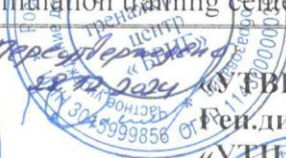


ЧАСТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ «УЧЕБНО-ТРЕНАЖЕРНЫЙ ЦЕНТР «БРИГ»  
The private institution for additional professional education  
«Simulation training center «Brig»



«УТВЕРЖДАЮ»  
Ген. директор ЧУ ДПО  
«УТЦ «Бриг»

А.В.Полин



2019г



**АННОТАЦИЯ**

**Рабочей учебной программы курса**

**дополнительной профессиональной подготовки  
повышения квалификации**

**«Дополнительная подготовка судовых поваров»**

Разработал:  
Преподаватель (инструктор)  
/ Д.И. Вихляев /

**СОГЛАСОВАНО**  
Исп. директор  
ЧУ ДПО «УТЦ «Бриг»  
/Комлев О.В./

**Аннотация рабочей учебной программы курса - «Дополнительная подготовка судовых поваров»**

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения модуля:		Знания и умения формируются на основе изучения данной программы в соответствии с требованиями правила 3.2, стандарта А3.2 и руководящего принципа В3.2 «Питание и столовое обслуживание» международной Конвенции о труде в морском судоходстве MLC2006, MESC/2013/9 ILO, «Руководство по подготовке судовых поваров» (Guidelines on the training of ships' cooks).
Результаты освоения модуля	знать:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• структуру Международной Конвенции о труде в морском судоходстве 2006г;</li> <li>• правило 3.2, стандарт А3.2 и Руководящий принцип В3.2 – «Питание и столовое обслуживание» Международной Конвенции о труде в морском судоходстве;</li> <li>• минимальные требования к квалификации судовых поваров;</li> <li>• профилактику болезней пищевого происхождения;</li> <li>• религиозные и культурные аспекты питания;</li> <li>• действия по тревогам;</li> <li>• основные судовые конструкции и помещений, их наименований и назначения.</li> </ul>
	уметь:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• следить за пищевой гигиеной;</li> <li>• следить за пищевой гигиеной;</li> <li>• осуществлять сбалансированное меню;</li> <li>• языковым навыкам;</li> <li>• навыкам расчетов пищевого рациона;</li> <li>• оказывать первую помощь на камбузе;</li> <li>• утилизировать мусор (сбор, переработка, хранение удаление).</li> </ul>
	владеть навыками / иметь опыт:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• составления сбалансированного меню;</li> <li>• языкового общения;</li> <li>• расчета пищевого рациона;</li> <li>• оказания первой медицинской помощи.</li> </ul>
Содержание:		подготовка персонала в соответствии с требованиями правила 3.2, стандарта А3.2 и руководящего принципа В3.2 «Питание и столовое обслуживание» международной Конвенции о труде в морском судоходстве MLC2006, MESC/2013/9 ILO «Руководством по подготовке судовых поваров»
Форма аттестации:		Экзамен (зачет)