



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



Образовательная программа дополнительной профессиональной подготовки повышения квалификации (курса)

«Дополнительная подготовка судовых поваров»

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

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

Пояснительная записка

Образовательная программа по курсу «Дополнительная подготовка судовых поваров» 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 разработана в ЧУ ДПО «УТЦ «Бриг» в соответствии с «Руководством по подготовке судовых поваров» (Guidelines on the training of ships' cooks), изданного Международной организацией труда и предназначена для обучения судовых поваров в соответствии с принципами и рекомендациями, изложенными в Правиле 3.2, Стандарте А3.2 и Руководящем принципе В3.2 «Питание и столовое обслуживание» международной Конвенции о труде в морском судоходстве.

Цель: 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».

Категория слушателей: лица, работающие на судах морского флота в должности судового повара, помощника (дублера, практиканта) судового повара, а также лица, проходящие обучение в морских образовательных учреждениях по программе "повар судовой", или в образовательных учреждениях Российской Федерации по программе "повар".

Слушатель по окончании курса должен знать:

- структуру Международной Конвенции о труде в морском судоходстве 2006г;
- правило 3.2, стандарт А3.2 и Руководящий принцип В3.2 – «Питание и столовое обслуживание» Международной Конвенции о труде в морском судоходстве;
- минимальные требования к квалификации судовых поваров;
- профилактику болезней пищевого происхождения;
- религиозные и культурные аспекты питания;
- действия по тревогам;
- основные судовые конструкции и помещений, их наименований и назначения.

Кроме того, слушатель должен научиться:

- следить за пищевой гигиеной;
- следить за пищевой гигиеной;
- осуществлять сбалансированное меню;
- языковым навыкам;
- навыкам расчетов пищевого рациона;
- оказывать первую помощь на камбузе;
- утилизировать мусор (сбор, переработка, хранение удаление).

Кроме того, слушатель должен владеть навыками:

- составления сбалансированного меню;
- языкового общения;
- расчета пищевого рациона;
- оказания первой медицинской помощи.

Подготовка слушателей по данному курсу в соответствии с требованиями Правил 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» рассчитана на пятидневный курс (40 часов учебного времени).

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

«Дополнительная подготовка судовых поваров»

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».

Цель: 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».

Категория слушателей: лица, работающие на судах морского флота в должности судового повара, помощника (дублера, практиканта) судового повара, а также лица, проходящие обучение в морских образовательных учреждениях по программе "повар судовой", или в образовательных учреждениях Российской Федерации по программе "повар".

Срок обучения: 5 дней.

Форма обучения: лекции, тренажёрная подготовка.

Раздел	Наименование разделов и дисциплин	Количество часов			Форма контроля
		Лекции	Практ. занятия	всего	
	Введение.	1,0	-	1,0	
1	Международная конвенция о труде в морском судоходстве 2006г.(МОТ)	3,0	-	3,0	
2	Минимальные требования к судовым поварам.	1,0	-	1,0	
3	Компетентность судовых поваров.	18,0	11,0	29,0	
4	Устройство судна.	3,0	-	3,0	
ИТОГОВЫЙ контроль - аттестация		3,0	-	3,0	Экзамен (зачет)
Итого по курсу		29,0	11,0	40,0	

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

«Дополнительная подготовка судовых поваров»

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».

Цель: 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».

Категория слушателей: лица, работающие на судах морского флота в должности судового повара, помощника (дублера, практиканта) судового повара, а также лица, проходящие обучение в морских образовательных учреждениях по программе "повар судовой", или в образовательных учреждениях Российской Федерации по программе "повар".

Срок обучения: 5 дней.

Форма обучения: лекции, тренажёрная подготовка.

Раздел	Наименование разделов и дисциплин	Количество часов		Форма контроля
		Лекции	Практ. занятия	
1ый день	ВВЕДЕНИЕ. Задачи курса. Определения.	1.0	-	-
	Раздел 1. Международная конвенция о труде в морском судоходстве 2006г.	-	-	-
	1.1 Международная организация труда (МОТ).	0.5	-	-
	1.2 Обзор Международной Конвенции о труде в морском судоходстве 2006 года.	0.5	-	-
	1.3 Структура Международной Конвенции о труде в морском судоходстве.	0.5	-	-
	1.4 Правило 3.2, стандарт А3.2 и Руководящий принцип В3.2 – «Питание и столовое обслуживание» Международной Конвенции о труде в морском судоходстве.	1.0	-	-
	1.5 Положения правоприменения Международной Конвенции о труде в морском судоходстве.	0.5	-	-
	Раздел 2. Минимальные требования к судовым поварам.	-	-	-
	2.1 Распределение ответственности и обязанностей.	1.0	-	-
	Раздел 3. Компетентность судовых поваров.	-	-	-
2ой день	3.1 Администрирование, руководство и контроль на камбузе.	2.0	1.0	-
	3.2 Профилактика болезней пищевого происхождения	2.0	1.0	-
	3.3 Пищевая гигиена	1.0	2.0	-
	3.4 Личная гигиена	1.0	1.0	-

1	2	3	4	5
3ий день	3.4 Личная гигиена	-	1.0	-
	3.5 Питание и здоровье - сбалансированное меню.	1.0	1.0	-
	3.6 Религиозные и культурные аспекты питания.	1.0	-	-
	3.7 Другие основные навыки (языковые, навыки расчетов, навыки общения).	1.0	2.0	-
	3.8 Безопасность на рабочем месте.	1.0	-	-
4ый день	3.8 Безопасность на рабочем месте.	1.0	1.0	-
	3.9 Первая помощь на камбузе.	1.0	1.0	-
	3.10 Борьба с пожаром на камбузе.	1.0	-	-
	3.11 Операции с мусором.	2.0	-	-
	3.12 Действия по тревогам.	1.0	-	-
5ый день	3.13 Проверки судов.	2.0	-	-
	Раздел 4. Устройство судна.	-	-	-
	4.1 Изучение основных судовых конструкций и помещений, их наименований и назначения.	3.0	-	-
	ИТОГОВЫЙ контроль - аттестация	3.0	-	Экзамен (зачет)
Итого по курсу – 40,0 ЧАСОВ		29.0	11.0	