

**Государственное автономное учреждение
дополнительного профессионального образования
«Смоленский областной институт развития образования»
(ГАУ ДПО СОИРО)**

РАССМОТРЕНО

на заседании Учёного совета
ГАУ ДПО СОИРО
Протокол № 1
от 31 января 2022 г.

УТВЕРЖДЕНО

Приказом ректора
ГАУ ДПО СОИРО
от 31 января 2022 г. № 10-од



**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ
«Совершенствование профессиональной деятельности
работников школьных столовых, направленной на сохранение
и укрепление здоровья учащихся»**

(объем 16 часов)

Автор-составитель:

Мешков В.В.,
доцент кафедры проф. образования
ГАУ ДПО СОИРО

**Смоленск
2022**

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Сохранение и укрепление здоровья подрастающего поколения, профилактика заболеваний, обусловленных неполноценным и несбалансированным питанием – являются приоритетными целями государственной политики в области здорового питания. Здоровое питание в детском и подростковом возрасте способствует снижению уровня заболеваемости, повышению работоспособности и успеваемости, физическому и умственному развитию, увеличивает адаптационные возможности организма.

Министерство образования и науки Российской Федерации, Министерство здравоохранения и социального развития, ГУ НИИ питания РАМН, совместно с Роспотребнадзором, Московским Фондом Содействия санитарно-эпидемиологическому благополучию населения и другими ведомствами активно претворяют в жизнь ключевые направления государственно-правовой политики в сфере охраны здоровья граждан.

Реализация целей Концепции здорового питания привела к весомым положительным сдвигам в организации школьного питания. Так, существенно увеличен охват детей горячим питанием в образовательных учреждениях; ведется научная и практическая работа по оптимизации школьного меню с включением в него продуктов, обогащенных витаминами и микронутриентами; большое внимание, как на федеральном, так и на региональном уровнях, уделяется улучшению материально-технической базы школьных пищеблоков. Вместе с тем, система школьного питания требует более глубокого, детального совершенствования. Остается недостаточно высоким уровень квалификации кадров сферы школьного питания. Это свидетельствует о необходимости развития системы повышения квалификации работников школьных пищеблоков, организаторов школьного питания и других специалистов, занятых в сфере школьного питания.

Данная программа предназначена для повышения квалификации поваров столовых общеобразовательных учреждений. Содержание программы разработано на основе практико-ориентированного подхода, направленного на обучение в процессе профессиональной деятельности и ориентированного на достижение определенных результатов, приобретение значимых компетенций.

Цель обучения: повышение профессиональной компетентности работников школьных столовых в области организации школьного питания.

Планируемые результаты работы. Слушатель курсов приобретет компетенции в следующих областях:

– общие компетенции (способность юридически и экономически грамотно, с учетом основ безопасности жизнедеятельности, опираясь на

нормативную документацию, организовывать работу);

– профессиональные компетенции (способность успешно действовать на основе практического опыта, умений и знаний при решении задач профессиональной деятельности; применение совокупности необходимых знаний, умений и практического опыта эксплуатации оборудования школьных столовых и приготовления блюд школьного меню).

Организационно-педагогические условия освоения дополнительной профессиональной программы повышения квалификации

Программа рассчитана на специалистов в области общественного питания для общеобразовательных школ

Обучение рассчитано на 16 часов. Предлагаемые формы обучения: лекции (обычные и интерактивные); групповые дискуссии; практические занятия по решению профессиональных задач; индивидуально-групповая работа с кейсами и проблемными заданиями; самостоятельная теоретическая подготовка; получение консультаций по заявленной проблеме.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

семинара по теме «Совершенствование профессиональной деятельности работников школьных столовых, направленной на сохранение и укрепление здоровья учащихся»

Цель обучения: повышение профессиональной компетентности работников школьных столовых в области организации школьного питания.

Категория слушателей: повара столовых общеобразовательных учреждений.

