

سازمان بنادر و دریانوردی

دستور العمل برگزاری دوره های آموزشی آشپزگشتی

The Code Of Practice For Conducting Ship's Cook Training Courses

کد مدرک : P6-W 58

شماره بازنگری	تاریخ بازنگری	شرح تغییرات (علت و محل)	تهیه کننده	تأیید کننده	تصویب کننده
۰۲	۱۳۹۳/۰۶/۰۳	براساس بازنگری کلی کنوانسیون STCW Convention, Amended As	رئیس اداره استانداردهای دریانوردان نصرت اله علی پور	مدیرکل امور دریانوردان حسین میرزایی	معاون امور دریایی سید علی استیری

صفحه ۱ از ۱۸





فهرست مندرجات		
صفحه	عنوان	ماده/بند
۱	کنترل مدرک	
۲	فهرست مندرجات	
۳	مقدمه	
۴	هدف	۱
۴	دامنه کاربرد	۲
۴	تعاریف	۳
۵	مسئولیت ها	۴
۵	روش اجرا	
۵	هدف از برگزاری دوره آموزشی	۵-۱
۶	طول دوره	۵-۲
۶	تعداد شرکت کنندگان دوره	۵-۳
۶	شرایط ورود به دوره	۵-۴
۶	دانش، درک و مهارت مورد نیاز	۵-۵
۸	مواد درسی دوره	۵-۶
۱۶	امکانات مورد نیاز جهت برگزاری دوره	۵-۷
۱۷	شرایط مدرسین و مربیان دوره	۵-۸
۱۷	ارزیابی و صدور گواهینامه	۵-۹
۱۸	شرایط تمدید/تجدید گواهینامه	۵-۱۰
۱۸	روش تایید دوره	۵-۱۱
۱۸	سوابق	۶
۱۸	مراجع	۷
۱۸	ضمائم	۸

مقدمه

سازمان بنادر و دریانوردی در اجرای وظایف و اختیارات قانونی ناشی از ماده ۱۹۲ قانون دریایی جمهوری اسلامی ایران مصوب شهریور ماه ۱۳۴۳ و بند ۱۰ ماده ۳ آئین نامه تشکیل سازمان بنادر و دریانوردی مصوب بهمن ماه ۱۳۴۸ کمیسیون های خاص دو مجلس که صدور هرگونه سند یا گواهینامه و پروانه مربوط به کشتی، فرماندهان، افسران و کارکنان کشتی ها را در صلاحیت این سازمان قرار داده و در راستای رعایت مفاد استاندارد بند ۳ و ۴ مقرر 3.2 و استاندارد A 3.2 کنوانسیون کار دریایی مصوب ۲۰۰۶، این دستورالعمل را به منظور برگزاری دوره های آشپز کشتی تدوین نموده و پس از تصویب هیأت عامل قابل اجرا می باشد.

یادداشت: قانون تغییر نام سازمان بنادر و کشتیرانی به سازمان بنادر و دریانوردی در تاریخ ۱۳۸۷/۲/۱۰ به تصویب مجلس شورای اسلامی رسید.

۱- هدف از تدوین

هدف از تدوین این دستورالعمل تعیین حداقل نیازهای برگزاری دوره آموزشی آشپز کشتی می باشد.

۲- دامنه کاربرد

این دستورالعمل برای کلیه مراکز آموزشی مورد تایید سازمان که برگزار کننده این دوره می باشند، کاربرد دارد.

۳- تعاریف**۳-۱ آشپز کشتی (Ship's Cook):**

به معنای فردی است که مسئولیت نگهداری آذوقه و تهیه غذای کشتی را بر عهده داشته و بر اساس مفاد این دستورالعمل واجد شرایط باشد.

۳-۲ سازمان (Ports & Maritime Organization):

به معنای سازمان بنادر و دریانوردی جمهوری اسلامی ایران می باشد.

۳-۳ گواهینامه مهارت دریانوردی (Certificate of Proficiency):

به معنای گواهینامه ای به غیر از گواهینامه شایستگی صادر شده طبق مفاد دستورالعمل صدور، تمدید و تجدید گواهینامه های دریانوردان، که نشان می دهد الزامات آموزشی، شایستگی ها یا خدمت دریایی مندرج در کنوانسیون را برآورده می نماید.

۳-۴ خدمت دریایی (Seagoing Service):

به معنای مدت زمان دریانوردی بر روی کشتی است که می بایست مرتبط با صدور و یا تجدید گواهینامه های شایستگی و یا مهارت دریانوردان می باشد.

۳-۵ دستگاه نظارت مرکز (Central Monitoring Office)

به معنای اداره یا بخشی که وظیفه صدور مجوز فعالیت آموزش دریانوردی و نظارت بر مراکز آموزشی را بر عهده دارد.

دستگاه نظارت در ستاد سازمان ، اداره استانداردهای دریانوردان می باشد.مدیر کل امور دریانوردان نیز جزء دستگاه نظارت مرکز بوده و می تواند صدور مجوز فعالیت آموزش دریانوردی و نظارت بر مراکز آموزش دریانوردان را تایید نماید.

۳-۶ اداره کل

به معنای اداره کل امور دریانوردان می باشد.

۳-۷ کنوانسیون MLC-2006

به معنای کنوانسیون کار دریایی (MLC) مصوب ۲۰۰۶ می باشد.

۴- مسئولیت ها

۴-۱ مسئولیت بازرنگری این دستورالعمل بر عهده دستگاه نظارت مرکز می باشد.

۴-۲ مسئولیت تایید بازرنگری این دستورالعمل بر عهده مدیر کل امور دریانوردان می باشد.

۴-۳ مسئولیت تصویب بازرنگری این دستورالعمل بر عهده معاون امور دریایی به نیابت از هیات عامل سازمان می باشد.

۴-۴ مسئولیت اجرای این دوره آموزشی بر اساس عناوین اعلام شده بر عهده مرکز آموزشی می باشد.

۴-۵ مسئولیت نظارت بر حسن اجرای این دستورالعمل در مراکز آموزشی بر عهده دستگاه نظارت مرکز می باشد.

۵- روش اجرا

۵-۱ هدف از برگزاری دوره آموزشی

هدف از برگزاری این دوره آموزشی، آماده نمودن فراگیران جهت کسب مهارت مطابق با مقرره 3.2 و

استاندارد A. 3.2 کنوانسیون کار دریایی می باشد.

۲- ۵ طول دوره

۵-۲-۱ طول مدت دوره آشپز درجه ۲ کشتی، ۱۰۷ ساعت (شامل ۴۹ ساعت نظری و ۵۸ ساعت عملی) می باشد.

۵-۲-۲ طول مدت دوره آشپز درجه ۱ کشتی، ۱۷۵ ساعت (شامل ۴۳ ساعت نظری و ۱۳۲ ساعت عملی) می باشد.

