

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

Кафедра воспитания, психологии, инклюзивного
и дополнительного образования



УТВЕРЖДАЮ

Ректор РГБУ ДПО «КЧРИПКРО»

А.В. Гурин
март 2024г.

Решение Ученого совета
РГБУ ДПО «КЧРИПКРО»
от «21» марта 2024 г.
Протокол № 57

**Дополнительная профессиональная программа
повышения квалификации**

**Основы правильного питания в организациях отдыха детей
и их оздоровления
(для поваров)**

Автор - составитель:
Гочияева Т.У. - к. п. н.

Категория слушателей: Специалист по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента

Количество часов: 36

Черкесск 2023

Характеристика программы

1. ЦЕЛЬ.

1.1. Цель реализации, повышение квалификации специалистов по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента.

1.2. Планируемые результаты обучения.

Обобщённая трудовая функция.

Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

Трудовые действия:

- Разработка меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий
- Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Приготовление и оформление холодных и горячих закусок
- Приготовление и оформление холодных рыбных и мясных блюда
- Приготовление и оформление супов, отваров и бульонов
- Приготовление и оформление горячих и холодных соусов
- Приготовление и оформление блюд из овощей и грибов
- Приготовление и оформление блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных
- Приготовление и оформление блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи
- Приготовление и оформление блюд из творога, сыра, макаронных изделий
- Приготовление и оформление мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента
- Приготовление и оформление холодных и горячих десертов
- Приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд
- Контроль хранения и расхода продуктов на производстве
- Контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий
- Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям

Знать:

- Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания
- Способы организации питания, в том числе диетического
- Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента

- Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов
- Виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации
- Принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям
- Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

Уметь:

- Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь
- Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий
- Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения
- Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу
- Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления
- Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий
- Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия
- Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий
- Составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия

1.3. Категория слушателей:

Специалист по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента.

1.4. Форма обучения: очная (с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий).

1.5. Срок освоения программы: 36 ч.

2. Содержание программы

2.1.1. Учебный план

№ п/п	Наименование разделов, тем	Всего	Лекции	Практ.	Самостоятельная работа	Форма контроля
Базовая часть						
Р.1	Обеспечение безопасности и санитарно-эпидемиологического благополучия детей в летний период оздоровительной кампании					
	Модуль 1. Нормативно- правовое обеспечение деятельности повара в летнем оздоровительном лагере	8	4		4	
Профильная часть						
Р.2	Предметно-методическая деятельность					
	Модуль 2. Организация питания детей в летнем оздоровительном лагере	14	2	1 5	6	
Вариативная составляющая						
Р.3	Организация питания детей в летнем оздоровительном лагере					
	Модуль 3. Основные аспекты организации питания детей и подростков в летний период	12	4	2	6	
Итоговая аттестация						
	Итоговая аттестация	2		2		
	Итого:	36	8	12	16	

2.1.2 Учебный (тематический) план

№ п/п	Наименование разделов, тем	Всего	Виды учебных занятий, учебных работ		Самостоятельная работа	Форма контроля
			Лекция, час	Практическое занятие, час		
Базовая часть						
Р.1	Обеспечение безопасности и санитарно-эпидемиологического благополучия детей в летний период оздоровительной кампании					
	Модуль 1. Нормативно- правовое обеспечение деятельности повара в летнем оздоровительном лагере	8	4		4	

1.1	Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул	4	2		2	
1.2	Нормативно - правовые акты в сфере организации отдыха и оздоровления детей. Правовые основы деятельности	4	2		2	
Профильная часть						
Р.2	Предметно-методическая деятельность					
	Модуль 2. Организация питания детей в летнем оздоровительном лагере	14	2	6	6	
2.1	Организация питания детей, профилактика пищевых отравлений	4		2	2	
2.2	Требования к условиям изготовления кулинарной продукции, витаминизации готовых блюд. организации здорового питания и формированию примерного меню	6		4	2	
2.3	Обработка продовольственного сырья и осуществления всех производственных процессов по приготовлению кулинарной продукции	4	2		2	
Вариативная составляющая						
Р.3	Организация питания детей в летнем оздоровительном лагере					
	Модуль 3. Основные аспекты организации питания детей и подростков в летний период	12	2	2	6	
3.1	Система взаимодействия сотрудников и родителей по вопросам питания детей в летнем оздоровительном лагере.	4	2		2	
3.2	Организация питания в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул	8	2	2	4	
Итоговая аттестация						
	Итоговая аттестация	2		2		
	Итого:	36	8	12	16	

2.2. Содержание программы

Базовая часть

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

Модуль 1. Нормативно - правовое обеспечение деятельности повара в летнем оздоровительном лагере. (8 часов)

1.1. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания оздоровительных учреждений с дневным пребыванием детей в период каникул (2 часа).