Календарный учебный график:

Объём программы: 16 академических часов

Продолжительность обучения: 2 учебных дня

Срок обучения:

Форма обучения: очная

Режим занятий: 8 академических часов в день

Количество учебных групп: 1, подгрупп:

№ п/п	Название образовательных модулей и тем	Количество часов					Формы промежуточной и итоговой аттестации
		Всего	Аудиторные занятия		ДОТ и ЭО		
			лекц.	прак.	лекц.	прак.	
1.	Диагностический модуль	2	0	2	0	0	
2.	Организация питания и обслуживания обучающихся в общеобразовательных учреждениях. Обеспечение безопасности жизни и здоровья детей в условиях школьной столовой	2	2	0	0	0	Собеседование
3.	Эксплуатация оборудования школьных столовых, организация рабочего места и охрана труда работников	2	2	0	0	0	Собеседование
4.	Основы разработки школьного меню с учетом возрастных категорий обучающихся	3	1	2	0	0	Собеседование
5.	Технология приготовления и подачи блюд школьного меню. Использование диетических блюд для различных категорий обучающихся	4	0	4	0	0	Собеседование
6.	Контроль качества готовой продукции	2	0	2	0	0	Собеседование
	Итоговая аттестация	1	0	1	0	0	Зачет
	Итого:	16	5	11	0	0	

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
семинара по теме «Совершенствование профессиональной деятельности
работников школьных столовых, направленной на сохранение
и укрепление здоровья учащихся»

Цель обучения: повышение профессиональной компетентности работников школьных столовых в области организации школьного питания.

Категория слушателей: повара столовых общеобразовательных учреждений.

Календарный учебный график:

Объём программы: 16 академических часов

Продолжительность обучения: 2 учебных дня

Срок обучения: с 27 по 28 апреля 2022 года

Форма обучения: очная

Режим занятий: 8 академических часов в день

Количество учебных групп: 1, подгрупп:

№ п/п	Название образовательных модулей и тем	Количество часов					ФИО преподавателя, степень (звание), должность
		Всего	Аудиторные занятия		ДОТ и ЭО		
			лекц.	прак.	лекц.	прак.	
1.	Диагностический модуль	2	0	2	0	0	
1.1	Входная диагностика	1	0	1	0	0	
1.2	Итоговая диагностика	1	0	1	0	0	
2.	Организация питания и обслуживания обучающихся в общеобразовательных учреждениях. Обеспечение безопасности жизни и здоровья детей в условиях школьной столовой	2	2	0	0	0	
2.1	Основные положения законодательства, нормативно-технической документации, регламентирующих деятельность предприятий общественного питания, в частности, школьного питания	1	1	0	0	0	
2.2	Обеспечение безопасности жизни и здоровья детей в условиях школьной столовой	1	1	0	0	0	
3.	Эксплуатация оборудования школьных столовых, организация рабочего места и охрана труда работников	2	2	0	0	0	
3.1	Классификация и технические характеристики	1	1	0	0	0	

№ п/п	Название образовательных модулей и тем	Количество часов					ФИО преподавателя, степень (звание), должность
		Всего	Аудиторные занятия		ДОТ и ЭО		
			лекц.	прак.	лекц.	прак.	
	технологического оборудования школьного пищеблока						
3.2	Охрана труда и обеспечение безопасности жизнедеятельности	1	1	0	0	0	
4.	Основы разработки школьного меню с учетом возрастных категорий обучающихся	3	1	2	0	0	
4.1	Особенности и рацион питания детей и подростков. Рациональное питание. Особенности и принципы составления школьного меню	1	1	0	0	0	
4.2	<i>Практикум</i> «Разработка школьного меню»	2	0	2	0	0	
5.	Технология приготовления и подачи блюд школьного меню. Использование диетических блюд для различных категорий обучающихся	4	0	4	0	0	
5.1	Разработка блюд школьного меню. Технологические карты рецептур блюд	2	0	2	0	0	
5.2	Технология приготовления и подачи блюд.	2	0	2	0	0	
6.	Контроль качества готовой продукции	2	0	2	0	0	
6.1	<i>Практикум</i> «Проведение контроля качества готовой продукции, оформление бракеражного журнала»	2	0	2	0	0	
Зачет		1	0	1	0	0	
Итого:		16	5	11	0	0	

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Диагностика слушателей

- «0» баллов соответствует критерию «ничего не знаю»,
- «3» балла соответствует критерию «имею базовые знания по данному вопросу»,
- «5» баллов соответствует критерию «свободно владею темой».