۳- ۵ تعداد شرکت کنندگان دوره

۵-۳-۱ حداکثر تعداد فراگیران در هر دوره ۲۰ نفر می باشد.

۵-۳-۲ در صورت رعایت حداقل امکانات/تجهیزات و فضای آموزشی و همچنین مدرسین و مربیان مندرج

در دستورالعمل صدور مجوز و نظارت بر برگزاری دوره ها در مراکز آموزشی دریانوردی و تایید دستگاه

نظارت صادر کننده مجوز برگزاری دوره، تعداد شرکت کنندگان در دوره می تواند تا ۳۰ نفر افزایش یابد.

۴- ۵ شرایط ورود به دوره

۵-۴-۱ شرایط ورود به دوره آشپز درجه ۲

۵-۴-۱-۱ داشتن حداقل ۱۸ سال سن

۵-۴-۱-۲ دارای گواهینامه سلامت پزشکی معتبر بر اساس دستورالعمل مربوطه سازمان

۵-۴-۱-۳ دارای حداقل مدرک تحصیلی سوم راهنمایی یا مدرک تحصیلی همتراز با نظام آموزشی کشور

۵-۴-۲ شرایط ورود به دوره آشپز درجه ۱

۵-۴-۲-۱ داشتن حداقل ۱۸ سال سن

۵-۴-۲-۲ دارای گواهینامه سلامت پزشکی معتبر بر اساس دستورالعمل مربوطه سازمان

۵-۴-۲-۳ دارای حداقل مدرک تحصیلی سوم راهنمایی یا مدرک تحصیلی همتراز با نظام آموزشی کشور

۵-۴-۲-۴ دارای گواهینامه مهارت آشپز درجه ۲ کشتی معتبر

۵-۴-۲-۵ دارای حداقل ۲۴ ماه خدمت دریایی در سمت آشپز درجه ۲ کشتی پس از صدور آن گواهینامه

۵- ۵ دانش، درک و مهارت مورد انتظار

۵-۵-۱ حداقل مهارت و توانمندی مورد نیاز داوطلبین آشپز درجه ۲ کشتی به شرح ذیل می باشد:

۵-۵-۱-۱ توانایی استفاده صحیح از فر.

۵-۵-۱-۲ توانایی سرویس، نگهداری دستگاهها، وسایل آشپزخانه و استفاده بهینه از آنها.

۵-۵-۱-۳ توانایی آماده کردن مواد مصرفی اولیه.

۵-۵-۱-۴ توانایی آماده سازی غذا جهت سرو.

۵-۵-۱-۵ توانایی پخت انواع سبزیجات.

۵-۵-۱-۶ توانایی نگهداری انواع سبزیجات.

۵-۵-۱-۷ توانایی پخت انواع پلو و چلو.

۵-۵-۱-۸ توانایی پخت انواع خورش.

- ۹-۱-۵-۵ توانایی آماده سازی انواع گوشت حلال برای طبخ.
- ۱۰-۱-۵-۵ توانایی پخت انواع ماهی.
- ۱۱-۱-۵-۵ توانایی پخت مرغ.
- ۱۲-۱-۵-۵ توانایی پخت انواع ماکارونی.
- ۱۳-۱-۵-۵ توانایی تهیه انواع ساندویچ.
- ۱۴-۱-۵-۵ توانایی پخت انواع املت.
- ۱۵-۱-۵-۵ توانایی پیشگیری از حوادث و رعایت ایمنی و بهداشت محیط کار.
- ۱۶-۱-۵-۵ توانایی بکارگیری اصول بهداشتی.
- ۱۷-۱-۵-۵ توانایی بکارگیری اصطلاحات و واژه‌های تخصصی به زبان انگلیسی.

۲-۵-۵ حداقل مهارت و توانمندی مورد نیاز داوطلبین آشپز درجه ۱ کشتی به شرح ذیل می‌باشد:

- ۱-۲-۵-۵ کلیه توانمندیها و مهارتهای قید شده در بند ۱-۵-۵ این دستورالعمل.
- ۲-۲-۵-۵ توانایی آماده سازی و آرایش میز و سفره.
- ۳-۲-۵-۵ توانایی تهیه انواع سس.
- ۴-۲-۵-۵ توانایی تهیه انواع آش و سوپ.
- ۵-۲-۵-۵ توانایی تهیه انواع سالاد.
- ۶-۲-۵-۵ توانایی تهیه انواع پوره.
- ۷-۲-۵-۵ توانایی تهیه انواع کباب.
- ۸-۲-۵-۵ توانایی تهیه انواع پیتزا.
- ۹-۲-۵-۵ توانایی تهیه انواع کوکو.
- ۱۰-۲-۵-۵ توانایی تهیه انواع دسر.
- ۱۱-۲-۵-۵ توانایی تهیه انواع نان، کیک و شیرینی.
- ۱۲-۲-۵-۵ توانایی تهیه انواع پتاژ و پیش غذا.
- ۱۳-۲-۵-۵ توانایی تهیه انواع ترشی، شور سبزیجات و مرباجات.
- ۱۴-۲-۵-۵ توانایی تهیه غذاهای رسمی از قبیل شکم پرها و ...
- ۱۵-۲-۵-۵ توانایی تهیه انواع استیک‌ها و میگو.

۱۶-۲-۵-۵ توانایی تخمین ارزش غذایی و انرژی انواع غذاها.

۵-۶ مواد درسی دوره

۵-۶-۱ مواد آموزشی دوره آشپز درجه ۲ کشتی به شرح ذیل می‌باشد:

۱. استفاده صحیح از فر و تنظیمات آن (۱ ساعت عملی + ۱ ساعت نظری)

- شناخت درجه حرارت پخت انواع غذا

- بکارگیری و تنظیم درجه حرارت متناسب با نوع غذا

۲. سرویس، نگهداری دستگاهها، وسایل آشپزخانه و استفاده بهینه از آنها (۴ ساعت عملی + ۲

ساعت نظری)

- آشنایی با مواد شوینده

- آشنایی با کلیه دستگاهها و تجهیزات مورد استفاده

- آشنایی با اصول کلی شستشو و نظافت وسایل مورد استفاده

- آشنایی با نحوه صحیح نگهداری تجهیزات و وسایل

۳. آماده کردن مواد مصرفی اولیه جهت استفاده (پاک کردن - شستشو و ...) (۴ ساعت عملی + ۱

ساعت نظری)

- شناخت مواد مصرفی اولیه برای تهیه هر نوع غذا

- آشنایی با نحوه مهیا کردن مواد مصرفی اولیه

- آشنایی با وسایل مورد نیاز

۴. آماده کردن غذا جهت سرو (۴ ساعت عملی + ۱ ساعت نظری)

- آشنایی با نحوه صحیح سرو انواع غذا

- شناخت انواع ظروف متناسب با نوع غذا

۵. پخت و آماده کردن انواع سبزیجات (۳ ساعت عملی + ۱ ساعت نظری)

- آشنایی با انواع سبزیجات و موارد مصرف آنها

- آشنایی با نحوه صحیح آماده سازی سبزیجات (شستن - خرد کردن، پختن و ...)

