

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
КАРАЧАЕВО-ЧЕРКЕССКОЙ РЕСПУБЛИКИ
РГБУ ДПО «КАРАЧАЕВО-ЧЕРКЕССКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНСТИТУТ
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ РАБОТНИКОВ ОБРАЗОВАНИЯ»**

Кафедра педагогики и психологии

УТВЕРЖДАЮ
Ректор РГБУ ДПО «КЧРИПКРО»
А.В. Гурин



Решение Ученого совета
РГБУ ДПО «КЧРИПКРО»
от «07» февраля 2018 г.
Протокол № 31

**Дополнительная профессиональная программа
повышения квалификации**

для работников пришкольных оздоровительных лагерей
(повара лагерей)

Автор - составитель:

Узденова М.А.– ст. преподаватель кафедры педагогики и психологии

Категория слушателей: повара пришкольных оздоровительных лагерей

Количество часов: 16 часов

Черкесск 2018

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.ЦЕЛЬ

Предлагаемая программа предназначена для повышения квалификации ответственных за питание в период летней оздоровительной кампании, совершенствованию теоретических и практических знаний и умений в области общественного питания детей в период их пребывания в летнем оздоровительном лагере, необходимых для выполнения следующих видов профессиональной деятельности в рамках имеющейся квалификации:

- систематизация и углубление знаний и умений слушателей в соответствии с профессиональными требованиями;
- осуществление организации питания детей и подростков в период летней оздоровительной кампании, в соответствии с современными требованиями и технологиями, требованиями гигиены и санитарии, учета и калькуляции;
- совершенствование технологического процесса приготовления блюд в соответствии с современными требованиями;
- ознакомление слушателей с современным оборудованием и технологиями.

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

В результате освоения программы слушатель должен приобрести следующие знания и умения, необходимые для качественного изменения компетенций: слушатель должен

знать

- нормативно-правовую и нормативно-технологическую базу, регулирующую деятельность предприятий общественного питания при образовательном учреждении;
- ассортимент и требования к качеству блюд и кулинарной продукции, основы рационального и диетического питания;
- порядок составления меню, правила учета и нормы выдачи продуктов, основы расчета калорийности блюд;
- правила и сроки хранения готовой продукции и полуфабрикатов;
- технические характеристики различных видов технологического оборудования и принципы его работы;
- основы организации труда, законодательства о труде и его охране;

уметь

- вести технологический процесс приготовления блюд в соответствии с современными требованиями;
- рационально сбалансировать суточный рацион питания детей;
- рационально организовать трудовой процесс;
- содержать в идеальном порядке соответствующим санитарным нормам и правилам: рабочее место, производственные и складские

помещения, торгово-технологическое оборудование, инструменты, инвентарь, посуду, тару, спец. одежду;

- производить маркировку, мытье, дезинфицировать, хранить инвентарь, инструменты, посуду, тару.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

3.УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы повышения квалификации
работников пришкольных оздоровительных лагерей
(повара)

Цель: совершенствование теоретических и практических знаний и умений в области общественного питания детей в период летней оздоровительной кампании в ДОЛ .

Количество часов: 16

Режим занятий: 8часов

Форма обучения: очная

| № п/п | Наименование модулей | Всего часов | Лекции | Практические | Форма контроля |
|----------------------------|---|-------------|--------|--------------|----------------|
| Базовая часть | | | | | |
| Р.1 | Обеспечение безопасности и санитарно-эпидемиологического благополучия детей в летний период оздоровительной кампании | | | | |
| 1 | Модуль 1. Нормативно - правовое обеспечение деятельности повара вДОЛ | 4 | 2 | 2 | |
| Профильная часть | | | | | |
| Р.2 | Предметно-методическая деятельность | | | | |
| 2 | Модуль 2. Организация питания детей в ДОЛ | 6 | 2 | 4 | |
| Р.3 | Модуль 3.Аспекты организации питания детей и подростков в летний период | | | | |
| | | 4 | 2 | 2 | |
| Итоговая аттестация | | | | | |
| | ЗАЧЕТ | 2 | 4 | 8 | зачет |
| Итого: | | 16 | | | |

