



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

# НАКАЗ

20 02 2024

м. Київ

№ 211

**Про затвердження Типової освітньої програми професійного навчання для підвищення кваліфікації з професії «Кухар» за напрямом «Впровадження різноманітного, збалансованого та якісного харчування в закладах освіти»**

Відповідно до частини сьомої статті 34 Закону України «Про професійну (професійно-технічну) освіту», пункту 8 Положення про Міністерство освіти і науки України, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 16 жовтня 2014 року № 630, враховуючи Стратегічну ціль 3 Стратегії реформування шкільного харчування на період до 2027 року, схваленої розпорядженням Кабінету Міністрів України від 27 жовтня 2023 року № 990-р,

## НАКАЗУЮ:

1. Затвердити Типову освітню програму професійного навчання для підвищення кваліфікації з професії «Кухар» за напрямом «Впровадження різноманітного, збалансованого та якісного харчування в закладах освіти» (далі – Типова освітня програма професійного навчання), що додається.

2. Рекомендувати закладам професійної (професійно-технічної) освіти, які мають ліцензію на провадження освітньої діяльності за професією «Кухар», розробити робочі навчальні плани/освітні програми з первинної професійної підготовки, підвищення кваліфікації на основі Типової освітньої програми професійного навчання.

3. Контроль за виконанням цього наказу покласти на заступника Міністра з питань цифрового розвитку, цифрових трансформацій і цифровізації Завгороднього Д.

Міністр

Оксен ЛІСОВИЙ

**Пояснювальна записка**  
**до проєкту наказу Міністерства освіти і науки України**  
**«Про затвердження Програми професійного навчання для підвищення**  
**кваліфікації з професії «Кухар» за напрямом «Впровадження різноманітного,**  
**збалансованого та якісного харчування в закладах освіти»**

### **1. Мета**

Проєкт акта розроблено з метою підвищення професійної кваліфікації працівників їдалень закладів освіти в рамках реалізації Стратегії реформування системи шкільного харчування в частині забезпечення повноцінного, збалансованого харчування учнів в закладах освіти.

### **2. Обґрунтування необхідності прийняття акта**

Пунктом 4 розпорядження Кабінету Міністрів України від 27 жовтня 2023 року № 990-р «Про схвалення Стратегії реформування системи шкільного харчування на період до 2027 року та затвердження операційного плану заходів з її реалізації у 2023-2024 роках» Міністерство освіти і науки України уповноважено інформувати Кабінет Міністрів України про стан виконання та хід реалізації Стратегії.

Стратегічною ціллю 3 Стратегії реформування системи шкільного харчування є забезпечення органів місцевого самоврядування та закладів освіти достатнім штатом кваліфікованих працівників, які якісно та безпечно організовують харчування і сприяють формуванню у здобувачів освіти здорових харчових навичок.

На виконання завдання 23 операційного плану заходів щодо реалізації Стратегії реформи системи шкільного харчування Міністерство освіти і науки України має затвердити програми з підвищення кваліфікації з питання щодо реформування системи шкільного харчування.

З огляду на потребу у підвищенні професійної кваліфікації працівників їдалень закладів освіти, Міністерство освіти і науки України виходить з необхідністю затвердити Програму професійного навчання для підвищення кваліфікації з професії «Кухар» за напрямом «Впровадження різноманітного, збалансованого та якісного харчування в закладах освіти».

### **3. Основні положення проєкту акта**

Програма професійного навчання для підвищення кваліфікації з професії «Кухар» за напрямом «Впровадження різноманітного, збалансованого та якісного харчування в закладах освіти» містить загальний обсяг навчального навантаження, результати навчання, критерії оцінювання, а також розділи та теми, опанування яких підвищить рівень професійних компетентностей працівників їдалень закладів освіти.

#### **4. Правові аспекти**

У даній сфері правового регулювання діють такі нормативно-правові акти: Закон України «Про професійну (професійно-технічну) освіту», розпорядження Кабінету Міністрів України від 27 жовтня 2023 року № 990-р «Про схвалення Стратегії реформування системи шкільного харчування на період до 2027 року та затвердження операційного плану заходів з її реалізації у 2023-2024 роках», Положення про Міністерство освіти і науки України, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 16 жовтня 2014 року № 630.

#### **5. Фінансово-економічне обґрунтування**

Реалізація наказу не потребує додаткових фінансових чи інших витрат з державного чи місцевих бюджетів.

#### **6. Позиція заінтересованих сторін**

Проект акта не стосується питань функціонування місцевого самоврядування, прав та інтересів територіальних громад, місцевого та регіонального розвитку, соціально-трудової сфери, прав осіб з інвалідністю, функціонування і застосування української мови як державної.

Проект акта не стосується сфери наукової та науково-технічної діяльності.

#### **7. Оцінка відповідності**

У проекті акта відсутні положення, що стосуються зобов'язань України у сфері європейської інтеграції.

У проекті акта відсутні положення, що стосуються прав та свобод, гарантованих Конвенцією про захист прав людини і основоположних свобод.

У проекті акта відсутні положення, що впливають на забезпечення рівних прав та можливостей жінок і чоловіків.

У проекті акта відсутні положення, що містять ризики вчинення корупційних правопорушень та правопорушень, пов'язаних з корупцією.

У проекті акта відсутні положення, що створюють підстави для дискримінації.

Громадська антикорупційна, громадська антидискримінаційна та громадська гендерно-правова експертизи проекту акту не проводилися.