- آشنایی با ابزار موردنیاز

۶. نگهداری سبزیجات (خشک کردن - فریز کردن) (۳ ساعت عملی + ۱ ساعت نظری)

- آشنایی با مواد موردنیاز جهت خشک کردن و فریز کردن

- آشنایی با اصول خشک کردن و فریز کردن سبزیجات

۷. پخت پلو و چلو (۷ ساعت عملی + ۲ ساعت نظری)

- آشنایی با ویژگیهای انواع برنج

- آشنایی با اصول آماده کردن برنج و پخت آن

- آشنایی با انواع پخت برنج و موارد مصرف آنها

- آشنایی با انواع پلو و موارد مصرف آنها

- آشنایی با ویژگیهای انواع پلو

- آشنایی با مواد اولیه موردنیاز جهت تهیه انواع پلو

۸. پخت انواع خورش (۱۰ ساعت عملی + ۲ ساعت نظری)

- آشنایی با انواع خورش و موارد مصرف آنها

- آشنایی با مواد اولیه انواع خورش

- آشنایی با وسایل و ابزار موردنیاز

- آشنایی با دستورالعمل پخت انواع خورش

۹. آماده سازی و برش انواع گوشت (۳ ساعت عملی + ۱ ساعت نظری)

- آشنایی با انواع گوشت و موارد مصرف آنها

- آشنایی با وسایل و ابزار موردنیاز

- آشنایی با نحوه صحیح انواع برش گوشت و نحوه نگهداری آن

۱۰. پخت انواع ماهی (۴ ساعت عملی + ۱ ساعت نظری)

- آشنایی با انواع ماهی و موارد مصرف آنها

- آشنایی با نحوه صحیح آماده کردن ماهی

- آشنایی با ابزار و وسایل مورد نیاز

۱۱. پخت مرغ (۵ ساعت عملی + ۱ ساعت نظری)

- آشنایی با انواع پخت مرغ و موارد مصرف آنها

- آشنایی با نحوه صحیح آماده کردن مرغ جهت انواع پخت

- آشنایی با مواد اولیه مورد نیاز جهت انواع پخت مرغ

۱۲. پخت انواع ماکارونی (۳ ساعت عملی + ۱ ساعت نظری)

- آشنایی با انواع ماکارونی

- آشنایی با مواد اولیه مورد نیاز

- آشنایی با اصول تهیه انواع ماکارونی

۱۳. تهیه انواع ساندویچ (۳ ساعت عملی + ۱ ساعت نظری)

- آشنایی با انواع ساندویچ

- آشنایی با مواد اولیه مورد نیاز

- آشنایی با اصول تهیه انواع ساندویچ

۱۴. پخت انواع املت (۲ ساعت عملی + ۱ ساعت نظری)

- آشنایی با انواع املت

- آشنایی با مواد اولیه مورد نیاز

- آشنایی با اصول تهیه انواع املت

۱۵. پیشگیری از حوادث و رعایت ایمنی و بهداشت محیط کار (۲ ساعت عملی + ۴ ساعت نظری)

- آشنایی با وسایل حفاظتی و بهداشت کار

- آشنایی با ابزار و وسایل ایمنی

- آشنایی با نحوه صحیح استفاده از وسایل حفاظتی و بهداشتی

- آشنایی با بکارگیری روش و اصول بهداشتی و ایمنی

۱۶. اصول بهداشت فردی (۴ ساعت نظری)

- آشنایی با اصول بهداشت فردی
- روش‌های صحیح رعایت بهداشت فردی
- آشنایی با عوامل موثر بر بهداشت فردی

۱۷. اصول بهداشت محیط (۴ ساعت نظری)

- آشنایی با محیط کشتی و شرایط کار بر روی آن
- آشنایی با شرایط عمومی کشتی
- آشنایی با شرایط اختصاصی محیط کار (آشپزخانه- انبار و ...)
- آشنایی با ابزار و وسایل کار
- آشنایی با نحوه انبارداری بر روی کشتی
- آشنایی با نحوه چگونگی دفع زباله در دریا و بندر و قوانین بین‌المللی مرتبط با آن

۱۸. زبان تخصصی انگلیسی (۲۰ ساعت نظری)

- آشنایی با اصطلاحات و واژه‌های عمومی کاربردی بر روی کشتی
- آشنایی با اصطلاحات و واژه‌های تخصصی آشپزی کشتی

۲-۶-۵ مواد آموزشی دوره آشپز درجه ۱ کشتی بشرح ذیل می‌باشد:

۱. آماده سازی و آرایش میز و سفره (۲ ساعت عملی+ ۱ ساعت نظری)

- آشنایی با انواع وسایل سرو غذا و کاربرد آنها
- آشنایی با نحوه استفاده صحیح از انواع وسایل سرو غذا
- شامل: انواع بشقاب، دیس، لیوان، قاشق، کارد و چنگال، ظروف سوپ‌خوری و سس
- آشنایی با نحوه آرایش میز و دستمال سفره

۲. تهیه انواع سس (۵ ساعت عملی+ ۱ ساعت نظری)

- آشنایی با فرمول تهیه انواع سس و موارد مصرف آنها
- آشنایی با مواد اولیه سس‌ها
- آشنایی با دستورالعمل تهیه مواد اولیه سس‌ها

۳. تهیه انواع سوپ و آش (۷ ساعت عملی + ۱ ساعت نظری)

- آشنایی با انواع سوپ و آش

- آشنایی با مواد اولیه مورد نیاز جهت تهیه انواع سوپ و آش

- آشنایی با اصول تهیه انواع سوپ و آش

۴. تهیه انواع سالاد (۵ ساعت عملی + ۱ ساعت نظری)

- آشنایی با انواع سالاد و موارد مصرف آنها

- آشنایی با مواد اولیه انواع سالاد

- آشنایی با وسایل و ابزار مورد نیاز

- آشنایی با تهیه انواع سالاد

- آشنایی با اصول نگهداری انواع سالاد

۵. تهیه انواع پوره (۳ ساعت عملی + ۱ ساعت نظری)

- آشنایی با انواع پوره

- آشنایی با مواد اولیه مورد نیاز

- آشنایی با اصول تهیه انواع پوره

۶. تهیه انواع کباب (۸ ساعت عملی + ۱ ساعت نظری)

- آماده کردن مواد اولیه کباب

- آشنایی با وسایل و تجهیزات مورد نیاز

- آشنایی با انواع کباب

- آشنایی با طرز تهیه و پخت انواع کباب

۷. تهیه انواع پیتزا (۷ ساعت عملی + ۱ ساعت نظری)

- آشنایی با انواع پیتزا

- آشنایی با مواد اولیه تهیه پیتزا

- آشنایی با طرز تهیه و آماده سازی مواد اولیه (تهیه خمیر پیتزا و ...)

