

Аннотации
к рабочим программам профессиональных модулей в составе ОПОП
по профессии Повар судовой

ПМ.01 Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов

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

иметь практический опыт:

- составления планового меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух или четырехнедельное);
- составления заявки на продукты питания;
- контроля качества принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов;
- закладки продуктов на хранение; учета движения продуктов;

уметь:

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

знать:

- группы продовольственных товаров, использование их в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий;
- ассортимент продовольственных товаров, их основные характеристики; требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров;
- особые условия хранения продуктов для морской команды;
- нормы питания; особенности питания моряков в различных условиях плавания;
- правила составления заявок на продукты питания;
- понятие о документах учета, принципы организации учета, порядок оформления первичных учетных документов;

- понятие о калькуляции; понятие о меню, порядке его составления и утверждения;
- основы учета предметов материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря;
- понятие, задачи, сроки проведения инвентаризации, технику сверки фактического состояния с данными бухгалтерских документов и оформления первичных учетных документов.

Аннотация рабочей программы профессионального модуля ПМ
ПМ.02. Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря и провизионных помещений

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

иметь практический опыт:

- поддержания санитарного состояния камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды;
- обслуживания холодильного оборудования, применяемого на судне;
- обслуживания механического оборудования, применяемого на камбузе;
- обслуживания теплового оборудования, применяемого на камбузе;

уметь:

- поддерживать санитарное состояние камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды;
- обслуживать холодильное оборудование, применяемое на судне;
- обслуживать механическое оборудование, применяемое на камбузе;
- обслуживать тепловое оборудование, применяемое на камбузе;
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;

знать:

- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и пекарного производства: механического, теплового и холодильного;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, правила безопасного использования технологического оборудования.

Аннотация рабочей программы профессионального модуля ПМ
ПМ. 03. Приготовление кулинарных блюд

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

знать:

- действующие стандарты на сырье, полуфабрикаты и продукцию общественного питания;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству полуфабрикатов и готовых блюд: супов и соусов, блюд из мяса, домашней птицы, гастрономических продуктов и т.д.;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов, блюд из рыбы, блюд из мяса и домашней птицы, холодных блюд и закусок;
- приемы механической и тепловой кулинарной обработки продуктов;

- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных блюд и закусок, простых супов и соусов, блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, овощей, блюд из яиц и творога, сладких блюд и напитков, мучных кулинарных изделий, блюд диетического питания;
- температурный режим и правила приготовления различных блюд и гарниров;
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении различных блюд;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработке сырья и продуктов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки, порционирования, температуру подачи различных блюд;
- сроки реализации и требования к качеству различных готовых блюд;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, холодных блюд и закусок;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке различных продуктов и приготовлении различных блюд, технологию их эксплуатации;
- инструкции по охране труда и правила техники безопасности при работе.

ПМ. 04 Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий

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

иметь практический опыт:

- выпечки хлеба и хлебобулочных изделий в условиях плавания;

уметь:

- оценивать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- рассчитывать количество потребного сырья и выхода готовой продукции;
- использовать сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия;
- замешивать, резать и формовать тесто;
- контролировать вес тестовых заготовок и их готовность к выпечке;
- контролировать соблюдение норм технологического режима, температурный и паровой режим выпечки;
- следить за готовностью хлебобулочных изделий;
- соблюдать требования охраны труда и техники безопасности при выпечке хлеба и хлебобулочных изделий;

знать:

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

- классификацию оборудования для хлебопечения, технологию его эксплуатации и правила техники безопасности при работе;
- ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий, выпекаемых на судах, рецептуры на выпускаемые изделия;
- санитарные правила, государственные стандарты и технические условия выпечки хлеба;
- нормы выхода изделий;
- технологический процесс производства хлебобулочных изделий, технологические параметры режимов расстойки и выпечки, способы их регулирования, методы определения готовности теста к выпечке и качества готовой продукции, факторы, влияющие на качество расстойки, выпечки и на выход готовой продукции;
- особенности выпечки хлеба на судах;
- алгоритмы технологических расчетов;
- условия и сроки хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- инструкции по охране труда и правила техники безопасности при работе.

ПМ. 05 Выполнение обязанностей по тревогам

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

знать:

- конструктивные особенности основных типов судов;
- характер и причины морских аварий, характерные признаки и способы устранения;
- организацию борьбы за живучесть судна;
- сигналы общесудовой тревоги и обязанности экипажа судна по тревоге;
- мероприятия, обеспечивающие непотопляемость судна;
- технические характеристики штатных средств пожаротушения, и порядок их применения;
- состав, размещение и порядок использования аварийных материалов;
- основные способы заделки течей и пробоин в корпусе судна;
- технические характеристики и порядок использования основных видов средств индивидуальной защиты;
- порядок аварийного покидания судна;
- основные штатные средства аварийного покидания судна;
- основные способы покидания судна с помощью подручных средств;
- общие принципы выживания на воде;
- виды и технические возможности средств выживания на воде;
- штатную комплектность технических средств выживания на воде;
- порядок подачи сигналов бедствия;
- технические средства для подачи сигналов бедствия и порядок их применения;
- основные способы поддержания плавучести с помощью штатных и приспособленных средств;
- основные способы противодействия гипотермии;
- способы эвакуации и транспортировки пострадавших;
- способы оказания помощи и подъема пострадавшего на борт судна;
- основные признаки травм и терминальных состояний;
- порядок, основные средства и приемы оказания первой медицинской помощи пострадавшему.