МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПРИКАЗ

от 2 августа 2013 г. № 726

ОБ УТВЕРЖДЕНИИ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО СТАНДАРТА СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО ПРОФЕССИИ 100120.02 ПОВАР СУДОВОЙ

В соответствии с пунктом 5.2.41 Положения о Министерстве образования и науки Российской Федерации, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 3 июня 2013 г. № 466 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, № 23, ст. 2923), приказываю:

1. Утвердить прилагаемый федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 100120.02 Повар судовой.

2. Признать утратившим силу приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 13 мая 2010 г. № 505 "Об утверждении и введении в действие федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального образования по профессии 100120.02 Повар судовой" (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 июня 2010 г., регистрационный № 17619).

3. Настоящий приказ вступает в силу с 1 сентября 2013 года.

Министр

Д.В.ЛИВАНОВ

ФГОС fgos.ru
14.11.2025

Приложение

Утвержден

приказом Министерства образования

и науки Российской Федерации

от 2 августа 2013 г. № 726

ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ

СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО ПРОФЕССИИ

100120.02 ПОВАР СУДОВОЙ

I. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. Настоящий федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования представляет собой совокупность обязательных требований к среднему профессиональному образованию по профессии 100120.02 Повар судовой для профессиональной образовательной организации и образовательной организации высшего образования, которые имеют право на реализацию имеющих государственную аккредитацию программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих по данной профессии, на территории Российской Федерации (далее - образовательная организация).

1.2. Право на реализацию программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 100120.02 Повар судовой имеет образовательная организация при наличии соответствующей лицензии на осуществление образовательной деятельности.

Возможна сетевая форма реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих с использованием ресурсов нескольких образовательных организаций. В реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих с использованием сетевой формы наряду с образовательными организациями также могут участвовать медицинские организации, организации культуры, физкультурно-спортивные и иные организации, обладающие ресурсами, необходимыми для осуществления обучения, проведения учебной и производственной практики и осуществления иных видов учебной деятельности, предусмотренных программой подготовки квалифицированных рабочих, служащих [1].

[1] Часть 1 статьи 15 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, № 53, ст. 7598; 2013, № 19, ст. 2326).

II. ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СОКРАЩЕНИЯ

В настоящем стандарте используются следующие сокращения:

СПО - среднее профессиональное образование;

ФГОС СПО - федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ППКРС - программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии;

ОК - общая компетенция;

ПК - профессиональная компетенция;

ПМ - профессиональный модуль;

МДК - междисциплинарный курс.

III. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ

3.1. Сроки получения СПО по профессии 100120.02 Повар судовой в очной форме обучения и соответствующие квалификации приводятся в Таблице 1.

Таблица 1

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППКРС	Наименование квалификации (профессий по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов) (ОК 016-94) [1]	Срок получения СПО по ППКРС в очной форме обучения [2]
среднее общее образование	Повар судовой Камбузник	10 мес.
основное общее образование		2 года 10 мес. [3]
(в редакции Приказа Минобрнауки России от 09.04.2015 № 389)		

[1] ФГОС СПО в части требований к результатам освоения ППКРС ориентирован на присвоение выпускнику квалификации выше средней квалификации для данной профессии.

[2] Независимо от применяемых образовательных технологий.

[3] Образовательные организации, осуществляющие подготовку квалифицированных рабочих, служащих на базе основного общего образования, реализуют федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования в пределах ППКРС, в том числе с учетом получаемой профессии СПО.

3.2. Рекомендуемый перечень возможных сочетаний профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94) при формировании ППКРС:

повар судовой - камбузник.

Сроки получения СПО по ППКРС независимо от применяемых образовательных технологий увеличиваются:

а) для обучающихся по очно-заочной форме обучения:

на базе среднего общего образования - не более чем на 1 год;

на базе основного общего образования - не более чем на 1,5 года;

б) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья - не более чем на 6 месяцев.

IV. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ

ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

4.1. 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.

4.2. Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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.

4.3. Обучающийся по профессии 100120.02 Повар судовой готовится к следующим видам деятельности:

4.3.1. Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов.

4.3.2. Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений.

4.3.3. Приготовление кулинарных блюд.

4.3.4. Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий.

4.3.5. Выполнение обязанностей по тревогам.

V. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ

КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

5.1. 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) [*].

[*] В соответствии с Федеральным законом от 28.03.1998 № 53-ФЗ "О воинской обязанности и военной службе".

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

5.2.1. 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.

5.2.2. 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.

5.2.3. 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.

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.

5.2.4. Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 4.1. Выпекать хлеб и хлебобулочные изделия.

5.2.5. 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.