- آشنایی با وسایل و تجهیزات مورد نیاز

- آشنایی با اصول تهیه انواع پیتزا

۸. تهیه انواع دسر (۸ ساعت عملی + ۲ ساعت نظری)

- آشنایی با انواع دسر و موارد مصرف آن

- آشنایی با مواد اولیه موردنیاز

- آشنایی با وسایل و تجهیزات موردنیاز

- آشنایی با اصول تهیه انواع دسر

- آشنایی با اصول نگهداری انواع دسر

۹. تهیه انواع نان (۶ ساعت عملی + ۱ ساعت نظری)

- آشنایی با انواع نان و موارد مصرف آنها

- آشنایی با مواد اولیه انواع نان

- آشنایی با اصول تهیه انواع نان

۱۰. انواع کیک (۷ ساعت عملی + ۱ ساعت نظری)

- آشنایی با انواع کیک

- آشنایی با مواد اولیه موردنیاز

- آشنایی با ابزار و وسایل موردنیاز

- آشنایی با طرز تهیه خامه

- آشنایی با اصول تهیه انواع کیک

- آشنایی با نحوه تزئین و برش انواع کیک

۱۱. تهیه انواع شیرینی (۷ ساعت عملی + ۲ ساعت نظری)

- آشنایی با انواع شیرینی

- آشنایی با مواد اولیه موردنیاز

- آشنایی با وسایل موردنیاز

- آشنایی با اصول تهیه انواع شیرینی



۱۲. تهیه انواع پتاژ (۶ ساعت عملی + ۲ ساعت نظری)

- آشنایی با انواع پتاژ موارد مصرف آنها

- آشنایی با مواد اولیه پتاژ

- آشنایی با وسایل مورد نیاز تهیه پتاژ

- شناسایی اصول تهیه انواع پتاژ

۱۳. تهیه انواع پیش غذای اشتها آور (۶ ساعت عملی + ۲ ساعت نظری)

- آشنایی با مواد اولیه انواع پیش غذای اشتها آور و موارد مصرف آنها

- آشنایی با وسایل و ابزار مورد نیاز

- آشنایی با اصول تهیه انواع پیش غذای اشتها آور

۱۴. تهیه انواع ترشی (۵ ساعت عملی + ۱ ساعت نظری)

- آشنایی با انواع ترشی و موارد مصرف آنها

- آشنایی با مواد اولیه انواع ترشی

- آشنایی با اصول تهیه انواع ترشی

۱۵. شور کردن سبزیجات (۴ ساعت عملی + ۱ ساعت نظری)

- آشنایی با انواع سبزیجات و موارد مصرف آنها

- آشنایی با مواد اولیه شور

- آشنایی با اصول تهیه شور سبزیجات و خیار

۱۶. تهیه انواع مربا (۴ ساعت عملی + ۱ ساعت نظری)

- آشنایی با انواع مربا و مواد اولیه آنها

- آشنایی با وسایل و ابزار مورد نیاز

- آشنایی با اصول تهیه انواع مربا

- آشنایی با اصول نگهداری انواع مربا

۱۷. تهیه ته چین دو طبقه دو رنگ (۴ ساعت عملی + ۱ ساعت نظری)



- آشنایی با تهیه ته چین و موارد مصرف آن

- آشنایی با مواد اولیه ته چین

- آشنایی با ابزار و وسایل موردنیاز

- آشنایی با اصول تهیه ته چین

۱۸. تهیه مرصع پلو، شیرین پلو (۴ ساعت عملی+۱ ساعت نظری)

- آشنایی با مرصع پلو و شیرین پلو و موارد مصرف آن

- آشنایی با مواد اولیه تهیه مرصع پلو و شیرین پلو

- آشنایی با اصول تهیه مرصع پلو و شیرین پلو

۱۹. تهیه بوقلمون سرخ شده درسته (۴ ساعت عملی+۱ ساعت نظری)

- شناسایی بوقلمون مناسب جهت سرخ کردن

- آشنایی با وسایل و ابزار موردنیاز

- آشنایی با روش تهیه بوقلمون سرخ شده

۲۰. تهیه مرغ بریان درسته (۴ ساعت عملی+۱ ساعت نظری)

- شناسایی مرغ مناسب جهت بریان کردن

- آشنایی با وسایل و ابزار موردنیاز

- آشنایی با روش بریان کردن

۲۱. تهیه بره شکم پر (۶ ساعت عملی+۲ ساعت نظری)

- شناسایی بره مناسب جهت طبخ

- آشنایی با مواد اولیه موردنیاز

- آشنایی با ابزار و وسایل موردنیاز

- آشنایی با روش تهیه بره شکم پر

۲۲. تهیه میگو (۶ ساعت عملی+۱ ساعت نظری)

- آشنایی با انواع میگو

- آشنایی با ابزار و وسایل موردنیاز

- آشنایی با مواد اولیه موردنیاز

- آشنایی با اصول تهیه و طبخ انواع میگو

۲۳. تهیه ژیکو (۴ ساعت عملی + ۱ ساعت نظری)

- آشنایی با ژیکو و موارد مصرف آن

- آشنایی با مواد اولیه ژیکو

- آشنایی با وسایل و ابزار موردنیاز

- آشنایی با اصول تهیه ژیکو

۲۴. تهیه انواع استیک (۶ ساعت عملی + ۱ ساعت نظری)

- آشنایی با انواع استیک

- آشنایی با مواد اولیه انواع استیک

- آشنایی با ابزار و وسایل موردنیاز

- آشنایی با اصول تهیه انواع استیک

۲۵. تهیه کیوسکی (۴ ساعت عملی + ۲ ساعت نظری)

- آشنایی با کیوسکی

- آشنایی با مواد اولیه موردنیاز

- آشنایی با روش تهیه کیوسکی

۲۶. اصول تغذیه (۱۲ ساعت نظری)

- آشنایی با اصول علم تغذیه

- آشنایی با خواص انواع مواد غذایی

- آشنایی با نحوه استفاده مطلوب از مواد غذایی

- آشنایی با عوامل فساد و اصول نگهداری مواد غذایی

۷-۵ امکانات مورد نیاز برای برگزاری دوره

جهت برگزاری دوره‌های آموزشی علاوه بر فضای قید شده در "دستورالعمل صدور مجوز و نظارت بر مراکز آموزشی



دستور العمل برگزاری دوره های آموزشی آشپزکشتی

The Code Of Practice For Conducting Ship's Cook Training Courses

دریاوردی " مصوب سازمان می بایست امکانات و تجهیزات کافی جهت آموزش مندرجات بند ۶-۵ را بشرح ذیل دارا باشد:

۱. فضای آموزشی متناسب با تعداد شرکت کنندگان در دوره.

