

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

Кафедра воспитания, психологии, инклюзивного
и дополнительного образования



Решение Ученого совета
РГБУ ДПО «КЧРИПКРО»
от « 8 » февраля 2023 г.
Протокол №5

**Дополнительная профессиональная программа
повышения квалификации**

по проблеме: «Повышение профессиональной компетенции поваров
образовательных организаций (школ, лицеев, гимназий и др.)»

Авторы - составители:
Гочияева Т.У. - к. п. н.

Категория слушателей: повара ОО (школ, лицеев, гимназий и др.)
Количество часов: 24 часа

Черкесск 2023

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1. ЦЕЛЬ

совершенствование теоретических и практических знаний и умений в области общественного питания детей в период их пребывания в школьной образовательной организации, 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 школьников 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.

2. 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, мыть, дезинфицировать, хранить инвентарь, инструменты, посуду, тару.

Процесс освоения программы направлен на совершенствование следующих **компетенций**

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

ПК 1. Приготовление блюд из овощей и грибов.

ПК 2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

ПК 3. Приготовление супов и соусов.

ПК 4. Приготовление блюд из рыбы.

ПК 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

ПК 6. Приготовление холодных блюд и закусок.

ПК 7. Приготовление сладких блюд и напитков.

ПК 8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

3.УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы повышения квалификации
«Повышение профессиональной компетенции поваров
образовательных организаций (школ, лицеев, гимназий и др.)»

Цель: совершенствование теоретических и практических знаний и умений в области общественного питания детей в период их пребывания в школьной образовательной организации

Категория слушателей: повара ОО

Количество часов: 24 часов

Режим занятий: 8 часов

Форма обучения: очная

№ п/п	Наименование модулей	Всего часов	Лекции	Практические	Форма контроля
Базовая часть					
Р1	Нормативные документы, регулирующие организацию питания детей ОО				
1	Модуль 1. Нормативно- правовое обеспечение деятельности повара ОО	4	4		<i>Собеседование</i>
Профильная часть					
Р 2	Предметно-методическая деятельность				
2	Модуль 2. Организация питания детей в ОО	10	4	6	<i>Собеседование</i>
3	Модуль 3. Психолого-педагогические аспекты организации питания детей дошкольного возраста	8	4	4	<i>Собеседование</i>
Итоговая аттестация					
		2			зачет
Итого:		24	16	6	

4.УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование модулей	Всего часов	Лекции	Практические	Форма контроля
Базовая часть					
Р1	Нормативные документы, регулирующие организацию питания детей ОО				
1	Модуль 1. Нормативно- правовое обеспечение деятельности повара ОО	4	4		<i>Собеседование</i>
1.1.	Документы, регламентирующие гигиенические и санитарные требования к организации питания детей в ОО	2	2		
1.2.	Нормативно-правовая база в области охраны труда	2	2		
Профильная часть					
Р 2	Предметно-методическая деятельность				
2	Модуль 2. Организация питания детей в ОО	10	4	6	<i>Собеседование</i>
2.1.	Основные принципы организации питания детей в ОО.	4	2	2	
2.2.	Составление меню в соответствии с требованиями СанПиН	4	2	2	
2.3.	Технология приготовления блюд в ОО	2		2	
Вариативная часть					
3	Модуль 3. Повышение психологической компетенции поваров ОО в вопросах конструктивного общения	8	4	4	<i>Собеседование</i>
3.1.	Совершенствование коммуникативной компетентности поваров ОО	4	2	2	
3.2.	Особенности общения с детьми. Общение без агрессии.	4	2	2	
Итоговая аттестация					
		2			зачет
Итого:		24	12	10	

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. Нормативные документы, регулирующие организацию питания детей ОО (4 ч).

Модуль 1. Нормативно - правовое обеспечение деятельности повара ОО

1.1. Документы, регламентирующие гигиенические и санитарные требования к организации питания детей в ОО (2 ч).

Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях.

Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

1.2. Нормативно-правовая база в области охраны труда (2 ч).

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. Первая доврачебная помощь при несчастных случаях.

Профильная часть.

Раздел 2. Предметно-методическая деятельность (10 ч).

Модуль 2. Организация питания детей в ОО.

2.1. Основные принципы организации питания детей в ОО (4 ч).

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. Составление меню в соответствии с требованиями СанПиН (4 ч).

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 школе. Требования к составлению меню в ОО.

2.3. Технология приготовления блюд в ОО (2 ч).

Технологические карты приготовления первых блюд, мясных блюд, салатов, кондитерских изделий.

Вариативная часть

Модуль 3. Повышение психологической компетенции поваров ОО в вопросах конструктивного общения (8 ч).

3.1. Совершенствование коммуникативной компетентности поваров ОО (4 ч.)

Понятия «коммуникативная компетентность», «общение». Конструктивное общение и удовлетворенность профессиональной деятельностью. Развитие навыков конструктивного общения. Культура общения работника ОО.

3.2. Особенности общения с детьми. Общение без агрессии (4 ч.)

Психологические особенности общения с детьми разного возраста. Понятия «агрессия» и «агрессивность». Причины детского агрессивного поведения. Характерологические особенности агрессивного ребенка и взрослого. Пути предупреждения агрессивного поведения.

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. Могильный М.П. Современные подходы к организации и формированию рационов питания в образовательных учреждениях для детей и подростков. - Издательство: РИА-КМВ, 2021.
2. . Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб.для нач. проф. образования: 8-е издание/ В.П.Золин. – М.: ИЦ Академия, 2020. – 320 с.
3. Н.В. Злобина, Н.А. Киселева Алгоритм разработки перспективного меню при организации питания детей в школьных образовательных учреждениях. – Краснодар, 2021.

Дополнительная:

1. 1.Иллюстрированная энциклопедия « Кулинарные шедевры мира» « Издательский дом» « Медиа Инфо Групп» 2020.
2. Лазаренков, А.М. Охрана труда: учебник / А.М. Лазаренков. - Минск: БНТУ, 2019.

3. Клеман Б.П. Практические задания по технологии приготовления пищи: Учеб.пособие для нач. проф. образования/ Б.П. Клеман, М.Н. Лебедева. – 3-е изд., стереотип.- М.: ИЦ Академия, 2019. – 175 с
4. Усов, В.В. Русская кухня: Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда Учеб.пособие: Допущено Минобразованием России./ В.В.Усов. – М.: ИЦ Академия, 2018. – 400 с.

Интернет-ресурсы:

http://www.menobr.ru/	Медицинское обслуживание и организация питания в ООУ
http://med.resobr.ru/	Менеджер образования
http://www.resobr.ru/	Электронная система «Образование»
http://www.eda-server.ru/cook-book/osnovnye/raznoe/	Блюда из овощей, грибов

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 занятиях (предполагаются следующие формы их проведения: дискуссия, круглый стол, представление презентаций, мастер-классов, 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. Пути предупреждения агрессивного поведения детей и подростков. Правила конструктивного общения.
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. Культура общения работника ОО. Психологические особенности общения с детьми разного возраста.
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 ОО.

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.
28. Составление меню в соответствии с требованиями СанПиН.
29. Культура общения работника ОО.
30. Психологические особенности общения с детьми разного возраста.