VI. ТРЕБОВАНИЯ К СТРУКТУРЕ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ

КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

6.1. ППКРС предусматривает изучение следующих учебных циклов:

общепрофессионального;

профессионального

и разделов:

физическая культура;

учебная практика;

производственная практика;

промежуточная аттестация;

государственная итоговая аттестация.

6.2. Обязательная часть ППКРС должна составлять около 80 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение. Вариативная часть (около 20 процентов) дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части определяются образовательной организацией.

Общепрофессиональный учебный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин, профессиональный учебный цикл состоит из профессиональных модулей в соответствии с видами деятельности, соответствующими присваиваемой(ым) квалификации(ям). В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная и (или) производственная практика.

Обязательная часть профессионального учебного цикла ППКРС должна предусматривать изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности". Объем часов на дисциплину "Безопасность жизнедеятельности" составляет 2 часа в неделю в период теоретического обучения (обязательной части учебных циклов), но не более 68 часов, из них на освоение основ военной службы - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

6.3. Образовательной организацией при определении структуры ППКРС и трудоемкости ее освоения может применяться система зачетных единиц, при этом одна зачетная единица соответствует 36 академическим часам.

Структура программы подготовки квалифицированных

рабочих, служащих

Таблица 2

Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, модулей, требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося (час./нед.)	В т.ч. часов обязательных учебных занятий	Индекс и наименование дисциплин, междисциплинарных курсов (МДК)	Коды формируемых компетенций
	Обязательная часть учебных циклов ППКРС и раздел "Физическая культура"	864	576		
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл	278	192		
	В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся по общепрофессиональным дисциплинам должен: уметь: выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов; соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи; производить санитарную			ОП.01. Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии	ОК 1 - 7 ПК 1.3 - 1.4 ПК 2.1 - 2.4 ПК 3.1 - 3.10 ПК 4.1

	обработку оборудования и инвентаря; готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; знать: основные группы микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве; санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; правила личной гигиены работников; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.				
	уметь: составлять рационы питания; рассчитывать энергетическую ценность блюд;			ОП.02. Основы физиологии и гигиены питания	ОК 1 - 7 ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 ПК 3.1 - 3.10 ПК 4.1

	знать: нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; понятие суточной нормы потребности человека в питательных веществах; усвояемость пищи и факторы, влияющие на нее; строение и функционирование пищеварительной системы человека.				
	уметь: ориентироваться в общих вопросах экономики производства продукции и организации общественного питания; применять экономические и правовые знания при освоении профессиональных модулей и в профессиональной деятельности;			ОП.03. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ОК 1 - 7 ПК 1.1 - 1.5 ПК 2.1 - 2.4 ПК 3.1 - 3.10 ПК 4.1

	защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства; знать: организационно-правовые формы организаций; законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в области профессиональной деятельности; основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; формы оплаты труда.				
	уметь: соблюдать правила этикета;			ОП.04. Основы культуры профессионального общения	ОК 1 - 7 ПК 1.1 - 1.3 ПК 3.1 - 3.10

	применять различные средства, техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения; работать в команде; определять тактику поведения в конфликтных ситуациях, возникающих в профессиональной деятельности; знать: правила обслуживания; правила этикета; эстетику внешнего облика повара судового; психологические особенности делового общения и его специфику в сфере обслуживания и деятельности повара судового; механизмы взаимопонимания в общении; техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; источники, причины, виды					

	и способы разрешения конфликтов, возникающих в профессиональной деятельности.				
	уметь: использовать знания об организации службы на судне при изучении профессиональных модулей и в профессиональной деятельности; знать: состав экипажа судна, обязанности членов экипажа; основы организации службы на судне, в том числе ее нормативно-правовое регулирование; общие обязанности членов экипажа судна и обязанности судового повара; технику безопасности при работе на судне, в том числе в штормовых условиях.			ОП.05. Организация службы на судне	ОК 1 - 7 ПК 1.1 - 1.2 ПК 3.1 - 3.10 ПК 4.1 ПК 5.1 - 5.3
	уметь: организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; предпринимать профилактические меры для снижения уровня		32	ОП.06. Безопасность жизнедеятельности	ОК 1 - 7 ПК 1.1 - 1.5 ПК 2.1 - 2.4 ПК 3.1 - 3.10 ПК 4.1 ПК 5.1 - 5.3

	опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения; ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии; применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией; владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; оказывать первую помощь пострадавшим; знать: принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития					

	событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-					

	учетные специальности, родственные профессиям СПО; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.				
П.00	Профессиональный учебный цикл	506	344		
ПМ.00	Профессиональные модули	506	344		
ПМ.01	Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов В результате изучения профессионального модуля обучающийся 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;			МДК.01.01. Основы товароведения пищевых продуктов	ОК 1 - 7 ПК 1.1 - 1.5

	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			МДК.01.02. Основы калькуляции и учета	

	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.				