۲. تجهیزات کارگاهی می بایست به تعداد فراگیران فراهم گردد.

۳. تجهیزات کارگاهی موردنیاز طی دوره شامل:

الف- لیست تجهیزات

- ۱- گاز فردار ۲- یخچال ۳- فریزر ۴- ترازو ۵- چرخ گوشت ۶- همزن برقی ۷- مخلوط کن برقی ۸- سرخ کن برقی ۹- آسیاب برقی ۱۰- آبمیوه گیری ۱۱- مایکرو ویو ۱۲- ظرفشویی ۱۳- صندلی کارآموز ۱۴- وایت برد ۱۵- جعبه کمکهای اولیه ۱۶- کپسول آتش نشانی

ب- لیست ابزار

- ۱- قابلمه ۲- ماهی تابه ۳- قاشق سوپ خوری ۴- قاشق غذاخوری ۵- چنگال ۶- کارد ۷- قاشق چوبی ۸- دیس ۹- ظروف سوپ ۱۰- بشقاب پیش دستی ۱۱- بشقاب غذاخوری ۱۲- کاسه استیل ۱۳- کاسه پلاستیکی ۱۴- استکان ۱۵- ملاقه ۱۶- کفگیر ۱۷- قالب دسر ۱۸- قهوه جوش ۱۹- تخته فشرده آشپزی ۲۰- ماسوره (پارچه ای و پلاستیکی) ۲۱- چاقو ۲۲- سیخ

۸-۵ شرایط مدرسین و مربیان دوره

۸-۵-۱ کارشناسی در رشته مرتبط با موضوع درسی و یا کارشناسی با سمت افسر تدارکات با سابقه ۱۲ ماه خدمات دریایی در سفرهای نامحدود جهت تدریس دروس نظری به جز دروس آشپزی.

۸-۵-۲ گواهینامه دوره پیشرفته آشپزی از سازمان فنی و حرفه ای کشور جهت تدریس دروس نظری و عملی آشپزی.

یادداشت: در صورتیکه تعداد فراگیران دوره بیش از ۱۵ نفر باشند، مدرس دوم جهت ارائه دروس عملی موردنیاز می باشد.

یادداشت: موضوعات مندرج در بند ۱-۶-۵، ردیفهای ۱۷ و ۱۸ توسط مدرس می باشد که سوابق دریایی داشته باشد قابل اجرا می باشد.

۹-۵ ارزیابی و صدور گواهینامه:

۹-۵-۱ در صورت موفقیت شرکت کنندگان در ارزیابیهای عملی حین و پایان دوره، گواهی موفقیت آمیز دوره

توسط مرکز آموزشی مورد تایید و مجری برگزاری دوره صادر می گردد و





۲-۹-۵ متعاقباً اداره امتحانات و اسناد دریانوردان سازمان بر اساس مفاد دستورالعمل صدور، تمدید و تجدید گواهینامه های شایستگی و مهارت دریانوردان و رعایت دیگر شرایط لازم گواهینامه شایستگی و یا مهارت دریانوردی مرتبط صادر می نماید.

۱۰-۵ شرایط تمدید/تجدید گواهینامه:

بر اساس مفاد مندرج در دستورالعمل صدور، تمدید و تجدید گواهینامه های شایستگی و مهارت دریانوردان می باشد.

۱۱-۵ روش تایید دوره

روش تایید دوره بر اساس دستورالعمل صدور مجوز و نظارت بر اجرای دوره ها در مراکز آموزش دریانوردی مصوب سازمان می باشد.

۶- سوابق

کلیه سوابقی که نشان دهنده رعایت موارد مندرج در این دستورالعمل باشد.

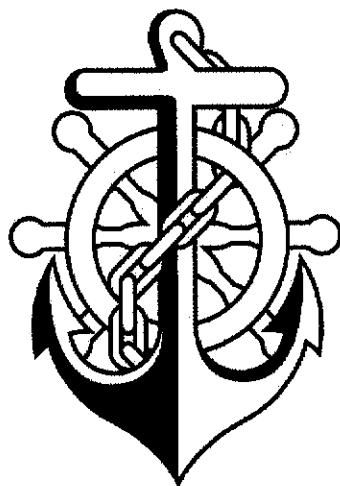
۷- مراجع

- کنوانسیون کار دریایی (MLC-2006)
- کنوانسیون شماره ۶۸ سازمان بین المللی کار تحت عنوان مواد غذایی و تدارکات (کارکنان کشتی) مصوبه سال ۱۹۴۶ میلادی ILO

۸- ضمیمه

ندارد.








PMO

The Code Of Practice For Conducting Ship's Cook Training Courses

DOC. No. :P6-W 58

Revision No.	Date of revision	Comment on revision	provider	approving amendments authority	endorsing amendments authority
02	25.AUG.2014	STCW Convention, as amended	N. Alipour, Head of Seafarers' Standards' Directorate 	H. Mirzaei, Director General of Seafarers' Affairs 	S. A. Estiri, PMO's Deputy for Maritime Affairs 





No.	Title	Page No.
A)	Control Document	1
B)	List of Contents	2
C)	Introduction	3
1	Objectives	4
2	Scope of Application	4
3	Definition	4
4	Responsibilities	5
	Procedures	5
5.1	Course Objective	5
5.2	Course Duration	5
5.3	Number of Attendees	5
5.4	Course Entry Requirement	6
5.5	Expected knowledge, Understanding And Proficiency	6
5.6	Course Minimum Syllabi	7
5.7	Facilities and equipment required for conducting the course	15
5.8	Lecturers and Instructors Minimum Qualifications	16
5.9	Assessment and Certification	16
5.10	Revalidation and Renewal of Certificate	16
5.11	Course Approval	16
6	Records	17
7	References	17
8	Appendix	17





Introduction

Ports and Maritime organization (P.M.O) of the Islamic republic of Iran in performing its duty and in exercising its prerogative resulting from article 192 of the Islamic republic of Iran maritime code ,1964 and paragraph 10 of article 3 of PMO manifesto , 1970 enabling it to issue any document , certificate or license for ships , masters , officers and other ship personnel and also in accordance with the provisions of the maritime labour convention and taking into account regulation 3.2 para 3 & 4 and standard A. 3.2 of maritime labour convention, develops this "code of practice for conducting ship's cook training course " which is applicable after endorsement by the board of executives of Ports & Maritime Organization.

