**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН**

**НЕКОММЕРЧЕСКОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО «TALAP»**

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

**«Повышение профессиональной компетентности педагогов в сфере питания»**

**ПОДГОТОВЛЕНО:**

Управление развития

педагогов НАО «Talap»

**г. Астана, 2024 г**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **СОДЕРЖАНИЕ** | | |
| Раздел 1. | Общие положения | 3 |
| Раздел 2. | Глоссарий | 4 |
| Раздел 3. | Тематика Программы | 6 |
| Раздел 4. | Цели, задачи и ожидаемые результаты Программы | 6 |
| Раздел 5. | Структура и содержание Программы | 8 |
| Раздел 6. | Организация учебного процесса | 10 |
| Раздел 7. | Учебно-методическое обеспечение Программы | 10 |
| Раздел 8. | Оценивание результатов обучения. | 11 |
| Раздел 9. | Список основной и дополнительной литературы | 12 |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**Раздел 1. Общие положения**

Образовательная программа «Повышение профессиональной компетентности педагогов в сфере питания» (далее – Программа) предназначена для обучения преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения организаций технического и профессионального, послесреднего образования (далее – ТиППО).

Программа разработана с учетом основных положений и требований:

* Закона Республики Казахстан «Об образовании» от 27 июля 2007 года № 319-III;
* Закона Республики Казахстан «О статусе педагога» от 27 декабря 2019 года № 293-VІ ЗРК;
* Национального плана развития Республики Казахстан до 2025 года, утвержденного Указом Президента Республики Казахстан от 15 февраля 2018 года № 636;
* Государственных общеобязательных стандартов технического и профессионального, послесреднего образования, утвержденного приказом Министра просвещения Республики Казахстан от 3 августа 2022 года № 348;

- Об утверждении Cанитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания", утвержденных Приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года № ҚР ДСМ-16.

* Типовых правил деятельности организаций технического и профессионального, послесреднего образования, утвержденных приказом Министра просвещения Республики Казахстан от 31 августа 2022 года № 385.
* Типовых квалификационных характеристик должностей педагогических работников и приравненных к ним лиц, утвержденных Приказом Министра образования и науки Республики Казахстан от 13 июля 2009 года № 338.
* Правил и условий проведения аттестации педагогов, утвержденных Приказом Министра образования и науки Республики Казахстан от 27 января 2016 №83;
* Профессионального стандарта «Педагог», утвержденного приказом и.о. Министра просвещения Республики Казахстан от 15 декабря 2022 года № 500;
* Правил разработки, согласования и утверждения образовательных программ курсов повышения квалификации педагогов, утвержденных Приказом Министра образования и науки Республики Казахстан от 4 мая 2020 года №175;
* Правил организации и проведения курсов повышения квалификации педагогов, а также посткурсового сопровождения деятельности педагога, утвержденных Приказом Министра образования и науки Республики Казахстан от 28 января 2016 года № 95;

- Профессиональный стандарт «Организация питания», приложение №40 к приказу и.о. Председателя правления НПП «Атамекен» №224 от 06.12.2022г;

- Профессиональный стандарт WorldSkills - спецификация WSSS 34 Cooking; WSSS 32 Pâtisserie and Confectionery.

Объем курсового обучения: 72 академических часа.

Язык обучения: казахский, русский.

**Раздел 2. Глоссарий**

В Программе используются следующие основные понятия и термины.

**Гигиена питания** – это комплекс мероприятий, направленных на обеспечение безопасности пищевых продуктов и качества продуктов питания на всех этапах их жизненного цикла.

**Диета** - совокупность правил употребления пищи человеком или животным.

**Доготовочное предприятие** (общественного питания):  
предприятие общественного питания, осуществляющее приготовление  
блюд из полуфабрикатов и кулинарных изделий, их реализацию и  
организацию потребления.

**Заведующий производством**(шеф-повар, начальник цеха, заместитель заведующего производством, су-шеф, заместитель начальника цеха) - специалист по организации производственной деятельности, осуществляющий организацию технологического процесса, подбор и расстановку кадров.