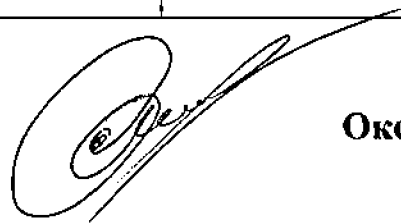
#### **8. Прогноз результатів**

Прийняття наказу врегулює питання щодо підвищення рівня професійних компетентностей працівників їдалень закладів освіти в рамках реалізації Стратегії реформування системи шкільного харчування в частині забезпечення здорового, повноцінного, збалансованого харчування учнів в закладах освіти.

Очікуваний позитивний вплив від реалізації проекту акта – покращення якості харчування учнів у закладах освіти та забезпечення якісного підвищення кваліфікації працівників їдалень закладів освіти. На інші сфери суспільних відносин реалізація проекту акта не матиме впливу.

Заінтересована сторона	Вплив реалізації акта на заінтересовану сторону	Пояснення очікуваного впливу
Працівники їдалень закладів освіти	Позитивний	Забезпечення підвищення рівня професійних компетентностей працівників їдалень закладів освіти
Здобувачі освіти закладів професійної (професійно-технічної) освіти	Позитивний	Забезпечення якісної освіти під час отримання первинної професійної підготовки з професії «Кухар» за кваліфікацією «Кухар 4-го розряду»
Майстри виробничого навчання та викладачі закладів професійної (професійно-технічної) освіти	Позитивний	Забезпечення підвищення рівня професійних компетентностей

Міністр освіти і науки України



Оксен ЛІСОВИЙ

20 02

2024 року

ЗАТВЕРДЖЕНО  
наказ Міністерства освіти і науки України  
*20 02* 2024 № *211*

**Типова освітня програма професійного навчання для підвищення кваліфікації з професії «Кухар» за напрямом «Впровадження різноманітного, збалансованого та якісного харчування в закладах освіти»**

**Розробник:** Навчально-методичний центр професійно-технічної освіти у Волинській області, Громадська організація «CultFood», заклади професійної (професійно-технічної) освіти Волинської області.

**Цільова група:** працівники їдалень закладів освіти, здобувачі первинної професійної підготовки з професії «Кухар» за кваліфікацією «Кухар 4-го розряду», майстри виробничого навчання та викладачі закладів професійної (професійно-технічної) освіти.

**Обсяг:** 90 год.

**Кредит ЄКТС:** 3

**Форма підвищення кваліфікації:** очна/дистанційна/змішана.

**Мета:**

- покращення якості харчування учнів в закладах освіти;
- забезпечення/реалізація повноцінного, збалансованого харчування учнів у закладах освіти;
- підвищення професійної кваліфікації працівників їдалень закладів освіти, формування додаткових компетентностей щодо повноцінного, збалансованого харчування учнів у закладах освіти.

**Очікувані результати навчання:**

- дотримання норм НАССР;
- приготування, оформлення та відпуск страв, кондитерських виробів та напоїв здорового, повноцінного та збалансованого харчування учнів у закладах освіти.

Типова освітня програма професійного навчання розроблена відповідно до:

- Стратегії реформування системи шкільного харчування на період до 2027 року, схваленої розпорядженням Кабінету Міністрів України від 27 жовтня 2023 року № 990-р;
- стандарту професійної (професійно-технічної) освіти з професії «Кухар»;
- Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»;

- Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти, затвердженого наказом Міністерства охорони здоров'я України від 25 вересня 2020 року № 2205, зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 10 листопада 2020 року за № 1111/35394;

- Гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів на потужностях, розташованих у закладах загальної середньої освіти, затверджених наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 03 грудня 2020 року № 2532, зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 22 грудня 2020 року за № 1275/35558;

- Збірника рецептур страв для харчування дітей в закладах освіти, дитячих закладах оздоровлення та відпочинку та закладах соціального захисту ( автор Євген Клопотенко);

- вимог системи HACCP (система управління безпечністю харчування);

- стандарту ISO 22000 (міжнародний стандарт, розроблений Міжнародною організацією зі стандартизації, пов'язаний з безпекою харчових продуктів).

Типова освітня програма професійного навчання може застосовуватись як окрема освітня програма для підвищення кваліфікації працівників їдалень закладів освіти, так і інтегруючись у зміст освітньої програми підготовки здобувачів освіти з професії «Кухар» за кваліфікацією «Кухар 4-го розряду», або в освітню програму підвищення професійної кваліфікації за професією «Кухар» з присвоєнням наступного рівня професійної кваліфікації.

Тривалість навчання працівників їдалень закладів освіти, які підвищують кваліфікацію, може визначатися за результатами вхідного контролю. Вхідний контроль знань, умінь та навичок здійснюється відповідно до законодавства. Зміст типової освітньої програми професійного навчання може бути адаптований до запитів роботодавців/ замовників освітньої послуги, досвіду роботи кухарів у харчоблоці, їх кваліфікації.

Після завершення навчання здобувач освіти/слухач, який успішно виконав комплексну підсумкову роботу, одержує сертифікат закладу професійної (професійно-технічної) освіти про проходження навчання за напрямом «Впровадження різноманітного, збалансованого і якісного харчування в закладах освіти».

Дана типова освітня програма професійного навчання визначає цілі та результати навчання, критерії оцінювання, рекомендовані методи оцінювання та викладання, теми програми та порядок їх вивчення, визначає загальний обсяг навчального навантаження.

Результат навчання сформовано через аналіз необхідних компетентностей для роботи у харчоблоках їдалень закладів загальної середньої освіти.