№ п/п	Перечень вопросов	До начала обучения	После обучения
1	Я знаю какие нормативные документы регулируют деятельность предприятий общественного питания, в частности, школьного питания.		
2	Я знаю санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях.		
3	Я знаю механизмы ценообразования в системе школьного питания, систему снабжения сырьем, приготовления и доставки продукции.		
4	Я знаю устройство, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования школьных пищеблоков.		
5	Я знаю основные нормативные и методические документы по гигиене питания школьников.		
6	Я знаю методы санитарно-гигиенического контроля питания школьников.		
7	Я могу осуществлять оценку санитарного состояния школьной столовой.		
8	Я могу соблюдать санитарные требования к приготовлению пищи.		
9	Я знаю гигиенические требования к технологическому оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам.		
10	Я знаю требования к личной гигиене и профилактическому обследованию работников школьных пищеблоков.		
11	Я знаю санитарные требования к хранению, раздаче готовых блюд и обслуживанию школьников.		
12	Я знаю возрастные особенности и нормы питания детей и подростков.		
13	Я знаю особенности сырья и кулинарной обработки блюд для школьников.		
14	Я могу разработать школьное меню.		
15	Я могу осуществить определение доброкачественности сырья органолептическим способом.		
16	Я могу осуществить контроль качества готовой продукции.		
17	Я могу оформить бракеражный журнал.		

Всего баллов (max 85).

1. Организация питания и обслуживания обучающихся в общеобразовательных учреждениях. Обеспечение безопасности жизни и здоровья детей в условиях школьной столовой

Основные положения законодательства, нормативно-технической документации, регламентирующей деятельность предприятий общественного питания в частности, школьного питания. Современные требования к санитарии и гигиене школьного питания. Требования к санитарному состоянию школьных пищеблоков, к приготовлению пищи.

Вопросы и задания для промежуточной аттестации

1. Перечислите нормативно-правовые документы федерального уровня по организации школьного питания?
2. Как осуществляется доставка продукции в школьные столовые?
3. Перечислите методы санитарно-гигиенического контроля питания школьников?
4. Какова периодичность проведения профилактического обследования работников школьных пищеблоков?

2. Эксплуатация оборудования школьных столовых, организация рабочего места и охрана труда работников

Классификация и технические характеристики технологического оборудования школьного пищеблока. Эксплуатация и принцип действия технологического оборудования цехов школьного пищеблока. Охрана труда и обеспечение безопасности жизнедеятельности.

Вопросы и задания для промежуточной аттестации

1. Перечислите требования к организации рабочих мест школьного пищеблока?
2. Перечислите вредные и опасные факторы производства школьного питания?
3. Какое технологическое оборудование используется в школьном пищеблоке?
4. Каковы правила использования холодильного оборудования?
5. Каковы правила использования электроплит?

3. Основы разработки школьного меню с учетом возрастных категорий обучающихся

Возрастные особенности и нормы питания детей и подростков. Обмен веществ в организме школьника. Суточный расход энергии у детей и подростков. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для школьников. Режим питания детей и подростков. Рациональное питание: понятие, основные нормы и принципы. Энергетическая и пищевая ценность

продуктов питания. Роль пищевых веществ в структуре питания. Принципы составления меню в общеобразовательных учреждениях. Разработка школьного меню.

Вопросы и задания для промежуточной аттестации

1. Как зависят нормы питания детей и подростков от их возраста?
2. Какие факторы влияют на усвояемость пищи?
3. Проанализируйте и установите отличия меню для обучающихся начальной, основной и средней ступень школы.

4. Технология приготовления и подачи блюд школьного меню. Использование диетических блюд для различных категорий обучающихся

Теоретические основы разработки школьного меню. Калькуляция блюд. Технологические карты рецептур блюд. Технология приготовления гарниров и блюд из овощей, птицы, рыбы, мяса, сладких блюд и напитков, холодных блюд и закусок, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий. Подача блюд школьного меню.

Вопросы и задания для промежуточной аттестации

1. Какова структура технологических карт рецептуры блюд?
2. Каковы особенности приготовления для школьников блюд из птицы?
3. Какова технология приготовления супов для школьного питания?

5. Контроль качества готовой продукции

Практическое занятие: «Осуществление сенсорной оценки и бракеража готовой продукции. Оформление данных бракеража документально».

Вопросы и задания для промежуточной аттестации

1. Перечислите способы бракеража блюд школьного меню?
2. Каковы правила бракеража готовой продукции?

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Промежуточная аттестация по теме проходит в форме собеседования. Оценочные материалы собеседования представлены в рабочих программах учебных тем.

Итоговая аттестация слушателей проводится в форме зачёта.