Лекция. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». «МР 2.4.0180-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях. Методические рекомендации», МР_2.4.0180-20._2.4.«МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации». **(2 часа)**

Самостоятельная работа.

Особенности санитарно-эпидемиологических требований к организации питания детей. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. **(2 часа)**

1.2. Нормативно - правовые акты в сфере организации отдыха и оздоровления детей. Правовые основы деятельности. (2 часа)

Лекция. 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. **(2 часа)**

Самостоятельная работа.

Требования безопасности перед началом работы. Ответственность работника за нарушение требований охраны труда и техники безопасности. Требования безопасности за продуктами питания. **(2 часа)**

Профильная часть.

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

Модуль 2. Организация питания детей в летнем оздоровительном лагере. (14 часов)

2.1. Организация питания детей, профилактика пищевых отравлений. (4 часа)

Практическое занятие. 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 часа)**

Самостоятельная работа.

Пищевые отравления немикробного происхождения. Профилактика пищевых отравлений и токсикоинфекций. Пищевые отравления микробного происхождения: сальмонеллез, ботулизм. **(2 часа)**

2.2. Требования к условиям изготовления кулинарной продукции, витаминизации готовых блюд, организации здорового питания и формированию примерного меню. (6 часа)

Практическое занятие. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей возрастных групп. Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в летнем оздоровительном лагере. 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 летнем оздоровительном лагере. **(4 часа)**

Самостоятельная работа.

Обработка продовольственного сырья и осуществление всех производственных процессов по приготовлению кулинарной продукции. Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню. Учет возраста обучающихся в примерном меню. **(2 часа)**

2.3. Обработка продовольственного сырья и осуществления всех производственных процессов по приготовлению кулинарной продукции. (4 часа)

Лекция. Подбор технологического оборудования для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном и жареном виде. Посуда и инвентарь для приготовления. Основные характеристики рабочего места. Организация хранения продуктов. Технологические карты приготовления первых блюд, мясных блюд, салатов, кондитерских изделий. Контролирование технологического процесса приготовления первых и вторых блюд. **(2 часа)**

Самостоятельная работа.

Требования к организации рабочего места повара. Особенности хранения продуктов питания. Формирование технологической карты блюд. (2 часа)

Вариативная часть

Раздел 3. Организация питания детей в летнем оздоровительном лагере
Модуль 3. Основные аспекты организации питания детей и подростков в летний период. (12 часов)

3.1. Система взаимодействия сотрудников и родителей по вопросам питания детей в летнем оздоровительном лагере. (4 ч.)

Лекция. Конструктивное взаимодействие между сотрудниками летних оздоровительных лагерей и родителями детей. Система взаимодействия сотрудников и родителей по вопросам питания. Информирование родителей об организации питания ребенка. Требования и рекомендации родителей по вопросам питания детей в летнем оздоровительном лагере. Рекомендации родителям по организации правильного питания дома. (2 часа)

Самостоятельная работа.

Основные формы участия родителей в контроле и организации питания детей. Основное содержание мероприятий внутреннего и внешнего контроля за организацией питания детей в организованных детских коллективах.

3.2. Организация питания в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул (8 часов)

Лекция. Обеспечение детей и подростков здоровым питанием. Составные части здорового питания. Оптимальная количественная и качественная структура питания. Гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд. Режим питания, рацион питания. Обеспечение качественного и безопасного питания. (2 часа)

Практическое занятие. Совершенствование системы организации питания детей и подростков. Качество кулинарной, кондитерской и мучной продукции. (2 часа)

Самостоятельная работа. Основные принципы рационального питания детей школьного возраста. Обеспечение растущего детского организма энергией и основными пищевыми веществами. Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в летнем оздоровительном лагере. Распределение энергетической ценности (калорийности) суточного рациона питания детей на отдельные приемы пищи в зависимости от их времени пребывания в летнем оздоровительном лагере. (4 часа)

Итоговая аттестация. Зачет (2 ч).

3. Формы аттестации и оценочные материалы.

Итоговая аттестация

Требования к итоговой аттестации

Оценка результатов и качества освоения программы повышения квалификации слушателями проходит в форме итоговой аттестации (собеседование). Итоговая аттестация проводится в заключение освоения программы повышения квалификации. Целью итоговой аттестации является установление соответствия уровня подготовки слушателей планируемым результатам обучения.

При проведении итоговой аттестации используется следующая шкала оценивания:

Оценка *«зачтено»* выставляется, если слушатель курсов повышения квалификации аргументировано и логически стройно излагает материал, в ходе изложения материала приводит примеры, может применить теоретические знания для анализа конкретных ситуаций, анализирует особенности социально-педагогической поддержки обучающихся в процессе социализации.