ПМ.02	Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений В результате изучения профессионального модуля обучающийся 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;			МДК.02.01. Оборудование и инвентарь камбуза и провизионных помещений	ОК 1 - 7 ПК 2.1 - 2.4

	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.				
ПМ.03	Приготовление кулинарных блюд В результате изучения профессионального модуля обучающийся 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			МДК.03.01. Технология приготовления кулинарных блюд	ОК 1 - 7 ПК 3.1 - 3.10

	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 изготовляемых 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 В результате изучения профессионального модуля обучающийся 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			МДК.04.01. Технология выпечки хлеба и хлебобулочных изделий	ОК 1 - 7 ПК 4.1

	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 В результате изучения профессионального модуля обучающийся 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;			МДК.05.01. Борьба за живучесть судна, спасение и выживание на воде	ОК 1 - 7 ПК 5.1 - 5.3

	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.				
ФК.00	Физическая культура В результате освоения раздела "Физическая	80	40		ОК 2 ОК 3

	культура" обучающийся должен: уметь: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; знать: о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни.				ОК 6 ОК 7
	Вариативная часть учебных циклов ППКРС (определяется образовательной организацией)	216	144		
	Итого по обязательной части ППКРС, включая раздел "Физическая культура", и вариативной части ППКРС	1080	720		
УП.00	Учебная практика обучающихся на базе среднего общего образования/на базе основного общего образования	19 нед./39 нед.	684/1404		ОК 1 - 7 ПК 1.1 - 1.5 ПК 2.1 - 2.4 ПК 3.1 - 3.10 ПК 4.1 ПК 5.1 - 5.3
ПП.00	Производственная практика обучающихся на базе среднего общего образования/на базе основного общего образования				
(в редакции Приказа Минобрнауки России от 09.04.2015 № 389)					

ПА.00	Промежуточная аттестация обучающихся на базе среднего общего образования/на базе основного общего образования	1 нед./2 нед.			
(в редакции Приказа Минобрнауки России от 09.04.2015 № 389)					
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация обучающихся на базе среднего общего образования/на базе основного общего образования	1 нед./2 нед.			
(в редакции Приказа Минобрнауки России от 09.04.2015 № 389)					

Таблица 3

(в редакции Приказа Минобрнауки России от 09.04.2015 № 389)

Срок получения среднего профессионального образования по ППКРС в очной форме обучения составляет 43/65 недель, в том числе:

Обучение по учебным циклам и разделу "Физическая культура"	20 нед.
Учебная практика обучающихся на базе среднего общего образования/на базе основного общего образования	19 нед./39 нед.
Производственная практика обучающихся на базе среднего общего образования/на базе основного общего образования	
Промежуточная аттестация обучающихся на базе среднего общего образования/на базе основного общего образования	1 нед./2 нед.
Государственная итоговая аттестация обучающихся на базе среднего общего образования/на базе основного общего образования	1 нед./2 нед.
Каникулы	2 нед.
Итого	43 нед./65 нед.

VII. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ

КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

7.1. Образовательная организация самостоятельно разрабатывает и утверждает ППКРС в соответствии с ФГОС СПО, определяя профессию или группу профессий рабочих (должностей служащих) по ОК 016-94 (исходя из рекомендуемого перечня их возможных сочетаний согласно п. 3.2 ФГОС СПО), с учетом соответствующей примерной ППКРС.

Перед началом разработки ППКРС образовательная организация должна определить ее специфику с учетом направленности на удовлетворение потребностей рынка труда и работодателей, конкретизировать конечные результаты обучения в виде компетенций, умений и знаний, приобретаемого практического опыта.

Конкретные виды деятельности, к которым готовится обучающийся, должны соответствовать присваиваемой(ым) квалификации(ям), определять содержание образовательной программы, разрабатываемой образовательной организацией совместно с заинтересованными работодателями.

При формировании ППКРС образовательная организация:

имеет право использовать объем времени, отведенный на вариативную часть учебных циклов ППКРС, увеличивая при этом объем времени, отведенный на дисциплины и модули обязательной части, на практики, либо вводя новые дисциплины и модули в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности образовательной организации;

(в редакции Приказа Минобрнауки России от 09.04.2015 № 389)

обязана ежегодно обновлять ППКРС с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных настоящим ФГОС СПО;

обязана в рабочих программах всех дисциплин и профессиональных модулей четко формулировать требования к результатам их освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям;

обязана обеспечивать эффективную самостоятельную работу обучающихся в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны преподавателей и мастеров производственного обучения;

обязана обеспечивать обучающимся возможность участвовать в формировании индивидуальной образовательной программы;

обязана формировать социокультурную среду, создавать условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, способствовать развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов;

должна предусматривать при реализации компетентностного подхода использование в образовательном процессе активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

7.2. При реализации ППКРС обучающиеся имеют академические права и обязанности в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" [1].