4.УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

| № п/п | Наименование модулей | Всего часов | Лекции | Практические | Форма контроля |
|----------------------|---|-------------|--------|--------------|----------------|
| Базовая часть | | | | | |
| Р1 | Обеспечение безопасности и санитарно-эпидемиологического благополучия детей в летний период оздоровительной кампании | | | | |
| 1 | Модуль 1. Нормативно- правовое обеспечение деятельности повара в ДОЛ | 4 | 2 | 2 | |

| | | | | | |
|---------------------------------|---|-----------|----------|----------|----------|
| 1.1. | Санитарно-гигиенические требования к организации питания в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул | 2 | 1 | 1 | |
| 1.2. | Нормативно - правовые акты в сфере организации отдыха и оздоровления детей. Правовые основы деятельности . | 2 | 1 | 1 | |
| Профильная часть | | | | | |
| Р 2 | Предметно-методическая деятельность | | | | |
| 2 | Модуль 2. Организация питания детей в ДОЛ | 6 | 2 | 4 | |
| 2.1. | Организация питания детей, профилактика пищевых отравлений | 2 | 1 | 1 | |
| 2.2. | Требования к условиям изготовления кулинарной продукции, витаминизации готовых блюд. организации здорового питания и формированию примерного меню | 2 | 1 | 1 | |
| 2.3. | Обработка продовольственного сырья и осуществления всех производственных процессов по приготовлению кулинарной продукции | 2 | 1 | 1 | |
| Вариативная составляющая | | | | | |
| 3 | Модуль 3 Аспекты организации питания детей и подростков в летний период | 4 | 2 | 2 | <i>e</i> |
| 3.1. | Система взаимодействия сотрудников и родителей по вопросам питания в ДОЛ | 2 | 1 | 1 | |
| 3.2. | Организация питания в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул | 2 | 1 | 1 | |
| Итоговая аттестация | | | | | |
| | | 2 | 7 | 7 | зачет |
| Итого: | | 16 | | | |

По программе повышения квалификации календарный учебный график каждого курса представлен в форме расписания занятий при наборе группы на обучение.

5. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА, КУРСА, ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЕЙ)

Базовая часть

Раздел 1. Обеспечение безопасности и санитарно-эпидемиологического благополучия детей в летний период оздоровительной кампании – 8 ч.

Модуль 1. Нормативно- правовое обеспечение деятельности повара в ДОЛ

1.1. Санитарно-гигиенические требования к организации питания в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул

СанПиН 2.4.1.2660-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в школьных организациях". СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов"», Технический регламент на молоко и молочную продукцию (№ 88-ФЗ от 12.06.2008, вступил в силу с 17 декабря 2008 г.) и Технический регламент на масложировую продукцию (№ 90-ФЗ от 24.06.2008, вступил в силу с 29 декабря 2008 г.).

1.2. Нормативно- правовые акты в сфере организации отдыха и оздоровления детей. Правовые основы деятельности Охрана труда и техника безопасности. Охрана труда как широкий комплекс правовых, санитарно-гигиенических, технических и организационных мероприятий, направленных на создание здоровых и безопасных условий труда на предприятиях общественного питания. Инструктаж по технике безопасности. Основные мероприятия по технике безопасности, на производстве. Первая доврачебная помощь при несчастных случаях. Правила пожарной безопасности на предприятиях общественного питания

Профильная часть

Раздел 2. Предметно-методическая деятельность 6 ч.

Модуль 2. Организация питания детей в ДОЛ.

2.1. Организация питания детей, профилактика пищевых отравлений.