**Здоровое питание** - питание, которое обеспечивает рост, оптимальное развитие, полноценную жизнедеятельность, способствует укреплению здоровья и профилактике неинфекционных заболеваний.

**Исполнитель услуги -** предприятие общественного питания и  
гражданин - предприниматель, выполняющие работы по производству,  
реализации и организации потребления кулинарной продукции.

**Инженер (техник)-технолог**(менеджер по производству) - специалист, осуществляющий контроль за соблюдением технологического процесса и разработку технических документов на предприятии, а также контроль за их внедрением и использованием.

**Калькуляция** - определение затрат в стоимостной (денежной) форме на производство единицы или группы единиц изделий.

**Кафе** - объект общественного питания и отдыха, предлагающий ассортимент блюд несложного приготовления, а также алкогольную продукцию с обязательным предоставлением услуг официантов потребителям.

**Кондитер -** работник, занимающийся приготовлением мучных кондитерских и булочных изделий и десертов.

**Кулинария** - это деятельность человека, направленная на приготовление пищи.

**Меню́ -** перечень блюд и напитков, подаваемых в кафе, ресторане или баре.

**Общественное питание** - предпринимательская деятельность, связанная с производством, переработкой, реализацией и организацией потребления продуктов питания.

**Пекарь -**работник, занимающийся выпечкой мучных полуфабрикатов и кулинарных изделий, а также их оформлением.

**Пищевые продукты** — продукция или изделия, имеющие растительное или животное, в отдельных случаях минеральное, происхождение, которые человек потребляет для пищи и способен переваривать.

**Повар -**работник, занимающийся приготовлением полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд и их оформлением при отпуске (подаче) потребителям.

**Предприятие общественного питания -** предприятие,  
предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных  
кондитерских и булочных изделий, их реализации и (или) организации  
потребления.

**Профессиональный стандарт** - стандарт, определяющий в конкретной профессиональной группе (области профессиональной деятельности) или подгруппе (виде трудовой деятельности) требования к уровню квалификации и компетентности, содержанию, качеству и условиям труда

**Рацион питания** - набор рекомендуемых потребителю блюд и  
изделий, скомплектованных по видам приема пищи в соответствии с  
требованиями рационального питания.

**Ресторан** - объект общественного питания и отдыха, предлагающий ассортимент блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные, а также алкогольную продукцию с обязательным предоставлением услуг официантов потребителям.

**Рецептура** - нормированный перечень сырья, продуктов и полуфабрикатов для производства установленного количества кулинарной продукции.

**Санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы** (далее - санитарные правила) - нормативные акты, устанавливающие критерии безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды его обитания и требования к обеспечению благоприятных условий его жизнедеятельности.

**Сертификат на продукты** - это документ, который подтверждает соответствие продуктов нормам качества и безопасности, установленным в законодательном порядке.

**Скомплектованный обед** (завтрак, полдник, ужин)-набор блюд  
и изделий для приема пищи, составленный с учетом требований  
рационального питания для приема пищи в обед (завтрак, полдник,  
ужин).  
 **Специализированное предприятие** (общественного питания)  
предприятие общественного питания любого типа, вырабатывающее и  
реализующее однородную по ассортименту кулинарную продукцию с  
учетом специфики обслуживания и организации досуга потребителей.

**Стандарт WorldSkills** - определяет знания, понимание и конкретные навыки, лежащие в основе передовой международной практики в области технического и профессионального образования.  
 **Столовая** - объект общественного питания с самостоятельным обслуживанием потребителей.

**Технологическая карта** - это стандартизированный документ, содержащий необходимые сведения, инструкции для персонала, выполняющего некий технологический процесс или техническое обслуживание объект

**Услуга общественного питания -** результат деятельности  
предприятий и граждан - предпринимателей по удовлетворению  
потребностей населения в питании и проведении досуга.

**Раздел 3. Тематика Программы**

Тематика образовательной программы «Повышение профессиональной компетентности педагогов в сфере питания» (далее – Программа) направлена на развитие и совершенствование профессиональных компетенций преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения, ведущих подготовку кадров для сферы общественного питания.

