	
		Всего	О	Д					
<b>ОП. общепрофессиональный учебный цикл</b>									
	<b>Введение</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>2</b>
<b>ОПД</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>54</b>	<b>54</b>	<b>54</b>	<b>16</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>70</b>
ОПД-01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве	14	14	14	7	-	-	Зач.-01/1	21
ОПД-02	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	10	10	10	1	-	-	Зач.-02/1	11
ОПД-03	Устройство судна и организация службы на морских судах	26	26	26	1	-	-	Зач.-03/1	27
ОПД-04	Основы профессионального английского языка	4	4	4	7	-	-	Зач.-04/1	11
<b>П.00 Профессиональный учебный цикл</b>									
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>266</b>	<b>266</b>	<b>266</b>	<b>106</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>372</b>
ПМ-01	Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов	33	33	33	9	-	-	Зач.-05/1	42
ПМ-02	Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений	16	16	16	6	-	-	Зач.-06/1	22
ПМ-03	Приготовление кулинарных блюд	89	89	89	37	-	-	Э-01/2	126
ПМ-04	Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий	74	74	74	26	-	-	Э-02/2	100
ПМ-05	Обеспечение безопасности плавания	54	54	54	28	24	-	-	82
МДК-05.1	Борьба за живучесть судна, спасение и выживание на воде	32	32	32	26	24	-	Э-03/2	58
МДК-05.2	Безопасность судоходства и охрана окружающей среды	22	22	22	2	-	-	Э-04/2	24
<b>УП</b>	<b>Учебная практика</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>222</b>	<b>-</b>	<b>Зач. УП/2</b>	<b>222</b>
<b>ПП</b>	<b>Производственная (профессиональная) практика</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>162</b>	<b>Зач. ПП/2</b>	<b>162</b>
<b>К</b>	<b>Консультации</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>8</b>
<b>Объем часов по видам нагрузки</b>		<b>330</b>	<b>330</b>	<b>330</b>	<b>122</b>	<b>222</b>	<b>162</b>	<b>18</b>	<b>836</b>
<b>ИА</b>	<b>Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)</b>	<b>І этап (демонстрация знаний)</b>		<b>І этап (демонстрация умений)</b>		<b>І этап (защита ВПКР)</b>			<b>4</b>
		<b>1</b>		<b>1</b>		<b>2</b>			
<b>Всего часов по ОППО</b>									<b>840</b>

**Условные обозначения:**

**ОПД** общепрофессиональная дисциплина

Настоящий документ не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения ЧУ ДПО УТЦ «ФЛАГМАН»

	<b>ЧУ ДПО УТЦ «ФЛАГМАН»</b>	Документ ССК:	ОППО-07
	<b>Рабочая программа подготовки судового повара в соответствии с требованиями Конвенции ПДНВ и КТМС</b>	Версия: 2	22.05.23
		Стр. 37 из 41	


<b>ПМ</b>	профессиональный модуль
<b>ТЗ</b>	теоретические занятия
<b>О</b>	очно
<b>Д</b>	дистанционно
<b>ПЗ</b>	практические занятия
<b>УП</b>	учебная практика
<b>ПП</b>	производственная практика
<b>ПА</b>	промежуточная аттестация
<b>Зач.</b>	зачет
<b>Зач.-01/1</b>	Зачет №1/отведенное время на его проведение -1 час
<b>Экз.</b>	экзамен
<b>Э-01/2</b>	Экзамен №1/отведенное время на его проведение -2 часа
<b>К</b>	консультации
<b>ИА</b>	итоговая аттестация
<b>ВПКР</b>	выпускная практическая квалификационная работа

#### **4. УЧЕБНЫЙ ПЛАН УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБУЧЕНИЕ) В УЧЕБНЫХ МАСТЕРСКИХ**

Учебная практика (производственное обучение) проводится в учебных мастерских или на предприятиях общественного питания.

