


Розглянуто і схвалено
на засіданні методичної комісії
харчового напрямку
Протокол № 5 від 06.01.2025 р.
Голова методичної комісії

_____ Д.С.Душейко

ЗАТВЕРДЖУЮ
В.о. директора
ДНЗ «Іркліївський професійний
аграрний ліцей»
С.В.Кривошея



Розглянуто і схвалено
на засіданні педагогічної ради
Протокол № 6 від 13.01. 2025 р.

**Індивідуальна (орієнтовна) програма
проведення курсів підвищення
кваліфікації кухарів закладів
загальної середньої освіти області на
базі ДНЗ «Іркліївський професійний
аграрний ліцей»**

«Сучасні технології приготування здорового, збалансованого та якісного харчування у закладах освіти»

1. Загальні відомості

Розробник: ДНЗ «Іркліївський професійний аграрний ліцей»

Мета програми: вдосконалення професійних компетентностей кухарів щодо впровадження нових технологій приготування їжі, роботи з оновленими Збірниками рецептур, дотримання санітарно – гігієнічних вимог (НАССР) та раціонального використання сучасного технологічного обладнання.

Обсяг програми: 67 академічних годин.

Форма навчання: очна на базі навчального закладу.

Цільова аудиторія: кухарі, кухонні працівники закладів загальної середньої освіти області.

2. Розподіл навчального часу за модулями та компетентностями

Код компетентності	Назва модуля та компетентності	Кількість годин
Модуль 1. Професійно – теоретична підготовка		28
1.1	Організація виробництва.	5
1.2	Гігієна та санітарія виробництва.	6
1.3	Устаткування харчоблоку в закладах загальної середньої освіти.	5
1.4	Облік, калькуляція та звітність.	5
1.5	Технологія приготування їжі.	7
Модуль 2. Професійно – практична підготовка		32
2.1	Технологія приготування перших страв, соусів та заправок (без пасеровки з використанням спецій та зелені).	8
2.2	Технологія приготування страв з м'яса та м'ясних продуктів, страв з птиці, страв з риби. Нові форми подачі, температурний контроль готовності.	8
2.3	Технологія приготування страв з картоплі та овочів, страв з бобових, гарніри з круп, страв з яєць, з кисломолочного сиру.	8
2.4	Технологія приготування холодних страв, десертів, напоїв, борошняних страв.	8
Модуль 3. Комплексна підсумкова робота		7
Всього годин :		67

3. Очікувані результати навчання (професійні компетентності)

- **Технологічна компетентність:** безпомилково читати та застосовувати технологічні картки нового меню; готувати страви за сучасними технологіями, зберігаючи максимум вітамінів; ефективно використовувати сучасного устаткування, інструменту та інвентарю, а також дотримання безпечних правил під час їх експлуатації.
- **Гігієнічна компетентність:** чітко дотримуватися вимог системи НАССР, їх принципи і практичне застосування; знання про оновлений Санітарний регламент шкіл; оновлені гігієнічні вимоги до виробництва та обігу харчових продуктів; знання нових норм, порядок, режими, способи та форми організації харчування учнів у закладах загальної середньої освіти.
- **Естетична компетентність:** здійснювати сучасну презентацію, оформлення та відпуск сучасних страв здорового харчування, в тому числі дієтичного, спеціального харчування згідно нового шкільного меню та затвердженого Збірника рецептур.
- **Варіативна компетентність:** швидко та правильно організувати заміну страв у разі відсутності певного продукту без порушення норм калорійності.

4. Форма підсумкового контролю

- **Теоретична частина:** комп'ютерне тестування з питань: організація виробництва, гігієна та санітарія виробництва, устаткування харчоблоку в закладах загальної середньої освіти, облік, калькуляція та звітність, технологія приготування їжі.
- **Практична частина:** приготування трьох страв з оновленого меню (наприклад: перша страва, м'ясна /рибна страва з гарніром, напій, салат чи десерт) за обмежений час з дотриманням технологічного процесу приготування страв, гігієни та санітарії та вимог безпеки охорони праці.

5. Документ, що видається

- Сертифікат державного зразка із зазначенням теми, обсягу навчання та переліком здобутих компетентностей.