**Оцінювання** здобувачів освіти/слухачів здійснюється як диференційовано, так і недиференційовано. При недиференційованому оцінюванні критерії описуються на рівні «порога» (прохідний рівень набутих знань, умінь, компетентностей) і визначаються двома параметрами: «знає – не знає»; «вміє – не вміє». Під час диференційованого – використовується 12-бальна шкала оцінювання навчальних досягнень.

Допустимо застосовувати інші методи оцінювання після завершення вивчення тем: звіт про лабораторну/практичну роботу, аналіз змодельованих чи реальних виробничих ситуацій, індивідуальні чи групові проекти зі звітом, захист розробленого меню, портфоліо приготовлених страв та виробів тощо.

**Ключові компетентності:**

*КК1 Здатність відповідально ставитись до професійної діяльності.*

Результати навчання: відповідально ставитись до професійної діяльності, раціонально планувати й організувати роботу та робоче місце, безпечно експлуатувати устаткування, економно використовувати сировину, дотримуватись технологічних процесів під час приготування страв, здійснювати самооцінювання результатів власної діяльності.

*КК2 Здатність до професійного розвитку.*

Результати навчання: розробляти та реалізувати типову освітню програму професійного самовдосконалення.

**Типова освітня програма професійного навчання для підвищення кваліфікації з професії  
«Кухар» за напрямом «Впровадження різноманітного, збалансованого і якісного харчування  
в закладах освіти»**

**Загальний обсяг навчального навантаження: 90 годин**

**Ціль:** після завершення навчання здобувач освіти/слухач зможе самостійно готувати на різних видах сучасного устаткування, оформляти та здійснювати відпуск страв та напоїв згідно оновленого шкільного меню, дотримуючись сучасних технологій приготування, охорони праці, гігієни та санітарії, з урахуванням економічної доцільності, виходячи з принципів здорового способу харчування та харчування дітей з особливими потребами в закладах загальної середньої освіти.

Результати навчання	Критерії оцінювання	Методи викладання * (підбираються кожним закладом самостійно)	Методи оцінювання, завдання	Розділи та теми типової освітньої програми
<p><b>Знати:</b> принципи реформи шкільного харчування в Україні; нові норми, порядок, режими, способи та форми організації харчування в школах; організацію спеціального, дієтичного харчування, харчування дітей з особливими освітніми потребами; нові гігієнічні вимоги до виробництва та обігу харчових продуктів на потужностях, розташованих у закладах загальної середньої освіти; принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів; вимоги до облаштування та гігієнічні вимоги до харчоблока школи.</p> <p><b>Вміти:</b> дотримуватись вимог ведення документів з організації харчування; допомагати медперсоналу розробляти (або складати самостійно) примірне чотиритижневе</p>	<p><b>Здобувач освіти/слухач:</b> називає способи та форми організації харчування в закладах освіти; знає вимоги до облаштування харчоблоку шкільної їдальні, робочих місць відповідно до Державних будівельних норм (ДБН), санітарних регламентів та в залежності від способу організації харчування закладу освіти; пояснює організацію спеціального, дієтичного харчування, харчування дітей з особливими дієтичними потребами, харчування під час карантину; дотримується вимог у веденні документів 3</p>		<p>індивідуальне оцінювання: контрольна робота, виконання різнорівневих тестових завдань</p>	<p><b>Організація виробництва (6)</b> Вступ. Організація харчування в закладах загальної середньої освіти (2). Вимоги до облаштування харчоблоку шкільної їдальні, робочих місць (2). Складання шкільного меню (2).</p>



<p>сезонне, щоденне меню, меню-розклад; застосовувати на практиці оновлений Санітарний регламент шкіл, спецшкіл; організувати проведення органолептичної оцінки (бракераж), а також постійного внутрішнього контролю якості;</p>	<p>організації харчування; самостійно або спільно з медперсоналом складає примірне чотиритижневе сезонне (план-меню), щоденне меню, меню-розклад.</p>			
<p>заповнювати Журнал бракеражу готової продукції; управляти невідповідною продукцією. <b>Володіти:</b> організацією харчування дітей під час карантину; знаннями про систему HACCP, стандарт ISO 22000, їх принципами і практичним застосуванням; особливостями та технологією приготування, оформлення та відпуску сучасних страв здорового, в тому числі дієтичного, спеціального харчування згідно нового шкільного меню та затвердженого Збірника рецептур. Дотримуватися безпечних правил під час експлуатації сучасного устаткування, інструменту та інвентарю.</p>	<p>аналізує та використовує законодавчі та нормативні акти щодо гігієни та санітарії виробництва в закладах загальної середньої освіти; знає систему HACCP; пояснює принципи раціонального та здорового харчування дітей у закладах загальної середньої освіти; знає норми та основні вимоги до харчування; знає особливості забезпечення харчуванням здобувачів освіти з особливими освітніми потребами; вміє розраховувати калорійність страв, меню; вміє здійснювати бракераж готової продукції відповідно правил, заповнює журнал.</p>		<p>індивідуальне та фронтальне оцінювання; оцінювання практичної роботи №1; розв'язування задач на визначення калорійності страв, меню, складання меню із врахуванням принципів раціонального харчування; контрольна робота; виконання письмових завдань.</p>	<p><b>Гігієна та санітарія виробництва (9)</b> Нормативно-правові акти щодо гігієни та санітарії виробництва в закладах загальної середньої освіти (2). Упровадження системи HACCP (3). Норми харчування в закладах освіти (3). Загальні правила проведення бракеражу готових страв та виробів (1).</p>
	<p>називає особливості нового</p>		<p>індивідуальне та фронтальне опитування;</p>	<p><b>Технологія приготування їжі (20)</b></p>