Образовательная программа имеет усиленную практическую направленность, включающую совершенствование навыков работы с новейшим оборудованием, изучение инновационных технологий производства продукции на базе предприятий питания, демонстрацию мастер-классов от ведущих специалистов сферы питания.

В ходе курса повышения квалификации предусмотрено получение знаний в вопросах организации питания детей и подростков, особенностях диетического питания, принципах правильного (здорового) питания и др.

**Раздел 4. Цель, задачи и ожидаемые результаты Программы**

Целью Программы является совершенствование профессиональных компетенций преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения и применение инновационных методов и технологий в подготовке кадров для сферы питания.

Для достижения цели Программы **определены** следующие **задачи**:

1.Ознакомление с современными технологиями и методами организации питания;

2.Совершенствование навыков работы на новейшем оборудовании, применяемом в сфере питания;

3.Приготовление блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции на базе предприятий;

4.Ознакомление с методами контроля качества и безопасности продуктов питания;

5.Освоение новых знаний и умений в организации правильного (здорового) питания; диетического питания, особенностей питания подростков и детей

**Ожидаемые результаты**:

По завершению курса слушатели:

      1) знают:

- требования санитарии, правил личной гигиены и гигиены рабочего места;

- меры пожарной безопасности, правил охраны труда и техники безопасности;

- профессиональные стандарты «Повар», «Кондитер»;

- стандарты WorldSkills;

     2) умеют:

- определять и рассчитывать пищевую и энергетическую ценность продуктов, составлять рацион питания;

  - применять современные технологии в сфере питания, формирующие у обучающихся ключевые компетенции;

- контролировать санитарно-гигиеническое состояние производственных помещений.

       3) владеют:

- приготовлением, оформлением и подготовкой к реализации холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и нормативно-технической документацией к ним;

- контролем качества продуктов, правилами хранения продуктов;

- навыками работы с современным профессиональным оборудованием;

Образовательная программа «Повышение профессиональной компетентности педагогов в сфере питания» для преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения позволит повысить квалификацию в этой области и улучшить качество подготовки кадров в сфере питания.

**Раздел 5. Структура и содержание Программы**

Для формирования у слушателей профессиональных компетенций, а также знаний, умений и навыков, соответствующих обозначенной цели и задачам, содержание Программы предусматривает освоение 4-х модулей:

**Модуль 1. «Основы организации питания»**

В данном модуле будут рассмотрены основные тенденции развития сферы питания. Характеристики объектов общественного питания. Требования к организации детского питания, принципы рационального питания. Ознакомление с современными стандартами обслуживания в сфере питания. В завершении модуля слушатели выполнят практическое задание.

**Модуль 2. «Гигиена и санитарные нормы».**

Модуль предусматривает изучение принципов гигиены в сфере питания, хранении продуктов, профилактики пищевых отравлений. Ознакомление с изменениями и дополнениями в нормативные правовые акты в области гигиены и санитарии в сфере питания. В завершении модуля слушатели выполнят практическое задание.