<b>№ п/п</b>	<b>Виды выполняемых работ</b>	<b>Всего часов</b>	<b>Форма контроля</b>
<b>1</b>	<b>Инструктаж по охране труда на рабочем месте</b>	2	-
<b>2</b>	<b>Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов</b>	10	Зачет
2.1	Составление планового меню на различные периоды времени	2	-
2.2	Составление заявок на продукты питания	2	-
2.3	Контроль качества принимаемых пищевых продуктов и полуфабрикатов	2	-
2.4	Закладка продуктов на хранение	2	-
2.5	Учет движения продуктов	2	-
<b>3</b>	<b>Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений</b>	10	Зачет
3.1	Обслуживание холодильного оборудования	2	-
3.2	Обслуживание механического оборудования	4	-
3.3	Обслуживание теплового оборудования	2	-
3.4	Поддержание санитарного состояния пищеблока, посуды, инвентаря, инструментов, спецодежды	2	-
<b>4</b>	<b>Приготовление кулинарных блюд</b>	130	Зачет
4.1	Приготовление супов	18	
4.2	Приготовление соусов	6	
4.3	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий	14	-
4.4	Приготовление блюд и гарниров из картофеля, овощей и грибов	14	-
4.5	Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов	18	-

Настоящий документ не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения ЧУ ДПО УТЦ «ФЛАГМАН»

	<b>ЧУ ДПО УТЦ «ФЛАГМАН»</b>	Документ ССК:	ОППО-07
	<b>Рабочая программа подготовки судового повара в соответствии с требованиями Конвенции ПДНВ и КТМС</b>	Версия: 2	22.05.23
		Стр. 38 из 41	

№ п/п	Виды выполняемых работ	Всего часов	Форма контроля
4.6	Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы	18	-
4.7	Приготовление блюд из яиц и творога	6	-
4.8	Приготовление холодных блюд	6	-
4.9	Приготовление сладких блюд и напитков	6	-
4.10	Приготовление мучных кулинарных изделий	18	-
4.11	Приготовление блюд диетического питания	6	-
<b>5</b>	<b>Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий</b>	<b>68</b>	<b>Зачет</b>
5.1	Приготовление дрожжевого теста различными способами (безопарным, опарным, дрожжевое слоеное тесто) и изделий из него	16	-
5.2	Приготовление пшеничного теста и хлеба из него	30	-
5.3	Приготовление песочного теста и изделий из него	4	-
5.4	Приготовление бисквитного теста и изделий из него	4	-
5.5	Приготовление заварного теста и изделий из него	4	-
5.6	Приготовление пряничного теста и изделий из него	4	-
5.7	Приготовление изделий пониженной калорийности	6	-
	<b>ИТОГО</b>	<b>220</b>	<b>Зачет</b>


## 5. УЧЕБНЫЙ ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ) ПРАКТИКИ

Виды работ, выполняемые во время прохождения плавательной практики на судах, регистрируются в журнале практической подготовки слушателя.

Журнал практической подготовки заполняется лицом командного состава, на которого возложены обязанности руководителя практики, и заверяется судовой печатью, а также печатью отделов кадров предприятия.

По окончании прохождения плавательной практики слушатель должен получить соответствующие документы, подтверждающие выполнение требований к стажу работы на судне, выданные в соответствии с приказом Минтранса России от 8 ноября 2021 г. № 378, и характеристику (отзыв).

№ п/п	Виды выполняемых работ	Всего часов	Форма контроля
<b>1.</b>	<b>Инструктаж по охране труда на рабочем месте (на судне)</b>	<b>2</b>	Промежуточный контроль (зачет)
<b>2.</b>	<b>Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов</b>	<b>6</b>	Промежуточный контроль (зачет)
2.1	Составление планового меню на различные периоды времени	1	-
2.2	Составление заявок на продукты питания	1	-
2.3	Контроль качества принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов	1	-
2.4	Закладка продуктов на хранение	2	-
2.5	Учет движения продуктов	1	-
<b>3.</b>	<b>Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений</b>	<b>10</b>	Промежуточный контроль (зачет)

	<b>ЧУ ДПО УТЦ «ФЛАГМАН»</b>	Документ ССК:	ОППО-07
	<b>Рабочая программа подготовки судового повара в соответствии с требованиями Конвенции ПДНВ и КТМС</b>	Версия: 2	22.05.23
		Стр. 39 из 41	