	<p>шкільного харчування; описує технологію приготування, оформлення та подачу холодних страв і закусок, перших страв, соусів та заправок, гарнірів, других страв, страв з яєць та сиру, солодких страв та напоїв, безглютенових та безлактозних страв.</p>		<p>контрольна робота; виконання письмових завдань: підбір гарнірів, соусів, спецій, приправ до заданих страв; різномірні тестові завдання; вирішення проблемних ситуацій із виявлення можливих недоліків та причин виникнення)</p>	<p>Технологія приготування холодних страв і закусок (3). Технологія приготування перших страв (3). Технологія приготування соусів та заправок (1). Технологія приготування страв і гарнірів (3). Технологія приготування других страв (4). Технологія приготування страв з яєць та сиру (1). Технологія приготування солодких страв і напоїв (2). Технологія приготування безглютенових та безлактозних страв (3)</p>
	<p>самостійно підбирає устаткування харчоблоку шкільної їдальні в залежності від форми організації харчування; пояснює принцип роботи, називає правила безпечної експлуатації сучасних видів малогабаритного, спеціалізованого та комбінованого механічного, теплового та холодильного устаткування, які</p>		<p>індивідуальне та фронтальне опитування; контрольна робота; робота з картками; вирішення ситуаційних вправ (виявлення можливих недоліків під час експлуатації устаткування, виявлення причин виникнення та з'ясування способів усунення;</p>	<p><b>Устаткування харчоблоку у закладах загальної середньої освіти (4)</b> Підбір устаткування в залежності від форми шкільного харчування (1). Малогабаритне спеціалізоване та комбіноване механічне, теплове та холодильне сучасне устаткування (3)</p>

	<p>можуть використовуватися у закладах загальної середньої освіти.</p>		<p>виконання завдань на відповідність устаткування певній формі шкільного харчування</p>	
	<p>користується різними видами збірників рецептур страв, кулінарних та кондитерських виробів, які використовуються у закладах освіти, користується Збірником рецептур страв для харчування дітей в закладах освіти, дитячих закладах оздоровлення та відпочинку та закладах соціального захисту; використовує нормативно-технологічну документацію для розрахунку сировини на необхідну кількість порцій та калькуляцій на страви; здійснює перерахунок овочів у рецептурах страв в залежності від сезону; здійснює розрахунок сировини із врахуванням норм взаємозаміни продуктів; документально оформляє надходження сировини, (видачу її з кухні) процесу</p>		<p>усне опитування; розв'язування задач щодо розрахунку сировини на необхідну кількість порцій та калькуляцію страви; розв'язування задач на перерахунок овочів у рецептурах страв в залежності від сезону; розрахунок сировини з врахуванням норм взаємозаміни продуктів; оформлення документів для надходження сировини, видачі її з кухні, виробництва та реалізації готової продукції в закладах загальної середньої освіти; розв'язування задач щодо визначення залишку сировини на складі шкільної їдальні, щодо харчування у товарному та</p>	<p><b>Облік, калькуляція та звітність (3)</b>  Ознайомлення та робота із збірниками рецептур (1).  Розрахунок сировини на необхідну кількість порцій (1).  Документальне оформлення надходження сировини, процесу виробництва та реалізації готової продукції в закладах загальної середньої освіти (1).</p>

	виробництва та реалізації готової продукції в закладах загальної середньої освіти.		грошовому еквіваленті; контрольна робота.	
	самостійно виконує приготування, оформлення та подачу холодних страв і закусок, перших страв, соусів та заправок, гарнірів, других страв, страв з яєць та сиру, солодких страв та напоїв, безглютенкових та безлактозних страв відповідно до розробленого меню.		індивідуальне оцінювання навчально-виробничих практичних робіт; вирішення проблемних виробничих ситуацій; комплексна підсумкова робота: складання одностороннього меню та приготування комплексного обіду.	<b>Виробниче навчання (48)</b> Приготування холодних страв і закусок (6). Приготування перших страв (6). Приготування страв, гарнірів, соусів та заправок (6). Приготування других страв (12). Приготування страв з яєць та сиру, солодких страв і напоїв (6). Приготування безглютенкових та безлактозних страв (12).
Формування оцінки	80% оцінки за опанування типової освітньої програми професійного навчання є оцінювання приготування, оформлення та відпуск страв здорового, в тому числі дієтичного, спеціального харчування на сучасному устаткуванні, відповідно до нового шкільного меню в закладах загальної середньої освіти та затвердженого Збірника рецептур страв для харчування дітей в закладах освіти, дитячих закладах оздоровлення та відпочинку та закладах соціального захисту. Решта, 20% оцінки за типову освітню програму професійного навчання складає оцінювання теоретичних знань з тем програми.			
Критерії оцінки	Проходження типової освітньої програми професійного навчання зараховується, якщо здобувач освіти/слухач: Знає: принципи реформи шкільного харчування в Україні; принципи покращення культури харчування в закладах загальної середньої освіти; нові норми, порядок, режими, способи та форми організації харчування учнів у закладах загальної середньої освіти; організацію спеціального, дієтичного харчування, харчування дітей з особливими освітніми потребами, харчування під час карантину; правила ведення документів з організації харчування в закладах загальної середньої освіти; вимоги складання примірного чотиритижневого сезонного, щоденного меню, меню-розкладу; принципи системи HACCP, стандарт ISO 22000;			