**Модуль 3. «Технология приготовления блюд»** предусматривает ознакомление и работу с современным оборудованием и инструментами, применяемыми на производстве. Проведение практического обучения технологическим процессам обработки, приготовления и реализации готовых блюд современной кухни на базе предприятий–партнеров и Центрах компетенций. Для проведения мастер-классов будут привлечены ведущие специалисты сферы питания. В завершении модуля слушатели выполнят практическое задание.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Тематика занятий** | **Теоретические занятия** | **Практические занятия** | **Всего** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **Модуль 1** | | | | |
| **1** | **Основы организации питания** | **6** | **6** | **12** |
|  | Результат обучения: анализ документов профессиональной деятельности и новых тенденций в сфере питания |  |  |  |
| 1.1 | Профессиональные стандарты, стандарты WorldSkills | 2 | 2 | 2 |
| 1.2 | Тенденции развития сферы питания. Основные типы объектов общественного питания | 2 |  | 2 |
| 1.3 | Здоровое питание и диеты. Особенности питания детей и подростков | 2 | 2 | 4 |
| 1.4. | Выполнение практических заданий |  | 2 | 2 |
| **Модуль 2** | | | | |
| **2** | **Гигиена и санитарные правила общественного питания в Республике Казахстан** | **4** | **4** | **8** |
|  | **Результат** **обучения**: актуализация навыков подготовки объектов питания с учетом норм и требований |  |  |  |
| 2.1. | Основные принципы гигиены в питании | 2 |  | 2 |
| 2.2. | Стандарты безопасности пищевых продуктов  Правила хранения и обработки продуктов |  | 2 | 2 |
| 2.3 | Требования к санитарным условиям на предприятиях питания. Организация уборки и дезинфекции пищевых помещений | 2 |  | 2 |
| 2.4 | Выполнение практических заданий |  | 2 | 2 |
| **Модуль 3** | | | | |
| **3** | **Технология приготовления блюд** | **12** | **40** | **52** |
|  | **Результат обучения**: совершенствование знаний и умений по приготовлению и оформлению блюд |  |  |  |
| 3.1 | Виды технологического оборудования и производственного инвентаря.  Правила безопасного использования инструментов и оборудования предприятий питания. | 2 | 2 | 4 |
| 3.2 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. | 4 | 6 | 10 |
| 3.3. | Мастер-класс по изготовлению кондитерских изделий. |  | 4 | 4 |
| 3.4. | Приготовление, оформление и подготовка к реализации:  - горячих блюд;  - холодных блюд;  - закусок разнообразного ассортимента. | 6 | 16 | 22 |
| 3.5. | Мастер-класс по приготовлению горячих блюд. |  | 4 | 4 |
| 3.6. | Подготовка меню и стандарты оформления блюд. |  | 2 | 2 |
| 3.7. | Мастер-класс по приготовлению диетических блюд. |  | 4 | 4 |
| 3.8. | Выполнение практического задания. |  | 2 | 2 |
| **Всего** | | **22** | **50** | **72** |

**Раздел 6. Организация учебного процесса**

Организация учебного процесса по Программе предусматривает проведение теоретических и практических занятий.

Для повышения эффективности образовательного процесса реализация Программы осуществляется на основе инновационных образовательных технологий с использованием цифровых ресурсов.

Программа включает использование обратной связи и рефлексии, активных и интерактивных методов обучения: кейс-стади, анализ конкретных ситуаций, решение проблемных задач.

**Раздел 7. Учебно-методическое обеспечение Программы**

Учебно-методическое обеспечение Программы при обучении представлено учебно-методическим комплексом, способствующим достижению слушателями планируемых результатов освоения Программы.

Учебно-методические материалы для слушателя курсов повышения квалификации включают в себя:

- пояснительную записку;

- глоссарий;

- цели, задачи и ожидаемые результаты курсового обучения;

- учебный план;

- теоретические материалы образовательной программы;

- перечень литературы для слушателя курсового обучения.

Рабочая тетрадь слушателя для достижения результатов курсового обучения включает в себя:

- пояснительную записку;

- краткий обзор теоретических материалов, необходимых для выполнения практического задания;

- практические задания для закрепления пройденного материала по каждому модулю для достижения результатов обучения;

Учебно-методические материалы выдаются слушателям в бумажном и/или электронном варианте.

По завершении каждого модуля слушателями будут выполнены практические задания.

**Раздел 8. Оценивание результатов обучения**

Итоговое оценивание – процедура подтверждения уровня квалификации и компетенции слушателя в соответствии требованиям Программы.

Итоговое оценивание состоит из следующих этапов:

1 этап –промежуточное оценивание по каждому модулю;

2 этап – итоговое оценивание.

При промежуточном оценивании слушатель демонстрирует подготовленные практические кейсы по модулям Программы.

По завершению изучения модулей Программы слушатели готовят практические кейсы. В процессе курсового обучения проводится оценивание практических работ по модулям, подготовленных слушателями в период курсового обучения:

Шкала промежуточного оценивания по каждому модулю составляет от 1 до 100 баллов.

К итоговому оцениванию допускаются слушатели, получившие не менее 50 баллов от среднего арифметического баллов, полученных при промежуточном оценивании по модулям Программы.

