

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КИРОВСКОЙ ОБЛАСТИ

Кировское областное государственное образовательное автономное
учреждение дополнительного профессионального образования
Институт развития образования Кировской области
(ИРО Кировской области)

«УТВЕРЖДАЮ»

ректор ИРО Кировской области

Н.В. Соколова

«24» февраля 2022 г. №2

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА

(повышения квалификации)

«Организация школьного питания»

для специалистов комбината питания школы, заведующего производством
школьного питания, работников пищеблока школ, поваров,
технолога школьного питания
(в количестве 40 часов)

Киров 2022

РАЗДЕЛ 1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

РАЗДЕЛ 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Программа разработана в соответствии с Методические рекомендации по созданию условий для участия родителей (законных представителей) в контроле за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях утверждены Министерством просвещения Российской Федерации 25 ноября 2021 г.

1.1. Цель реализации программы

Совершенствование и получение новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности по организации школьного питания.

1.2. Планируемые результаты обучения

Имеющаяся квалификация требования к слушателям: среднее профессиональное или высшее образование

Вид деятельности: создание условий для формирования профессиональных компетенций обучающихся, развитие личностного потенциала будущих специалистов.

Программа направлена на совершенствование следующих профессиональных компетенций:

№ п/п	Профессиональные компетенции		Уметь	Знать
ПК 01	Технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	- Обеспечение выполнения сменного задания сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; - Определение	- Вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов - Рассчитывать производственные рецептуры продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; - Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и	- Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов - Основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых

		<p>технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому, для обеспечения режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>- Обеспечение технологических режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями;</p> <p>- Оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>- Технологическое обеспечение проектных и</p>	<p>готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на всех этапах производства;</p> <p>- Определять технологическую и экономическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>- Использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>- Проектировать, подбирать, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>- Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально</p>	<p>продуктов;</p> <p>- Нормативно-техническая документация на сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию общественного питания массового изготовления и специализированные пищевые продукты</p> <p>- Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>- Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>- Принципы измерения, регулирования, контроля параметров технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов и автоматического управления указанными параметрами;</p>
--	--	--	---	--

		<p>экспериментальных работ по разработке и внедрению рецептур новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов и технологических процессов их производства;</p> <p>- Обеспечение безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>- Использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>- Оформлять документы, в том числе по сертификации, на новые виды продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде;</p> <p>- Использовать в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ресурсо- и энергосберегающие технологии.</p>	<p>- Порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>- Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>- Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>
--	--	--	--	---

1.3. Форма обучения: очная, очно-заочная, заочная, в том числе с использованием дистанционных образовательных технологий.

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1. Учебно-тематический план (40 часов)

№ п/п	Наименование разделов (модулей) и тем	Всего часов	Виды учебных занятий, учебных работ		Самостоятельная работа	Форма контроля
			Лекции и	Интерактивные занятия		
1	Основные изменения в нормативно-правовом регулировании в сфере школьного питания	4	4	0		
2	Особенности применения моделей организации обслуживания и форм расчётов в образовательных учреждениях. Требования (и нормативы) к кадровому обеспечению технологического процесса	6	4	2		
3	Паспортизация, оценка состояния и потребности в денежных средствах для переоснащения пищеблоков. Организация проведения реконструкции и капитальных ремонтов пищеблоков	6	4	2		
4	Содержание и порядок разработки региональных стандартов обеспечения питанием в общеобразовательных организациях. Родительский контроль и участие родителей в школьном питании	6	4	2		
5	Методика разработки программы производственного контроля основанной на принципах ХАССП	4	4	0		

6	Разработка (анализ разработанных) типовых и основного меню	6	4	2		
7	Обоснование содержания типовых контрактов и технических заданий к ним	4	4	0		
8.	Итоговая аттестация	4	0	4		
	Всего часов	40	28	12	0	

2.2. Рабочая программа

Тема 1. Основные изменения в нормативно-правовом регулировании в сфере школьного питания (4 часа).

Состояние организации питания в образовательных учреждениях: проблемы и перспективные пути их решения. Основные изменения в нормативно-правовом регулировании в сфере школьного питания. Принципиальные отличия нового СанПиНа по общественному питанию.

Тема 2. Особенности применения моделей организации обслуживания и форм расчётов в образовательных учреждениях. Требования (и нормативы) к кадровому обеспечению технологического процесса (6 часов).