оновлений Санітарний регламент шкіл, спецшкіл;  
оновлені гігієнічні вимоги до виробництва та обігу харчових продуктів на потужностях, розташованих у закладах загальної середньої освіти;

принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів; управління невідповідною продукцією;

вимоги до облаштування та гігієнічні вимоги до харчоблока шкільної їдальні;

безпечні правила під час експлуатації сучасного устаткування, інструменту, інвентарю;

технологію приготування, оформлення та відпуску страв здорового, в тому числі дієтичного, спеціального харчування відповідно до нового шкільного меню та Збірника рецептур страв для харчування дітей в закладах освіти, дитячих закладах оздоровлення та відпочинку та закладах соціального захисту;

вимоги щодо проведення органолептичної оцінки (бракераж) готової продукції;

організацію постійного внутрішнього контролю якості страв.

**Уміс:**

організовувати в закладі загальної середньої освіти спеціальне, дієтичне харчування, харчування дітей з особливими освітніми потребами, харчування під час карантину;

вести документацію з організації харчування в закладі загальної середньої освіти;

складати примірне чотиритижневе сезонне, щоденне меню, меню-розклад в закладі загальної середньої освіти;

застосовувати принципи системи HACCP, стандарту ISO 22000;

безпечно експлуатувати сучасне устаткування, інструмент, інвентар;

готувати, оформляти та здійснювати відпуск страв здорового, в тому числі дієтичного, спеціального харчування згідно нового шкільного меню;

заповнювати Журнал бракеражу готової продукції;

здійснювати розрахунок сировини на необхідну кількість порцій та калькуляцій на страви;

робити перерахунок овочів у рецептурах страв в залежності від сезону, робити розрахунок сировини із врахуванням норм взаємозаміни продуктів;

оформляти документи для надходження сировини, видачі її з кухні, виробництва та реалізації готової продукції в закладах загальної середньої освіти;

визначати залишок сировини на складі шкільної їдальні у товарному та грошовому еквіваленті.

**Типова освітня програма професійного навчання для підвищення кваліфікації з професії «Кухар» за напрямом «Впровадження різноманітного, збалансованого та якісного харчування в закладах освіти»**

№ з/п	Розділи	Кількість годин	
		усього	з них на практичні роботи
<b>I.</b>	<b>Професійно-теоретична підготовка</b>	<b>42</b>	<b>1</b>
1.1	Організація виробництва	6	
1.2	Гігієна та санітарія виробництва	9	1
1.3	Технологія приготування їжі	20	
1.4	Устаткування харчоблоку у закладах загальної середньої освіти	4	
1.5	Облік, калькуляція і звітність	3	
<b>II.</b>	<b>Професійно-практична підготовка</b>	<b>48</b>	
2.1	Виробниче навчання	48	
<b>III.</b>	<b>Комплексна підсумкова робота**</b>	<b>6</b>	
	<b>Усього (без п. III)</b>	<b>90</b>	<b>1</b>

\*Примітка. Практичні роботи та кількість годин на них можуть визначатись кожним закладом освіти самостійно.

\*\* Комплексна підсумкова робота проходить за рахунок часу, відведеного на професійно-практичну підготовку.

## 1.1 Зміст розділу «Організація виробництва»

№ з/п	Теми	Кількість годин	
		усього	з них на практичні роботи
1	Вступ. Організація харчування в закладі загальної середньої освіти	2	
2	Вимоги до облаштування харчоблоку шкільної їдальні, робочих місць	2	
3	Складання шкільного меню	2	
	Усього годин	6	

### **Тема 1. Вступ. Організація харчування в закладі освіти**

Покращення культури харчування в школах України. Реформа шкільного харчування. Нові підходи в організації харчування в закладах освіти (школи, спецшколи). Режим харчування.

Способи та форми організації шкільного харчування (комплексні обіди, харчування на основі дабл-меню, мультипрофільне харчування (шведський стіл), харчування на основі напівфабрикатної кулінарної лінійки, через організацію централізованих «фабрик-кухонь» із подальшим кейтерингом.

Орієнтовний перелік документів з організації харчування в закладі загальної середньої освіти.

### **Тема 2. Вимоги до облаштування харчоблоку шкільної їдальні, робочих місць**

Вимоги до облаштування харчоблоку шкільної їдальні, робочих місць в залежності від способу організації харчування учнів у закладі освіти та відповідно до Державних будівельних норм (ДБН), санітарних регламентів.

Орієнтовний перелік приміщень, потужностей з виробництва та обігу харчових продуктів, розташованих у закладах загальної середньої освіти.

Вимоги до облаштування шкільної їдальні для харчування дітей з особливими освітніми потребами.

Особливості організації робочих місць для приготування безглютенових та безлактозних страв. Лінії роздачі.

Організація шкільного харчування під час карантину.

### **Тема 3. Складання шкільного меню**

Вимоги до шкільного меню відповідно до норм харчування, визначених постановою Кабінету Міністрів України від 2 березня 2021 року № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку», а також Санітарному регламенту для закладів загальної середньої освіти, затвердженого наказом Міністерства охорони здоров'я України від 25 вересня 2020 року № 2205, зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 10 листопада 2020 року за № 1111/35394.

Складання двотижневого та чотиритижневого сезонного меню з урахуванням денної норми потреб продуктів на день.

Знання правильного та чіткого оформлення меню, меню-розкладки.

