Характеристика профессиональной деятельности выпускников

43.01.04 Повар судовой

Область профессиональной деятельности выпускников:
приготовление простых и основных блюд, выпечка хлеба и хлебобулочных изделий с учетом потребностей экипажей судов 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.

Виды 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.

Требования к результатам освоения ОПОП

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

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

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

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

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

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

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

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

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.

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.

Приготовление кулинарных блюд.

ПК 3.1. Готовить и отпускать холодные блюда и закуски.

ПК 3.2. Готовить и отпускать первые блюда и соусы.

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

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

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

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

ПК 3.7. Готовить и отпускать блюда из яиц и творога.

ПК 3.8. Готовить сладкие блюда и напитки.

ПК 3.9. Готовить мучные кулинарные блюда.

ПК 3.10. Готовить блюда диетического питания.

Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 4.1. Выпекать хлеб и хлебобулочные изделия.

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.