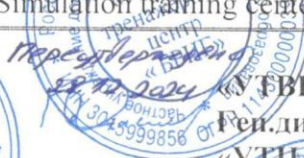


ЧАСТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ «УЧЕБНО-ТРЕНАЖЕРНЫЙ ЦЕНТР «БРИГ»
The private institution for additional professional education
«Simulation training center «Brig»



«УТВЕРЖДАЮ»

Ген. директор ЧУ ДПО

«УТИЦ «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 «УТИЦ «Бриг»

/Комлев О.В./

Астрахань 2019

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:	• 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.
	уметь:	• 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).
	владеть навыками / иметь опыт:	• составления сбалансированного меню; • языкового общения; • расчета пищевого рациона; • оказания первой медицинской помощи.
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)