## 1.2 Зміст розділу «Гігієна та санітарія виробництва»

№ з/п	Теми	Кількість годин	
		усього	з них на практичні роботи
1	Нормативно-правові акти щодо гігієни та санітарії виробництва в закладах загальної середньої освіти	2	
2	Упровадження системи НАССР	3	
3	Норми харчування в закладах освіти	3	1
4	Загальні правила проведення бракеражу готових страв та виробів	1	
	Усього годин	9	1

### **Тема 1. Нормативно-правові акти щодо гігієни та санітарії виробництва в закладах загальної середньої освіти**

Норми та порядок організації харчування учнів в закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку.

Гігієнічні вимоги до виробництва та обігу харчових продуктів на потужностях, розташованих у закладах загальної середньої освіти.

Умови та заходи використання виробничих та складських приміщень, устаткування та інвентарю.

Гігієнічні вимоги до питної води.

Умови та заходи транспортування харчових продуктів до потужностей з виробництва та обігу харчових продуктів.

Умови та заходи щодо поводження з харчовими відходами.

Умови та заходи щодо гігієни персоналу, який працює в зоні поводження з харчовими продуктами.

Умови та заходи щодо постачання виробництва та зберігання харчових продуктів.

Порядок миття столового та кухонного посуду, чашок, стаканів, столових приборів, зворотної тари, сушіння та зберігання.

### **Тема 2. Упровадження системи НАССР**

Типова освітня програма та передумови системи НАССР: конструкція та планування цехів, інженерні комунікації (повітря, вода, електрика), утилізація відходів, відповідність обладнання вимогам стандартів, обслуговування обладнання, управління закупівлею сировини, запобігання перехресному забрудненню, миття та прибирання, боротьба з шкідниками, особиста гігієна працівників та побутові приміщення, управління зворотними відходами,



процедури повернення продукції, складування, інформація про продукт та інформування споживачів, захист продуктів харчування та біотероризм.

Сім принципів системи НАССР: моніторинг, критичні значення, контрольні точки, аналіз небезпечних факторів, коригувальні дії, верифікація, документування.

Система НАССР: оцінка ризиків, визначення критичної точки контролю, встановлення критичних меж, встановлення процедур моніторингу КТК (комплексний технічний контроль).

Упровадження системи НАССР у закладах освіти.

### **Тема 3. Норми харчування в закладах освіти**

Рациональне харчування дітей у закладах загальної середньої освіти. Норми та основні вимоги до харчування. Структура харчового раціону. Фізіологічні вимоги до режиму харчування. Норми споживання основних груп продуктів на сніданок, обід та вечерю в закладах загальної середньої освіти та інших закладах. Добова потреба у воді.

Особливості забезпечення харчуванням здобувачів освіти з особливими дієтичними потребами.

Формування принципів здорового харчування.

Розрахунок калорійності страв, меню.

*Практична робота №1* Виконання розрахунку калорійності страв

### **Тема 4. Загальні правила проведення бракеражу готових страв та виробів**

Бракераж готової продукції та правила його проведення. Послідовність оцінки якості страв. Журнал бракеражу готової продукції.

### 1.3 Зміст розділу «Технологія приготування їжі»

№ з/п	Теми	Кількість годин	
		усього	з них на практичні роботи
1	Технологія приготування холодних страв і закусок	3	
2	Технологія приготування перших страв	3	
3	Технологія приготування соусів та заправок	1	
4	Технологія приготування страв і гарнірів	3	
5	Технологія приготування других страв	4	
6	Технологія приготування страв з яєць та сиру	1	
7	Технологія приготування солодких страв і напоїв	2	
8	Технологія приготування безглютенових та безлактозних страв	3	
	<b>Усього годин</b>	<b>20</b>	

#### **Тема 1. Технологія приготування холодних страв і закусок**

Упровадження нового шкільного меню відповідно до Збірника рецептур страв для харчування дітей в закладах освіти, дитячих закладах оздоровлення та відпочинку та закладах соціального захисту. Особливості приготування, оформлення та подача сучасних страв з використанням різних видів спецій.

Технологія приготування бутербродів, закусок, салатів. Вимоги до якості, вихід страви.

#### **Тема 2. Технологія приготування перших страв**

Технологія приготування, особливості подачі супів, борщів, юшок. Вимоги до якості перших страв, правила відпуску, вихід.

#### **Тема 3. Технологія приготування соусів та заправок**

Технологія приготування сучасних соусів та заправок. Принципи їх підбирання. Вихід, вимоги до якості.

#### **Тема 4. Технологія приготування страв і гарнірів**

Технологія приготування страв і гарнірів з овочів, круп, бобових і макаронних виробів. Особливості приготування, варіанти складних гарнірів і правила їх підбору. Характеристика готових страв.

#### **Тема 5. Технологія приготування других страв**

Технологія приготування страв із риби, м'яса, птиці. Страви з котлетної і січної маси з м'яса. Нові способи теплової обробки «су-від» при приготуванні страв. Вихід страв, підбір гарнірів, вимоги до якості, відсоток втрат.

### **Тема 6. Технологія приготування страв з яєць та сиру**

Технологія приготування омлетів і страв із сиру. Різновиди омлетів, вимоги до якості, характеристика, сучасні способи подачі.

### **Тема 7. Технологія приготування солодких страв і напоїв**

Технологія приготування солодких страв і напоїв. Загальні правила їх приготування, характеристика.