Вопросы к зачёту:

1. Каковы санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания?
2. Каковы санитарные требования к хранению, раздаче готовых блюд в школьных столовых?
3. Каковы условия обеспечения электробезопасности школьного пищеблока?
4. Как обеспечивается пожарная безопасность школьного пищеблока?
5. Что такое рациональное питание школьников, каковы его нормы?
6. Каковы особенности использования диетических блюд для различных возрастных категорий обучающихся?
7. Как проводится органолептическая оценка блюд и напитков?

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учеб. для студ. образоват. учреждений сред. проф. образования / Л.А. Радченко. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2011.
2. Петров, А.М. Общественное питание: учет и калькулирование себестоимости: Практич. пособ. / А.М. Петров. – М.: Омега-Л., 2011.
3. Нормативные документы и правовые акты, регулирующие деятельность предприятий общественного питания // Помощь бизнесу. [Электронный ресурс] – URL: http://www.bishelp.ru/svoe_delo/otrasl/pitanie/0304zakoni.php
4. Временный порядок разработки и утверждения технико-технологических карт на блюда и кулинарные изделия, июль, 2007 г.
5. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
6. СанПиН 2.4.2.1178-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях».
7. СанПиН 2.4.1201-03 «Гигиенические требования к устройству, содержанию, оборудованию и режиму работы специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации».

8. Примерные меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7–11 и 11–18 лет в государственных образовательных учреждениях: Методические рекомендации № 0100/8605-07-М., 2007 // Министерство образования и науки РФ. [Электронный ресурс] – URL: <http://mon.gov.ru/work/obr/dok/>

9. Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов для питания детей 7–11 и 11–18 лет: методические рекомендации № 0100/8604-07-34. М., 2007. // Министерство образования и науки РФ. [Электронный ресурс] – URL: <http://mon.gov.ru/work/obr/dok/> .

10. Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах: методические рекомендации №0100/8606-07-34. – М., 2007// Министерство образования и науки РФ. [Электронный ресурс] – URL: <http://mon.gov.ru/work/obr/dok/>

11. Никитина, Е.В. Санитария и гигиена питания. Факторы безопасности пищевых продуктов: Учебн. / Е.В. Никитина, О.А. Решетник. – Казань: Новое знание, 2006.

12. Питание детей в общеобразовательных учреждениях: метод. Рекомендации. – Пермь, 2007.

13. Сердюковская Г.Н. Гигиена детей и подростков: Учебник [Электронный ресурс] – URL: <http://med-tutorial.ru/med-books/book/16/>

14. Охрана труда. [Электронный ресурс] – URL: <http://otr.nm.ru>

15. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник / В.П. Золин. – М.: Академия, 2010.

16. Батурин А.К. Питание подростков: современные взгляды и практические рекомендации: Учеб. пособ. / А.К. Батурин, Б.С. Каганов, Х.Х. Шарафетдинов. – М.: Агентство мед. маркетинга, 2006.

17. Детское питание: полный справочник: принципы питания детей разного возраста, особенности приготовления блюд для ребенка, непереносимость отдельных продуктов, лечебные и оздоровительные диеты / Г.Ю. Лазарева. – М.: ЭКСМО, 2008.

18. Особенности питания детей и подростков. [Электронный ресурс] – URL: <http://med-tutorial.ru/med-books/book/15/page/2-pitanie-i-vozrast/6-osobennosti-pitaniya-detey-i-podrostkov>

19. Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах: методические рекомендации №0100/8606-07-34. – М., 2007// Министерство образования и науки РФ. [Электронный ресурс] – URL: <http://mon.gov.ru/work/obr/dok/>

20. Бракераж продукции общественного питания // Всё о бизнесе. РУ. [Электронный ресурс] – URL:

http://vsebusiness.ru/brakerag_produkcii_obshestvennogo_pitanija.htm

21. Технологические карты блюд для ДООУ // Менеджер образования. Портал информационной поддержки руководителей образовательных учреждений. [Электронный ресурс] – URL: <http://menobr.ru/material/default.aspx?control=15&id=8417&catalogid=1032>

22. Харченко, Н.Э. Технология приготовления пищи / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. – М.: Академия, 2010.

23. Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов для питания детей 7–11 и 11–18 лет: методические рекомендации № 0100/8604-07-34. – М., 2007. // Министерство образования и науки РФ. [Электронный ресурс] – URL: <http://mon.gov.ru/work/obr/dok/>

24. Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах: методические рекомендации №0100/8606-07-34. М., 2007 // Министерство образования и науки РФ. [Электронный ресурс] – URL: <http://mon.gov.ru/work/obr/dok/>