Оценка *«не зачтено»* ставится, когда слушатель курсов повышения квалификации в общих чертах знает вопросы медицинского сопровождения, с трудом применяет полученные теоретические знания для анализа конкретных ситуаций при определении медицинского сопровождения.

Вопросы к зачету по программе обучения по основам правильного питания в организациях отдыха детей и их оздоровления

1. Организация летнего отдыха детей в системе оздоровления.
2. Подготовка летнего оздоровительного лагеря к работе в летний период.
3. Документы, регламентирующие деятельность летнего оздоровительного лагеря.
4. Особенности контроля за питание детей в летний период.
5. Лечебно-профилактическая работа в летнем оздоровительном лагере.
6. Преемственность в работе персонала и педагогов.
7. Физкультурно-оздоровительные мероприятия в режиме летнего оздоровительного лагеря.
8. Система закаливания детей дошкольного возраста.
9. Построение распорядка дня летнего оздоровительного лагеря с учётом санитарно-эпидемиологических норм и правил.
10. Требования к условиям изготовления кулинарной продукции, витаминизации готовых блюд организации здорового питания и формированию примерного меню.
11. Обработка продовольственного сырья и осуществления всех производственных процессов по приготовлению кулинарной продукции
12. Система взаимодействия сотрудников и родителей по вопросам питания детей в летнем оздоровительном лагере.
13. Организация питания в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул.

4. Организационно-педагогические условия реализации программы

4.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение программы

Рекомендованная литература

Нормативно-правовые источники

1. Методические рекомендации по организации отдыха и оздоровления детей (в части создания авторских программ работы педагогических кадров), разработанные на основе анализа программ работы педагогических кадров в организациях отдыха и оздоровления детей.
2. Методические рекомендации по совершенствованию воспитательной и образовательной работы в детских оздоровительных лагерях.
3. Модельная программа развития системы отдыха и оздоровления детей в субъектах Российской Федерации / Агентство стратегических инициатив.
4. Методические рекомендации 3.1/2.4.0185-20 «Рекомендации по организации работы организаций отдыха детей и их оздоровления в условиях сохранения рисков распространения COVID-19».
5. Методические рекомендации «МР 2.4.0180-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях.
6. Методические рекомендации «МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций».

Основная литература

1. Безопасность жизнедеятельности в детском лагере: Методические рекомендации / А. Кравченко, С. Петров. -М., Изд-во МПГУ МПГУ, 2023. - 54 с.
2. Могильный М.П. Современные подходы к организации и формированию рационов питания в образовательных учреждениях для детей и подростков. – Издательство: РИА-КМВ, 2023.
3. Педагогика детского оздоровительного лагеря : учебник / Н. Н. Илюшина, Н. П. Павлова, Т. Н. Щербакова [и др.] ; под ред. М. М. Борисовой. -М., ИНФРА-М, 2021. -216 с.

Дополнительная литература

1. Злобина Н.В., Киселева Н.А. Алгоритм разработки перспективного меню при организации питания детей в школьных образовательных учреждениях. – Краснодар, 2021.
2. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования: 8-е издание / В.П.Золин. – М.: ИЦ Академия, 2021. – 320 с.
3. Иллюстрированная энциклопедия « Кулинарные шедевры мира» « Издательский дом». – М.: «Медиа Инфо Групп», 2019.

4. 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, 2021. – 175 с.

4.2. Материально-технические условия обеспечения/реализации программы

Процесс реализации образовательной Программы обеспечивается необходимой материально-технической базой для проведения всех видов учебных занятий, предусмотренных учебным планом: лекционной, практической работы. Аудитория, используемая для реализации настоящей Программы, обеспечивается необходимым учебным оборудованием: компьютерами с мультимедийными проекторами, с доступом к Интернет-ресурсам.

Материально-техническое обеспечение соответствует действующей санитарно-технической норме, современным тенденциям дополнительного профессионального образования.

4.3. Кадровые условия

Программа обеспечена преподавательским составом из числа *кандидатов наук, доцентов*, опытных старших преподавателей, а так же привлечённых специалистов – эпидемиологов и медицинских работников. Кадровый состав курсов *выше* лицензионного норматива. Преподаватели курсов являются разработчиками ряда учебно-методических пособий, электронных методических материалов, методических рекомендаций. Курсы обладают высококачественным преподавательским составом, способным на высоком уровне решать задачи повышения квалификации. Педагогические работники повышают профессиональную квалификацию регулярно. Условия реализации образовательного процесса являются достаточными для подготовки специалистов заявленного уровня.