Основные принципы рационального питания детей школьного возраста. Обеспечение растущего детского организма энергией и основными пищевыми веществами. Особенности питания детей в летний период. Питание детей с отклонениями здоровья (аллергия, хронические заболевания органов пищеварения, рахит и т.п). Профилактика инфекционных заболеваний..

2.2. Требования к условиям изготовления кулинарной продукции, витаминизации готовых блюд, организации здорового питания и формированию примерного меню Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей возрастных групп. Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в ОО. Распределение энергетической ценности (калорийности) суточного рациона питания детей на отдельные приемы пищи в зависимости от их времени пребывания в дошкольных организациях. Требования к составлению меню в ДОЛ.

2.3. Обработка продовольственного сырья и осуществления всех производственных процессов по приготовлению кулинарной продукции в ДОЛ.

Подготовка к работе на новом технологическом оборудовании

Вариативная составляющая

Модуль 3. Аспекты организации питания детей и подростков в летний период.

3.1. Система взаимодействия сотрудников и родителей по вопросам питания в ДОЛ. Информирование родителей об организации питания ребенка. Рекомендации родителям по организации правильного питания дома.

3.2. Организация питания в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул

Обеспечение детей и подростков здоровым питанием. составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания. Гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд. Режим питания, рацион питания

6. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

6.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение программы

В качестве учебно-методического обеспечения Программы рекомендуется изучение и использование учебной и научной литературы, периодических изданий, интернет-ресурсов.

Рекомендуемая литература

Основная:

1. Кондратьев К.П. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебное пособие. – Улан-Уде: Изд-во ВСГТУ, 2013.
2. Могильный М.П. Современные подходы к организации и формированию рационов питания в образовательных учреждениях для детей и подростков. - Издательство: РИА-КМВ, 2014.
3. Н.В. Злобина, Н.А. Киселева Алгоритм разработки перспективного меню при организации питания детей в школьных образовательных учреждениях. –Краснодар, 2015.
4. Инструктивные указания о порядке питания сотрудников ./ Справочник по дошкольному воспитанию. - М.: Просвещение, 2016.
5. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы Сан ПиН 2.4.1.2660-10. - М.: Школьная пресса, 2016.

Дополнительная:

1. Алексеева А. С., Дружинина Л. В., Ладодо К. Организация питания детей в ОУ /А. С. Алексеева, Л. В. Дружинина, К. Ладодо. - М.: Просвещение, 2016.
2. . Ведрашко В. Ф., Кисляковская В. Г., Русакова Е. В. Питание в детском саду /В. Ф. Ведрашко, В. Г. Кисляковская, Е. В. Русакова. - М.: Просвещение, 2012.
3. Лазаренков, А.М. Охрана труда: учебник / А.М. Лазаренков. - Минск: БНТУ, 2014. - 497с.
4. Чиркова С.В. Родительские собрания в детском саду: Средняя группа. – М. : ВАКО, 2011.

Интернет-ресурсы:

| | |
|---|--|
| http://www.menobr.ru/ | Медицинское обслуживание и организация питания в ООУ |
| http://med.resobr.ru/ | Менеджер образования |

Программа повышения квалификации при реализации каждого раздела предусматривает различные виды практико-ориентированных видов деятельности:

- работа с литературой (составление библиографии по темам, конспектирование первоисточников и др.);
- работа с интернет-ресурсами (поиск информации по заданной тематике, работа с нормативно-правовой информацией и т.д.);
- работа с глоссарием по изучаемой тематике и др.

Условиями положительной результативности работы является деятельное участие слушателей на практических (семинарских) занятиях (предполагаются следующие формы их проведения: дискуссия, круглый стол, представление презентаций, заседания проблемных групп и др.).

Самостоятельная подготовка подразумевает поиск и ознакомление с литературой и источниками по теме, подготовку устного выступления на 5 – 10 минут, позволяющего одним слушателям аргументировано высказывать свое отношение к предлагаемой теме, а другим – вывести выступающего на новый уровень. Роль преподавателя – следить за порядком ведения дискуссии, задавать вопросы, стимулировать пассивных участников высказывать свою точку зрения и т.д.

7. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ

Формы аттестации – текущий контроль и итоговый контроль по результатам программы.

Итоговая аттестация - зачет.

На зачете проверяются знания слушателей курсов повышения квалификации. На зачет выносятся следующее:

- материал, составляющий основную теоретическую часть данного зачетного раздела, на основе которого формируются ведущие понятия курса;
- фактический материал, составляющий основу предмета;
- решение психологических и методических задач, ситуаций, выполнение заданий, позволяющих судить о компетентности, об уровне умения применять знания;
- задания и вопросы, требующие от слушателей навыков самостоятельной работы, умений работать с учебником, пособием и т. д.

Принимая зачеты, преподаватель получает информацию не только о качестве знаний отдельных слушателей, но и о том, как усвоен материал группы в целом.

Текущий контроль:

- ответы на проблемные вопросы в процессе лекций, практических занятий, семинаров;

- выполнение практико-ориентированных заданий по тематике курса;
- анализ нормативно-правовых документов различных уровней;
- защита учебных продуктов, разработанных на практических занятиях и самостоятельно (мультимедийных презентаций, программ, планов, моделей и др.);
- предъявление результатов практических заданий.

Перечисленные формы контроля в процессе реализации настоящей Программы предусматривают обеспечение слушателей методическими рекомендациями по подготовке отчетных материалов и их презентации.

8. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Вопросы к зачету

1. СанПиН 2.4.1.2660-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в школьных организациях".
2. СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов"».
3. Роль пищи в организме человека. Белки, жиры, углеводы, витамины.
4. Распространение и классификация микроорганизмов, их величина, форма, строение, размножение и воздействие на пищевые продукты.
5. Пищевые инфекционные отравления их виды, причины возникновения и меры предосторожности.
6. Понятие о гигиене труда работников пищеблока ОО
7. Личная гигиена работников пищеблока ОО и её значение, санитарный режим работников.
8. Медицинское обследование работников пищевого блока школьной организации.
9. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре.
10. Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов.
11. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд.
12. Санитарные требования к рабочему месту, механической, кулинарной обработке, тепловой обработке продуктов, процессу приготовления блюд.
13. Санитарные правила приготовления скоропортящихся блюд
14. Стандартизация и её значение, виды содержания, построение и назначение стандартов.
15. Охрана труда как широкий комплекс правовых, санитарно-гигиенических, технических и организационных мероприятий, направленных на создание здоровых и безопасных условий труда на пищеблоке.
16. Инструктаж по технике безопасности. Основные мероприятия по технике безопасности на пищеблоке.

17. Первая доврачебная помощь при несчастных случаях.
18. Правила пожарной безопасности.
19. Основные принципы рационального питания детей школьного возраста.
20. Обеспечение растущего детского организма энергией и основными пищевыми веществами.
21. Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в ДО.
22. Распределение энергетической ценности (калорийности) суточного рациона питания детей на отдельные приемы пищи в зависимости от их времени пребывания в школьных организациях.
23. Технологические карты приготовления блюд в школе..
24. Рекомендуемый перечень оборудования пищеблоков.
25. Пищевые продукты, которые не допускается использовать в питании детей в школьных организациях, в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений).
26. Система взаимодействия сотрудников ОО и родителей по вопросам питания.
27. Подготовка помещения. Сервировка стола. Цветовое оформление.
28. Составление меню в соответствии с требованиями Сан ПиН.
29. Вкусовые продукты: классификация, характеристика и их значение в питании.
30. Сахар, крахмал и кондитерские изделия. Классификация и характеристика групп.

Проректор по УМР

_____ Т.А. Чанкаева

Заведующий учебным отделом

_____ Ф.А.-А. Байбанова

Заведующий кафедрой

_____ Крайникова Т.А.