Существующие модели организации школьного питания учреждениях: особенности процессов производства, обслуживания и реализации основного и дополнительного питания. Особенности применения методов организации обслуживания и форм расчётов в образовательных учреждениях. Экономическое обоснование выбора формы организации и применяемых методов обслуживания. Сравнительный анализ эффективности организации питания самостоятельно и по договору передачи непрофильных функций.

Тема 3. Паспортизация, оценка состояния и потребности в денежных средствах для переоснащения пищеблоков. Организация проведения реконструкции и капитальных ремонтов пищеблоков (6 часов).

Важность и актуальность оценки состояния МТБ пищеблоков образовательных организаций. Основные понятия. Методика проведения технического аудита (паспортизации) производственных цехов и обеденных залов общеобразовательных организаций. Алгоритм определения текущей и перспективной финансовой потребности переоснащения и модернизации материально-технической базы пищеблоков и обеденных залов.

Тема 4. Содержание и порядок разработки региональных стандартов обеспечения питанием в общеобразовательных организациях. Родительский контроль и участие родителей в школьном питании (6 часов).

Содержание региональных стандартов обеспечения питанием в общеобразовательных организациях. Основные термины и определения. Порядок разработки региональных стандартов обеспечения питанием в общеобразовательных организациях. Порядок обеспечения доступа и обоснования допустимых действий в столовых представителей общественного (родительского) контроля за организацией питания обучающихся. Правила и формы размещения на официальных сайтах общеобразовательных организаций в информационно - телекоммуникационной сети «Интернет» информации об условиях организации питания детей, в том числе ежедневного меню

Тема 5. Методика разработки программы производственного контроля основанной на принципах ХАССП (4 часа).

Методика разработки программы производственного контроля, основанной на принципах ХАССП. Типовая программа производственного контроля. Способы реализации задач по обеспечению безопасности питания.

Тема 6. Разработка (анализ разработанных) типовых и основного меню (6 часов).

Обоснование состава региональных рационов питания и нормативов их финансирования. Разработка (анализ разработанных) основного меню. Требования к ассортименту продуктов. Допустимые нормы замены одних продуктов другими. Применение типовых меню. Прикладные программы разработки меню. Порядок учета потребительских предпочтений детей, участие родителей в совершенствовании меню. Требования, порядок разработки, анализ технической документации на производство блюд.

Тема 7. Обоснование содержания типовых контрактов и технических заданий к ним (4 часа).

Содержание, принципы и способы размещения государственных и муниципальных заказов при организации питания в образовательных учреждениях. Обоснование содержания типовых контрактов и технических заданий к ним. Организация приемки услуг и пищевых продуктов в процессе исполнения контрактов.

3. Итоговая аттестация

Итоговая аттестация проводится в форме зачета. Зачет проводится в виде защиты проекта. Защита проекта проводится с целью проверки уровня и

качества профессиональной подготовки слушателей и должен, наряду с требованиями к содержанию отдельных дисциплин, учитывать также общие требования к слушателю, предусмотренные профессиональными стандартами и квалификационными характеристиками. Защита проекта позволяет выявить и оценить уровень сформированности компетенций у слушателя для решения профессиональных задач, готовность к новым видам профессиональной деятельности.

2.3. Календарный учебный график

Календарный учебный график разрабатывается за 3 дня до начала курсовой подготовки по образовательной программе в соответствии с утвержденным планом курсовых мероприятий

РАЗДЕЛ 3. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ И ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Виды аттестации и формы контроля

Вид аттестации	Формы контроля	Виды оценочных материалов
Текущий контроль	Тестирование	Тест
Промежуточная аттестация	Зачет	Практическое задание
Итоговая аттестация	Зачет	Защита проекта. Требования к разработке защите проекта

РАЗДЕЛ 4. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4.1. Учебно-методическое обеспечение и информационное обеспечение программ (литература)

Нормативные документы:

1. федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

2. Федеральный закон от 1 марта 2020 г. № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации»

3. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ (ред. от 3 мая 2017 г. № 93-ФЗ, с изм. от 6 апреля 2015 г. № 68-ФЗ (ред. от 19 декабря 2016

г.), ст. 37) «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. и доп., вступ. в силу с 1 января 2017 г.)

4. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

5. Федеральный закон 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» с изменениями и дополнениями, вступившими в силу 8 апреля 2017 г.