NOTE: the title of Ports and Shipping Organization changed to Ports and Maritime Organization dated 29.04.2008 through parliamentary act and approved by Islamic council assembly.





1. Objective:

The purpose of this code is to determine minimum training requirements of Ship's Cook

2. Scope of application:

This code of practice to be used by all training centers which intend to provide or has established the ship's cook training courses.

3. Definition

For the purpose of this code of practice, unless expressly provided otherwise,

3.1 Ship's Cook

Means a person who is directly responsible for preparing and serving the food for ship's personnel and have passed approved training course and obtained appropriate certificate from Ports & Maritime Organization.

3.2 PMO

Means Ports & Maritime Organization (PMO) of the Islamic Republic of Iran

3.3 Certificate of Proficiency (COP)

Means a certificate, other than a certificate of competency issued to a seafarer, stating that the relevant requirements of training, competencies or seagoing service in the STCW Convention have been met.

3.4 Seagoing service

Means service on board a ship relevant to the issue or revalidation of a certificate or other qualification.

3.5 Central Monitoring Office

Central monitoring office which is responsible for approving and monitoring training courses is the Seafarer's standard directorate of the PMO.

3.6 General Directorate

Means General Directorate for Seafarers Affairs.

3.7 MLC Convention

Means Maritime Labour Convention 2006 (MLC-2006)





4. Responsibilities

- 4.1 Central Monitoring Office is responsible for revising this code of practice.
- 4.2 General Director of Seafarers' Affairs is responsible for approving amendments to this code of practice.
- 4.3 Deputy of maritime affairs is responsible to endorse amendments to this code of practice on behalf of PMO's board of executives.
- 4.4 Training centers are to conduct training course in accordance with this code of practice.
- 4.5 Central Monitoring Office is responsible for supervising the implementation of this code of practice in training centers.

5. Procedures

5.1 Course Objective

The objective of the course is to achieve proficiencies set out in regulation 3.2 & A. 3.2 of MLC convention.

5.2 Course duration

- 5.2.1 A minimum of 49 hours theoretical, 58 hours practical and (total of 107 hours) for 2nd grade ship's cook.
- 5.2.2 A minimum of 43 hours theoretical, 132 hours practical and (total of 175 hours) for 1st grade ship's cook.

5.3 Number of attendees:

- 5.3.1 The maximum number of trainees in each course is 20.
- 5.3.2 the number of trainees may be increased to 30 when the relevant facilities, teaching aids and class-room space are increased as per criteria set out in the code of practice for approving and monitoring training courses and is approved by the Central monitoring office.





5.4 Course entry requirement:

5.4.1 Cours entry requirements for 2nd grade ship's cook:

- 5.4.1.1 be not less than 18 years of age
- 5.4.1.2 hold a valid medical fitness certificate issued by a medical practitioner recognized by the PMO;
- 5.4.1.3 Having completed at least secondary school and or equivalent qualification in the education system.

5.4.2 Cours entry requirements for 1st grade ship's cook:

- 5.4.2.1 not less than 18 years of age
- 5.4.2.2 hold a valid medical fitness certificate issued by a medical practitioner recognized by the PMO;
- 5.4.2.3 Having completed at least secondary school and or equivalent qualification in the education system.
- 5.4.2.4 Hold valid 2nd. Grade ship's cook certificate of proficiency
- 5.4.2.5 Having completed atleast 24 months of sea going service in 2nd grade ship's cook capacity

5.5 Expected Knowledge, Understanding And Proficiency

5.5.1 Minimum knowledge and proficiency for 2nd grade Ship's cook:

- 5.5.1.1 Ability of proper operation of oven.
- 5.5.1.2 Ability of proper maintenance and operation of galley tools and equipment.
- 5.5.1.3 Ability of preparing raw consumable materials.
- 5.5.1.4 Ability of preparing food for proper serving.
- 5.5.1.5 Ability of cooking different types of vegetables.
- 5.5.1.6 Ability of storing different types of vegetables.
- 5.5.1.7 Ability of cooking steamed rice.
- 5.5.1.8 Ability of cooking different types of curry.
- 5.5.1.9 Ability of preparing different types of meats for cooking.
- 5.5.1.10 Ability of cooking different types of fish.
- 5.5.1.11 Ability of cooking chicken.
- 5.5.1.12 Ability of cooking different types of pasta.
- 5.5.1.13 Ability of preparing different types of sandwiches.
- 5.5.1.14 Ability of preparing different type sot omlet.
- 5.5.1.15 Ability of preventing accidents and follow up safety & health instructions.
- 5.5.1.16 Ability of applying health principles.
- 5.5.1.17 Ability of applying technical terms and words in English language.

5.5.2 Minimum knowledge and proficiency for 1st grade Ship's cook:

- 5.5.2.1 All knowledge and proficiency mentioned in above part 5.5.1 of this code of practice.
- 5.5.2.2 Ability of preparing and decorating tables.
- 5.5.2.3 Ability of preparing different types of sauces.
- 5.5.2.4 Ability of preparing different pottages & soups.





- 5.5.2.5 Ability of preparing different types of salads.
- 5.5.2.6 Ability of preparing different types of puree.
- 5.5.2.7 Ability of preparing different types of kebabs.
- 5.5.2.8 Ability of preparing different types of pizzas
- 5.5.2.9 Ability of preparing different types of omelet with vegetables.
- 5.5.2.10 Ability of preparing different types of desserts.
- 5.5.2.11 Ability of preparing different types of breads, cakes and sweets.
- 5.5.2.12 Ability of preparing different types of pottages & cocktails.
- 5.5.2.13 Ability of preparing different types of pickles and jams.
- 5.5.2.14 Ability of preparing different types of official foods such as stuffed chicken.
- 5.5.2.15 Ability of preparing different types of stakes and shrimps.
- 5.5.2.16 Ability of estimating food calories and energies.