№ п/п	Виды выполняемых работ	Всего часов	Форма контроля
3.1.	Обслуживание холодильного оборудования, применяемого на судне	2	-
3.2.	Обслуживание механического оборудования, применяемого на камбузе	4	-
3.3.	Обслуживание теплового оборудования, применяемого на камбузе	2	-
3.4.	Поддержание санитарного состояния камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов, спецодежды	2	-
<b>4.</b>	<b>Приготовление кулинарных блюд</b>	<b>66</b>	<b>Промежуточный контроль (зачет)</b>
4.1.	Приготовление супов	12	-
4.2.	Приготовление соусов	4	-
4.3.	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий	6	-
4.4.	Приготовление блюд и гарниров из картофеля, овощей и грибов	6	-
4.5.	Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов	6	-
4.6.	Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы	6	-
4.7.	Приготовление блюд из яиц и творога	3	-
4.8.	Приготовление холодных блюд	4	-
4.9.	Приготовление сладких блюд и напитков	3	-
4.10.	Приготовление мучных кулинарных изделий	10	-
4.11.	Приготовление блюд диетического питания	6	-
<b>5.</b>	<b>Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий</b>	<b>56</b>	<b>Промежуточный контроль (зачет)</b>
5.1.	Приготовление дрожжевого теста различными способами (безопарным, опарным, дрожжевое слоеное тесто) и изделий из него	16	-
5.2.	Приготовление пшеничного теста и хлеба из него	18	-
5.3.	Приготовление песочного теста и изделий из него	4	-
5.4.	Приготовление бисквитного теста и изделий из него	4	-
5.5.	Приготовление заварного теста и изделий из него	4	-
5.6.	Приготовление пряничного теста и изделий из него	4	-
5.7.	Приготовление изделий пониженной калорийности	6	-
<b>6.</b>	<b>Обеспечение безопасности плавания</b>	<b>20</b>	<b>Промежуточный контроль (зачет)</b>
6.1.	Участие в проведении учебных тревог	20	-
	<b>ИТОГО</b>	<b>160</b>	<b>Зачет III /2</b>



## 7. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

### Подготовка судового повара в соответствии с требованиями Конвенции ПДНВ и КТМС

Код	Элементы ОППО	Учебные недели (нагрузка в часах)																						
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
<b>ОП. общепрофессиональный учебный цикл</b>																								
<b>ОПД</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>																							
<b>ОПД-01</b>	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве	20/1 Зач.		=21																				
<b>ОПД-02</b>	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	10/1 Зач.		=11																				
<b>ОПД-03</b>	Устройство судна и организация службы на морских судах	8	18/1 Зач.	=27																				
<b>ОПД-04</b>	Основы профессионального английского языка		10/1 Зач.	=11																				
<b>П.00 Профессиональный учебный цикл</b>																								
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>																							
<b>ПМ-01</b>	Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов		10	31/1 Зач.																				=42
<b>ПМ-02</b>	Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений			8	13/1 Зач.																			=22
<b>ПМ-03</b>	Приготовление кулинарных блюд				26	40	40	18/2 Экз.																=126
<b>ПМ-04</b>	Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий							20	40	38/2 Экз.													=100	





Код	Элементы ОППО	Учебные недели (нагрузка в часах)																						
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
ПМ-05	Обеспечение безопасности плавания										40	38	/4 Экз.			=82								
	ДПП ТП-01 (МК-15)										40	16	/2 Экз			=58								
	ДПП ТП-02 (МК-05)											6	/2 Экз			=8								
УП	Учебная практика												36	40	40	40	40	26						=222
ПП	Производственная (профессиональная) практика																	14	40	40	40	28		=162
К	Консультации																					4	4	
ИА	Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)																							4
Нагрузка в неделю		40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	38	40	40	40	40	40	40	40	40	40	32	4	4
Всего часов по ОППО																							840	
Количество недель																							23	

**Разработчик:**

ЧУ ДПО УТЦ «ФЛАГМАН» зам. директора по УР О.А. Шеламова  
(место работы) (занимаемая должность) (инициалы, фамилия)