### **Тема 8. Технологія приготування безглютенових та безлактозних страв**

Особливості приготування та зберігання безглютенових продуктів та страв. Дозволені та заборонені продукти безлактозної та безглютенової дієти. Технологія приготування, правила подачі та вимоги до якості страв.

## **1.4 Зміст розділу «Устаткування харчоблоку у закладах загальної середньої освіти»**

№ з/п	Теми	Кількість годин	
		усього	з них на практичні роботи
1	Підбір устаткування харчоблоку в залежності від форми організації шкільного харчування	1	
2	Малогабаритне спеціалізоване та комбіноване механічне, теплове та холодильне сучасне устаткування	3	
	<b>Усього годин</b>	<b>4</b>	

### **Тема 1. Підбір устаткування харчоблоку в залежності від форми організації шкільного харчування**

Нове в області механізації та автоматизації трудоміких робіт у їдальнях закладів загальної середньої освіти.

Значення ефективного та раціонального використання техніки і дотримання безпеки праці, підвищення її продуктивності, поліпшення якості продукції. Використання автоматики в сучасному устаткуванні.

Роль технічних знань для раціонального, безпечного та ефективного використання устаткування.

Підбір устаткування харчоблоку в залежності від форми шкільного харчування.

### **Тема 2. Малогабаритне спеціалізоване та комбіноване механічне, теплове та холодильне сучасне устаткування**

Сучасні види малогабаритного устаткування для закладів загальної середньої освіти.

Спеціалізовані та універсальні машини для санітарної обробки столового посуду: їх види, призначення, будова, правила експлуатації, технічні вимоги безпеки праці. Види миючих засобів, їх використання.

Нові електрофізичні методи нагрівання. Автоматика безпеки та регулювання теплового режиму в сучасному тепловому устаткуванні. Прилади автоматики, їх призначення, принцип дії, правила користування. Технологічні вимоги до конструкції сучасного теплового устаткування. Значення техніко-економічних та експлуатаційних показників роботи теплових апаратів для отримання якісної продукції, ефективної роботи підприємства та безпечної роботи кухаря.

Особливості експлуатації мікромодульного настільного сучасного теплового устаткування зарубіжного та вітчизняного виробництва: пароконвектомати, рисоварки, млинниці, пароварки тощо.

Пристрої для приготування страв за технологією су-від.

Сучасні теплові апарати для обробки продуктів інфрачервоними променями та хвилями надвисокої частоти: комбіновані НВЧ-шафи. Переваги та недоліки в роботі, особливості в експлуатації та технічні вимоги безпеки праці.

Переваги та недоліки сучасної холодильної техніки. Економічні та експлуатаційні показники холодильного устаткування, призначення та види автоматики холодильної техніки. Вимоги державних, європейських та світових стандартів (ДСТУ, СЕ та ISO) до показників якості холодильної техніки. Камери шокowego заморожування, холодильний преп-стіл: їх призначення, будова, принцип дії. Правила експлуатації, заходи щодо забезпечення надійності в роботі та економії електроенергії під час експлуатації холодильного устаткування.

### 1.5 Зміст розділу «Облік, калькуляція і звітність»

№ з/п	Теми	Кількість годин	
		усього	з них на практичн і роботи
1	Ознайомлення та робота із збірниками рецептур	1	
2	Розрахунок сировини на необхідну кількість порцій	1	
3	Документальне оформлення надходження сировини, процесу виробництва та реалізації готової продукції в закладах загальної середньої освіти	1	
	<b>Усього годин</b>	<b>3</b>	

#### Тема 1. Ознайомлення та робота із Збірниками рецептур

Види збірників рецептур страв, кулінарних та кондитерських виробів, які використовуються у закладах загальної середньої освіти. Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах, його структура.

## **Тема 2. Розрахунок сировини на необхідну кількість порцій**

Використання нормативно-технологічної документації для розрахунку сировини на необхідну кількість порцій та калькуляцій на страви. Перерахунок овочів у рецептурах страв в залежності від сезону. Розрахунок сировини із врахуванням норм взаємозаміни продуктів.

## **Тема 3. Документальне оформлення надходження сировини, процесу виробництва та реалізації готової продукції в закладах загальної середньої освіти**

Документальне оформлення, одержання та видача сировини зі складу. Порядок складання звіту про рух сировини і тари на складі.

Облік матеріальних цінностей. Порядок складання план-меню. Порядок розрахунку сировини для планового випуску страв.

Документальне оформлення на одержання сировини для кухні та відпуск готових страв з кухні.

Оформлення, зберігання та реєстр технологічних та калькуляційних карток. Складання документів на одержання сировини для кухні та видачу готових страв з кухні. Складання звіту про рух сировини на кухні.

Порядок і терміни складання звітів матеріально відповідальними особами. Форми звітності. Порядок складання звіту про рух готових страв на кухні.

Порядок проведення інвентаризації. Визначення та затвердження результатів інвентаризації.

## **II. Зміст розділу професійно-практичної підготовки за типовою освітньою програмою професійного навчання**

№ з/п	Теми	Кількість годин
1	Приготування холодних страв і закусок	6
2	Приготування перших страв	6
3	Приготування страв, гарнірів, соусів та заправок	6
4	Приготування других страв	12
5	Приготування страв з яєць та сиру, солодких страв і напоїв	6
6	Приготування безглютенових та безлактозних страв	6
7	Комплексна підсумкова робота	6
	Усього годин	48

### **Тема 1. Приготування холодних страв і закусок**

Інструктаж за змістом занять, з організації робочого місця та безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування холодних страв і закусок. Робота із Збірником рецептур страв для харчування дітей в закладах освіти, дитячих закладах оздоровлення та відпочинку та закладах соціального захисту. Перерахунок сировини. Правила та умови зберігання готових страв. Вимоги до якості готових страв. Правила подачі, оформлення страв, визначення відсотку втрат.