6. Постановление Правительства Российской Федерации от 4 февраля 2015 г. № 99 «Об установлении дополнительных требований к участникам закупки отдельных видов товаров, работ, услуг, случаев отнесения товаров, работ, услуг к товарам, работам, услугам, которые по причине их технической и (или) технологической сложности, инновационного, высокотехнологичного или специализированного характера способны поставить, выполнить, оказать только поставщики (подрядчики, исполнители), имеющие необходимый уровень квалификации, а также документов, подтверждающих соответствие участников закупки указанным дополнительным требованиям

7. Технический регламент ТС (ТР ТС 021/2011) (утв. решением Комиссии союза Таможенного от 9 декабря 2011 г. № 880) в редакции решения Комиссии ЕЭК от 10 июня 2014 г. № 91. «О безопасности пищевой продукции»

8. Технический регламент ТС (ТР ТС 022/2011) (утв. Решением Комиссии союза Таможенного от 9 декабря 2011 г. № 881). ТС «Пищевая продукция в части ее маркировки»

9. Технический регламент ТС (ТР ТС 005/2011) (утв. Решением Комиссии союза Таможенного от 16 августа 2011 г. № 769) в редакции решения Комиссии ЕЭК от 15 ноября 2016 г. № 148 «О безопасности упаковки»

10. Постановление Правительства Российской Федерации от 22 ноября 2000 г. № 883 «Об организации и проведении мониторинга качества, безопасности пищевых продуктов и здоровья населения»

11. Постановление Правительства Российской Федерации от 21 декабря 2000 г. № 987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»

12. Решение Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299 «О применении санитарных мер в таможенном союзе»

13. ГОСТ Р 51740-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» от 29 декабря 2003 г. № 401-ст.;

14. ГОСТ 30390-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия;

15. ГОСТ 31986-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания;

16. ГОСТ 31988-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания;
17. ГОСТ 31987-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию;
18. ГОСТ 32691-2014. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания;
19. ГОСТ 31984-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования;
20. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
21. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
22. СП 3.1/2.4 3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;
23. МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»; МР 2.4.0179-20 «2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации обучающихся общеобразовательных организаций»;
24. МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;
25. МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях».

4.2 Материально – технические условия реализации программы

Для реализации программы необходимо следующее материально-техническое обеспечение:

- оборудованные аудитории для проведения аудиторных занятий;
- мультимедийное оборудование (компьютер, интерактивная доска, проектор);
- техническое обеспечение для работы в системе дистанционного образования «PRUFF MI», «ZOOM» (при использовании дистанционных образовательных технологий).

4.3 Образовательные технологии, используемые в процессе реализации программы

В целях реализации компетентного подхода используются активные и интерактивные формы проведения занятий (деловые и ролевые игры, разбор конкретных ситуаций, психологические и иные тренинги, групповые дискуссии) для формирования и развития общих и профессиональных компетенций слушателей.

Программа может быть реализована с использованием дистанционных образовательных технологий. Для этого по каждой теме разработаны учебно-методические и оценочные материалы, размещенные в системе дистанционного обучения КОГОАУ ДПО «ИРО Кировской области», которые позволяют слушателям самостоятельно осваивать содержание программы. Соотношение аудиторной и самостоятельной работы определяется перед реализацией программы для каждой группы слушателей отдельно.

В процессе реализации программы используются лекции с элементами обсуждения проблем, дискуссии, практические занятия, технологии проблемно-ориентированного и проектно-ориентированного обучения.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ дополнительной профессиональной программы

Результаты освоения программы	Показатели оценки	Формы, методы контроля и оценки
Текущий контроль		
ПК.01	Количество правильных ответов при тестировании	Тест
Промежуточная аттестация		
ПК.01	Соответствие ФГОС по специальности, профессии, полнота заполнения макета учебного плана, правильность заполнения макета учебного плана в автоматизированной программе	Практическое задание
Итоговая аттестация		
ПК.01	Соответствие ФГОС по специальности, профессии, полнота заполнения макета учебного плана,	Защита проекта

	правильность заполнения макета учебного плана в автоматизированной программе	
--	--	--

Контрольно-оценочные материалы

Текущий контроль

Критерии	Оценка
Количество правильно соблюденных показателей менее, чем 50%	Зачтено
Количество правильно соблюденных показателей 50-70%	
Количество правильно соблюденных показателей 71-94%	
Количество правильно соблюденных показателей более, чем 95%	

Итоговая аттестация

5.2. Примерный вариант проекта

Критерии	Оценка
Количество правильно соблюденных показателей менее, чем 50%	Зачтено
Количество правильно соблюденных показателей 50-70%	
Количество правильно соблюденных показателей 71-94%	
Количество правильно соблюденных показателей более, чем 95%	