[1] Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, № 53, ст. 7598; 2013, № 19, ст. 2326.

7.3. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ППКРС и консультации.

7.4. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

7.5. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в очно-заочной форме обучения составляет 16 академических часов в неделю.

7.6. Общая продолжительность каникул составляет не менее 10 недель в учебном году при сроке обучения более 1 года и не менее 2 недель в зимний период при сроке обучения 1 год.

7.7. По дисциплине "Физическая культура" могут быть предусмотрены еженедельно 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

7.8. Образовательная организация имеет право для подгрупп девушек использовать 70 процентов учебного времени дисциплины "Безопасность жизнедеятельности", отведенного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

7.9. Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППКРС. В этом случае ППКРС, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой профессии СПО.

Срок освоения ППКРС в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 82 недели из расчета:

теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю)	57 нед.
промежуточная аттестация	3 нед.
каникулы	22 нед.

7.10. Консультации для обучающихся по очной и очно-заочной формам обучения предусматриваются образовательной организацией из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

7.11. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы [1].

[1] Пункт 1 статьи 13 Федерального закона от 28 марта 1998 г. № 53-ФЗ "О воинской обязанности и военной службе" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1998, № 13, ст. 1475; 2004, № 35, ст. 3607; 2005, № 30, ст. 3111; 2007, № 49, ст. 6070; 2008, № 30, ст. 3616; 2013, № 27, ст. 3477).

7.12. Практика является обязательным разделом ППКРС. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательной организацией по каждому виду практики.

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

7.13. Реализация ППКРС должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

7.14. ППКРС должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППКРС.

Внеаудиторная работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация ППКРС должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППКРС. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся должен быть обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине общепрофессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, должен включать официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1 - 2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся должен быть обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований отечественных журналов.

Образовательная организация должна предоставить обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными организациями, в том числе образовательными организациями, и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

7.15. Прием на обучение по ППКРС за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджетов субъектов Российской Федерации и местных бюджетов является общедоступным, если иное не предусмотрено частью 4 статьи 68 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" [1]. Финансирование реализации ППКРС должно осуществляться в объеме не ниже установленных государственных нормативных затрат на оказание государственной услуги в сфере образования для данного уровня.

[1] Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, № 53, ст. 7598; 2013, № 19, ст. 2326.

7.16. Образовательная организация, реализующая ППКРС, должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательной организации. Материально-техническая база должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских

и других помещений

Кабинеты:

физиологии и гигиены питания;

товароведения пищевых продуктов;

культуры профессионального общения;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

морского дела.

Лаборатории:

микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии;

оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений.

Мастерские:

камбуз.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

актовый зал.

Реализация ППКРС должна обеспечивать:

выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательной организации или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

Образовательная организация должна быть обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

7.17. Реализация ППКРС осуществляется образовательной организацией на государственном языке Российской Федерации.

Реализация ППКРС образовательной организацией, расположенной на территории республики Российской Федерации, может осуществляться на государственном языке республики Российской Федерации в соответствии с законодательством республик Российской Федерации. Реализация ППКРС образовательной организацией на государственном языке республики Российской Федерации не должна осуществляться в ущерб государственному языку Российской Федерации.

VIII. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

8.1. Оценка качества освоения ППКРС должна включать текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

8.2. Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

8.3. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППКРС (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются образовательной организацией самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей.

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов должны активно привлекаться преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности образовательной организацией в качестве внештатных экспертов должны активно привлекаться работодатели.

8.4. Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

оценка уровня освоения дисциплин;

оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

8.5. К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по ППКРС, если иное не установлено порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования [1].

[1] Часть 6 статьи 59 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, № 53, ст. 7598; 2013, № 19, ст. 2326).

8.6. Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО.

Государственный экзамен вводится по усмотрению образовательной организации.

8.7. Обучающиеся по ППКРС, не имеющие среднего общего образования, в соответствии с частью 6 статьи 68 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" [1] вправе бесплатно пройти государственную итоговую аттестацию, которой завершается освоение образовательных программ среднего общего образования. При успешном прохождении указанной государственной итоговой аттестации аккредитованной образовательной организацией обучающимся выдается аттестат о среднем общем образовании.

[1] Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, № 53, ст. 7598; 2013, № 19, ст. 2326.