Приготування бутербродів, закусок, салатів, згідно Збірника рецептур страв для харчування дітей в закладах освіти, дитячих закладах оздоровлення та відпочинку та закладах соціального захисту.

Приклади рекомендованих навчально-виробничих робіт:

1. Бургер;
2. Салат з пастою та буряком;
3. Салат з гарбузом та яблуком;
4. Салат з буряком та абрикосовим соусом;
5. Салат «Табуле».

## **Тема 2. Приготування перших страв**

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця та безпеки праці. Устаткування, інструмент, інвентар, посуд для приготування перших страв. Робота із Збірника рецептур страв для харчування дітей в закладах освіти, дитячих закладах оздоровлення та відпочинку та закладах соціального захисту. Перерахунок сировини.

Приготування, особливості подачі супів, борщів, юшок.

Приклади рекомендованих навчально-виробничих робіт:

1. Суп з гарбузом;
2. Мінестроне;
3. Юшка рибна;
4. Морквяний крем-суп;
5. Картопляний крем-суп;
6. Полтавський борщ із сливовим варенням.

## **Тема 3. Приготування страв, гарнірів, соусів та заправок**

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця та безпеки праці.

Устаткування, інструмент, інвентар, посуд для приготування соусів та заправок.

Приготування сучасних соусів та заправок згідно Збірника рецептур страв для харчування дітей в закладах освіти, дитячих закладах оздоровлення та відпочинку та закладах соціального захисту.

Інструмент, інвентар, посуд для приготування та відпуску страв і гарнірів з овочів, круп, макаронних виробів і бобових.

Приготування страв і гарнірів з овочів, круп, макаронних виробів і бобових з використанням різних видів спецій згідно Збірника рецептур страв для харчування дітей в закладах освіти, дитячих закладах оздоровлення та відпочинку та закладах соціального захисту.

Приклади рекомендованих навчально-виробничих робіт:

1. Полента;
2. Картопляний грабен;
3. Мак ендчіз;
4. Соус карка де;
5. Соус «Овочевий деміглас»;
6. Соус «Хек»;
7. Олія ароматна.

## **Тема 4. Приготування других страв**

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, інструмент, інвентар, посуд для приготування страв з риби, м'яса та птиці. Робота із Збірником рецептур страв для харчування дітей в закладах освіти, дитячих закладах оздоровлення та відпочинку та закладах соціального захисту.

Перерахунок сировини. Вимоги до якості готових страв. Правила подачі, оформлення страв, визначення відсотку втрат.

Приготування страв з риби, м'яса, птиці згідно Збірника рецептур страв для харчування дітей в закладах освіти, дитячих закладах оздоровлення та відпочинку та закладах соціального захисту.

Приготування страв з котлетної і січеної маси.

Приклади рекомендованих навчально-виробничих робіт:

Урок 1:

1. Болоньезе;
2. Кебаб з сиром;
3. Ячневіболи (ячнево-печінкові кульки);
4. Бефстроганов з вареної яловичини;
5. Риба припущена;
6. Хек запечений.

Урок 2:

1. Нагетси курячі;
2. Курка по-італійськи;
3. Рис «Паелья»;
4. Чахохбілі з куркою;
5. Бігос з гречкою;
6. Рагу з карі.

### **Тема 5. Приготування страв з яєць та сиру, солодких страв і напоїв**

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Підбір посуду, інструменту, інвентарю для приготування страв з яєць і сиру. Робота із Збірником рецептур страв для харчування дітей в закладах освіти, дитячих закладах оздоровлення та відпочинку та закладах соціального захисту. Приготування страв з яєць і сиру.

Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування солодких страв і напоїв. Робота із Збірником рецептур страв для харчування дітей в закладах освіти, дитячих закладах оздоровлення та відпочинку та закладах соціального захисту. Перерахунок сировини, норми виходу, правила порціонування.

Приготування солодких страв і напоїв.

Правила зберігання готових страв.

Приклади рекомендованих навчально-виробничих робіт:

1. Пудинг паровий сирний;
2. Омлет фарширований спаржею;
3. Бламанже;
4. Яблука карка де;
5. Лимонад;
6. Чай масала.

## **Тема 6. Приготування безглютенових та безлактозних страв**

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці, санітарні вимоги до приготування безлактозних та безглютенових страв.

Приготування безглютенових продуктів та страв.

Приготування безлактозних страв.

Приклади рекомендованих навчально-виробничих робіт:

1. Бульйон курячий з безглютеновою локшиною;
2. Рис бурий з овочами;
3. Омлет на безлактозній сметані;
4. Млинці з безлактозним сиром;
5. Мафіни з вівсяного борошна (без глютену);
6. Яблучний кранбл ( на вівсяному борошні без глютену).

## **Тема 7. Комплексна підсумкова робота**

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці.

Виконання комплексної підсумкової роботи зі складання одноденного меню та приготування комплексного обіду із врахуванням форми організації закладу загальної середньої освіти.

Приклад комплексної підсумкової роботи: на прикладі одноденного меню (на вибір) приготувати комплексний обід, дотримуючись безпечних методів праці. Провести бракераж готових страв.

**Генеральний директор  
директорату професійної освіти**



**Ірина ШУМІК**