5.6 course minimum syllabi

5.6.1 minimum syllabuses for 2nd grade Ship's cook training course:

1. Proper operation of oven & its adjustments (1 Hrs Theoretical+1 Hrs Practical)
 - Knowledge of cooking temperature of different foods.
 - Applying & adjusting the temperature in compliance with type of food.
2. Maintenance of Galley equipment and tools and their proper operation (2 Hrs Theoretical+4 Hrs Practical)
 - Familiarity with different detergents.
 - Familiarity with systems and equipment.
 - Familiarity with general principles of washing and cleaning items.
 - Familiarity with proper maintenance of equipment and tools.
3. Preparing the raw consumable materials (Cleaning, washing and) (1 Hrs Theoretical+4 Hrs Practical)
 - Familiarity with raw consumable materials for preparing any types of foods.
 - Familiarity with preparing the raw consumable materials.
 - Familiarity with required tools and equipment.
4. Preparing the foods for serving (1 Hrs Theoretical+4 Hrs Practical)





- Familiarity with proper manner of serving different foods.
 - Familiarity with suitable vessels, pots and dishes for different types of food.
5. Cooking & preparing different types of vegetables (1 Hrs Theoretical+3 Hrs Practical)
- Familiarity with different types of vegetables and their consumptions.
 - Familiarity with proper manner of preparing the vegetables (washing, grinding, and cooking and).
 - Familiarity with required tools.
6. Storing the vegetables (drying- freezing) (1 Hrs Theoretical+3 Hrs Practical)
- Familiarity with required materials for drying & freezing.
 - Familiarity with vegetables drying & freezing principles.
7. Cooking white rice (steamed rice) (2 Hrs Theoretical+7 Hrs Practical)
- Familiarity with specifications of different type of rice.
 - Familiarity with principles of preparing the rice and cooking it.
 - Familiarity with different types of cooking rice & their usages.
 - Familiarity with different types of boiled rice & their usages.
 - Familiarity with specifications of different steamed rice.
 - Familiarity with required raw materials for preparing different types of steamed rice.
8. Preparing different types of curry (2 Hrs Theoretical+10 Hrs Practical)
- Familiarity with different curries & usage.
 - Familiarity with required tools & items.
 - Familiarity with recipe of preparing different curries.
9. Preparing & cutting meat (1 Hrs Theoretical+3 Hrs Practical)
- Familiarity with different types of meat and usages.
 - Familiarity with required tools & items.
 - Familiarity with proper cutting method of meat and its storage.





10. Cooking of different types of fish (1 Hrs Theoretical+4 Hrs Practical)
 - Familiarity with different types of fish and usages.
 - Familiarity with proper method of preparing fish.
 - Familiarity with required tools & items.

11. Cooking of chicken (1 Hrs Theoretical+5 Hrs Practical)
 - Familiarity with different types of chicken cooking & usages.
 - Familiarity with proper method of preparing chicken for different cooking.
 - Familiarity with required raw materials for cooking chicken.

12. Cooking of different types of pastas (1 Hrs Theoretical +3 Hrs Practical)
 - Familiarity with different types of pastas.
 - Familiarity with required raw materials.
 - Familiarity with principles for preparing pastas.

13. Preparing different types of sandwiches (1 Hrs Theoretical+3 Hrs Practical)
 - Familiarity with different types of sandwiches.
 - Familiarity with required raw materials.
 - Familiarity with principles of preparing different sandwiches.

14. Cooking different type of omlet (1 Hrs Theoretical+2 Hrs Practical)
 - Familiarity with different type of omlet.
 - Familiarity with required raw material.
 - Familiarity with different principles of cooking omlet.

15. accident prevention & safety /health of work place (4 Hrs Theoretical+2 Hrs Practical)
 - Familiarity with health and hygiene of working environment.
 - Familiarity with safety tools & items.
 - Familiarity with proper usage of health and hygiene tools.
 - Familiarity with applying health and hygiene principles.





16. 16- Principles of personal hygiene (4 Hrs Theoretical)
 - Familiarity with principles of personal hygiene .
 - Application of proper methods of personal hygiene .
 - Familiarity with factors affecting personal hygiene .

17. Principles of environmental hygiene (4 Hrs Theoretical)
 - Familiarity with working environment of ship general ship knowledge .
 - Familiarity with ships galley stores ...
 - Familiarity with tools and equipment .
 - Familiarity with store keeping .
 - Familiarity with on board garbage management and convention .

18. Technical English language (20 Hrs Theoretical)
 - Familiarity with ship's general English terms & words.
 - Familiarity with catering English terms and words.

5.6.2 minimum syllabuses for 1st grade Ship's cook training course:

1. Preparing & decorating tables (1 Hrs Theoretical+2 Hrs Practical)
 - Familiarity with serving tools & their applications.
 - Familiarity with proper usage of foods serving appliances including different types of plates, dishes, glasses, spoons, knives, forks & sauces vessels.
 - Familiarity with usage of table cloth & decorating the napkins.

2. Preparing different sauces (1 Hrs Theoretical+5 Hrs Practical)
 - Familiarity with relevant recipe for preparing different sauces & their usages.
 - Familiarity with raw materials of sauces.
 - Familiarity with preparing raw materials for sauces.

3. Preparing soups & pottages (1 Hrs Theoretical+7 Hrs Practical).
 - Familiarity with different types of soups & pottages.
 - Familiarity with required raw materials for preparing soups & pottages.
 - Familiarity with preparation principles of soups & pottages.





4. Preparing salads (1 Hrs Theoretical+5 Hrs Practical)
 - Familiarity with different types of salads & their usages.
 - Familiarity with raw materials for different salads.
 - Familiarity with required tools & items.
 - Familiarity with different methods of preparing salads.
 - Familiarity with proper storage principles of different salads.

5. Preparing puree (1 Hrs Theoretical+3 Hrs Practical)
 - Familiarity with different types of purees
 - Familiarity with required raw materials
 - Familiarity with principles for preparing different purees

6. Preparing different kebabs (1 Hrs Theoretical+8 Hrs Practical)
 - Preparing the raw materials of kebab.
 - Familiarity with required tools & equipment.
 - Familiarity with different types of kebab.
 - Familiarity with preparing & grilling of different kebabs.

7. Preparing pizzas (1 Hrs Theoretical+7 Hrs Practical)
 - Familiarity with different types of pizzas.
 - Familiarity with raw materials for preparing pizzas.
 - Familiarity with preparing the raw materials (pizza, pasta, ...).
 - Familiarity with required tools & equipment.
 - Familiarity with principles for preparing different types of pizzas.

8. Preparing desserts (2 Hrs Theoretical+8 Hrs Practical)
 - Familiarity with different desserts & usages.
 - Familiarity with required raw materials .
 - Familiarity with required tools & equipment.
 - Familiarity with principles for preparing different types of desserts.
 - Familiarity with safe keeping principles of different desserts.

9. Preparing breads (1 Hrs Theoretical+6 Hrs Practical)
 - Familiarity with different types of breads & usages.





- Familiarity with raw materials of different breads.
- Familiarity with principles for preparing different types of breads.

10. Different types of cakes (1 Hrs Theoretical+7 Hrs Practical)

- Familiarity with different types of cakes.
- Familiarity with required raw materials.
- Familiarity with required tools & items.
- Familiarity with preparation of cream.
- Familiarity with principles for preparing different types of cakes.
- Familiarity with different decorations & cutting of cakes.

11. Preparing confectionaries (2 Hrs Theoretical+7 Hrs Practical)

- Familiarity with different types of pastries.
- Familiarity with required raw materials.
- Familiarity with required tools.
- Familiarity with required items.
- Familiarity with principles for preparing different confectionaries.