Итоговое оценивание слушателей проводится в форме итогового тестирования на следующей неделе после завершения курсового обучения. Итоговое тестирование по материалам Программы включает в себя ответы на вопросы по содержанию Программы курсов повышения квалификации. Максимальный бал за итоговое тестирование – 100 баллов.

Сотрудник НАО «Talap» выводит среднюю арифметическую оценку по оценкам промежуточного и итогового оценивания.

Слушателю, получившему 50 и более баллов, выдается сертификат. В противном случае выдается справка о прослушивании курса повышения квалификации.

Слушатели, не получившие сертификат, имеют возможность:

1) на повторное оценивание знаний, не более одного раза в год;

2) на повторное оценивание знаний со следующим потоком слушателей;

3) на перевод по уважительной причине из одного потока в другой в течение текущего года.

4) на завершение прерванного курса по уважительной причине с предоставлением подтверждающих документов.

**Раздел 9. Список литературы**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. | Апет Т.К. Технология приготовления мучных изделий: учебное пособие/ Т.К. Апит. – 2-е изд., испр. и доп. Издательство. Минск: РИПО, 2021 |
| 2. | Бреннер М., Cёренсен П., Вейтц Д.: Наука и кулинария: Физика еды. От повседневной до высокой кухни. Издательство. КоЛибри, 2021 |
| 3. | Василенко З.В. Кулинарная характеристика блюд: учебное пособие /З.В. Василенко, Т.Н. Болашенко. Издательство. Минск: РИПО, 2020 |
| 4. | Карпентер Р. Э.: Здоровое питание каждый день. Издательство. МИиФ, 2019 |
| 5. | Каст Б. Компас питания. Важные выводы о питании, касающиеся каждого из нас. Издательство. Бомбора, 2019 |
| 6. | Коллинз Дж. Энергетическая ценность. План питания для здоровья и продуктивности. Издательство. Манн, Иванов и Фербер., 2020 |
| 7. | Королев А.А. Гигиена питания. Руководство. Издательство. Гэотар Медиа, 2021 |
| 8. | Лисин П.А. Рецептурный расчет продуктов питания на основе цифровых технологий. Учебное пособие для СПО, 2-е изд., стер. Издательство. Лань, 2023 |
| 9. | Макги Г. О еде и кулинарии. Наука о разнообразии продуктов и сочетании вкусов. Издательство. Хлеб Соль, 2023 |
| 10. | Мусағажинова А. А., Қатран Д., Синявский Ю. Казахская кухня: вкус и традиции. Издательство. Qazaq Geography, 2020 |
| 11. | Мустафин М.Р., Шабалина С.А. Национальные традиции и кухни народов мира. Издательство. Академии наук РТ, 2020 |
| 12. | Оттоленги Й., Тамими С. OTTOLENGHI. Поваренная книга. Издательство. КоЛибри, 2022 |
| 13. | Рамзи Г.Д. Курс элементарной кулинарии. Готовим уверенно. Издательство. КоЛибри, 2021 |
| 14. | Растегаева И.В., Пешкова Г.П., Лапкин М.М.: Основы рационального питания. Учебное пособие. Издательство. Гэотар-Медиа, 2022 |
| 15. | Савельева Д.Д. Осознанная кулинария. Полезный конструктор завтраков, обедов и ужинов на каждый день. Издательство. АСТ, 2023 |
| 16. | Технология приготовления пищи. Учебник. Издательство. Фолиант, 2019 |
| 17. | Торсунов О.Г. Питание как основа здоровья и долголетия. Издательство. Эксмо-Пресс, 2021 |
| 18. | Черная К.Г. 7 ключей к своему здоровью. Практическая нутрициология. Издательство. Хлеб Соль, 2022 |
| 19. | Шардакова А.Н. Философия питания. Издательство. АСТ, 2023 |
| 20. | Шарман Алмаз. Здоровое питание и технология NutriSteppe. Издательство. Smart Health. 2022 |
| 21. | Шереметьева И.М. Лечебное питание. Рецепты и рекомендации ведущих диетологов. Издательство. Хлеб Соль, 2022 |
| 22. | Энциклопедия завтраков, обедов и ужинов. Издательство. Хлеб Соль, 2024 |