12. Preparing pottages (2 Hrs Theoretical+6 Hrs Practical)

- Familiarity with different types of pottages & usages.
- Familiarity with raw materials of pottages.
- Familiarity with required tools for preparing pottages.
- Familiarity with principles of preparing different pottages.

13. Preparing appetizers (2 Hrs Theoretical+6 Hrs Practical)

- Familiarity with raw materials for different appetizers & usages.
- Familiarity with required tools & items.
- Familiarity with principles for preparing different types of appetizers.

14. Preparing different pickles (1 Hrs Theoretical+5 Hrs Practical)

- Familiarity with different types of pickles and usages.
- Familiarity with raw materials for pickles.
- Familiarity with principles of preparation of pickles.





15. Salting the vegetables (1 Hrs Theoretical+4 Hrs Practical)

- Familiarity with different types of vegetables & usages.
- Familiarity with raw materials of salty vegetables.
- Familiarity with principles of preparing salty vegetables.

16. Preparing jams (1 Hrs Theoretical+4 Hrs Practical)

- Familiarity with different types of jams & their raw materials.
- Familiarity with required tools & items.
- Familiarity with principles of preparing jams.
- Familiarity with principles of storing and safe keeping jams.

17. Preparing two-colors 2-levels steamed rice (Tah-chin) (1 Hrs Theoretical+4 Hrs Practical)

- Familiarity with preparing steamed rice (Tah-chin) & usages.
- Familiarity with raw materials for Tahchin.
- Familiarity with required tools & items.
- Familiarity with principles of preparing Tahchin.

18. Preparing decorated rice, sweetened rice (1 Hrs Theoretical+4 Hrs Practical)

- Familiarity with decorated rice & sweetened rice and usages.
- Familiarity with raw materials for preparing of decorated & sweetened rice.
- Familiarity with principles of preparing decorated & sweetened rice.

19. Preparing whole roasted turkey (1 Hrs Theoretical+4 Hrs Practical)

- Recognition of suitable turkey for roasting.
- Familiarity with required tools & items.
- Familiarity with recipe for preparing of roasted turkey.

20. Preparing of whole roasted chicken (1 Hrs Theoretical+4 Hrs Practical).

- Recognition of suitable chicken for roasting.
- Familiarity with required tools and items.
- Familiarity with recipe of roasting.





21. Preparing stuffed lamb (Barreh Shekam Por) (2 Hrs Theoretical+6 Hrs Practical)

- Recognition of suitable lamb for stuffing.
- Familiarity with required raw materials.
- Familiarity with required tools & items.
- Familiarity with recipe for preparing stuffed lamb.

22. Preparing shrimp (1 Hrs Theoretical+6 Hrs Practical)

- Familiarity with different types of shrimps.
- Familiarity with required tools & items.
- Familiarity with required raw materials.
- Familiarity with principles of preparing & cooking shrimps.

23. Preparing mutton leg (1 Hrs Theoretical+4 Hrs Practical)

- Familiarity with mutton leg and usages.
- Familiarity with handling of raw materials.
- Familiarity with required tools & items.
- Familiarity with principles for preparing mutton leg.

24. Preparing steakes (1 Hrs Theoretical+6 Hrs Practical)

- Familiarity with different types of stakes.
- Familiarity with raw materials for stakes.
- Familiarity with required tools & items.
- Familiarity with preparing principles of stakes.

25. Preparing kiweski (2 Hrs Theoretical+4 Hrs Practical)

- Familiarity with kiosk.
- Familiarity with required raw materials.
- Familiarity with recipe of preparing kiosk.

26. Nutrition principles (12 Hrs Theoretical)

- Familiarity with principles of nutrition science.
- Familiarity with properties of different foodstuffs.
- Familiarity with suitable usage of foodstuffs.
- Familiarity with deterioration factors & principles of storing foodstuffs.





5.7 Facilities and equipment required for conducting the course:

The training center performing the course in addition provisions mentioned in code of practice for approval and monitoring of maritime training courses should have enough facilities and equipment to conduct the trainings mentioned in part 5.6.

1. Suitable training space considering the number of participants in the course.
2. Suitable training facilities and equipment considering the number of participants in the course.
3. Required tools for practical trainings as per following list:

A. List of equipment

- | | | |
|-----------------|----------------|-----------------------|
| 1. Oven | 7. Blender | 13. Student Chair |
| 2. Refrigerator | 8. Deep Fryer | 14. White Board |
| 3. Freezer | 9. Grinder | 15. First Aid Kit |
| 4. Scale | 10. Juicer | 16. Fire Extinguisher |
| 5. Meat Mincer | 11. Micro Wave | |
| 6. Mixer | 12. Sink | |

B. List of tools

- | | | |
|------------------|-------------------|-------------------|
| 1. Pan | 10. Dessert Plate | 19. Cutting Board |
| 2. Frying Pan | 11. Plate | 20. Tube Of Cream |
| 3. Soup Spoon | 12. Steel Oven | 21. Knife |
| 4. Spoon | 13. Plastic Bowl | 22. Skewer |
| 5. Fork | 14. Glass | |
| 6. Knife | 15. Ladle | |
| 7. Wooden Spoon | 16. Skimmer | |
| 8. Serving Plate | 17. Dessert Shape | |
| 9. Soup Dishes | 18. Coffee Maker | |





5.8 Lecturers and instructors minimum qualifications:

- 5.8.1 BSc. relevant to the training subject, or catering officer with at least 12 months sea service in unlimited voyages.
- 5.8.2 Advanced Cook Certificate issued by State's Professional & Technical Organization for delivering the practical trainings, or

Notice 1: In case the number of candidates in a course is more than 14, it is necessary to have a second instructor for presenting the practical trainings.

Notice 2: subjects in paragraph 5.6.1 rows 17-18 to be taught by a person with maritime background.

5.9 Assessment and certification:

- 5.9.1 Upon successful completion of the assessment which is carried out during and at the end of the course, the trainees will be awarded course completion certificate issued by the approved training center and;
- 5.9.2 Finally, seafarers' Examination and documents directorate of the PMO will issue a CoC for those candidates who have passed above mentioned PMO competency assessments and fulfill other relevant certification requirements set out in the " code of practice for issuing, revalidation and renewing certificates for seafarers".

5.10 Revalidation/renewal of certificates:

CoPs , CoCs and certificates will be revalidated and renewed in accordance with provisions of the " code of practice for issuing, revalidation and renewing certificates of competency for seafarers".

5.11 Course approval

It will be carried out as per code of practice for approval and monitoring of maritime training courses.



6. Records

All records which present the implementation of the content of this code of practice.

7. References:

- Maritime labour convention (MLC-2006)
- Food and catering (ships' crews) Convention, 1946 (No.68) of International Labor Organization (ILO).

8. Appendixes

Nil