

Департамент образования администрации Владимирской области
Государственное автономное образовательное учреждение дополнительного профессионального образования
Владимирской области «Владимирский институт развития образования
имени Л.И. Новиковой»

Кафедра дошкольного образования

«УТВЕРЖДАЮ»
Е.Л. Харчевникова /
«07» февраля 2019 г.



**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ**

«Основы организации рационального питания в ДОО»

Владимир
2019

Организация - разработчик: ГАОУ ДПО ВО «Владимирский институт развития образования имени Л.И. Новиковой»

Составители (разработчики):

Сафонова Е.Н., методист кафедры профессионального образования ГАОУДПО ВО ВИРО

Программа **рекомендована** кафедрой дошкольного образования ГАОУ ДПО ВО ВИРО для повышения квалификации педагогических работников системы ДО по организации рационального питания в ДОО.

Протокол № 5 от «15» января 2019 г.

I. Общая характеристика программы

1.1. Нормативно-правовые основания разработки программы

Нормативную правовую основу разработки программы составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (с изменениями и дополнениями);
- Федеральный закон от 02.01.2000 №29-ФЗ (ред. от 19.07.2011) "О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 №13 "Об утверждении санитарных правил СП 1.1.2193-07" (вместе с "СП 1.1.2193-07. 1.1. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Изменения и дополнения N 1 к СП 1.1.1058-01. Санитарные правила");
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013г. №26 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях»;
- Приказ Минобрнауки России от 30.08.2013 №1014 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам дошкольного образования» (зарегистрированного в Минюсте России 26.09.2013 N 30038);
- Методические рекомендации: «Питание детей в детских дошкольных учреждениях, утвержденные Минздравом ССР от 14 июня 1984 г., «Контроль за организацией питания детей в детских дошкольных учреждениях» (утв. Минздравом СССР 13.03.1987 №4265-87, №11-4/6-33).

Программа разработана на основе профессионального стандарта «Повар» от 8 сентября 2015 № 610н, «Руководитель образовательной организации» от 22 января 2013 г. № 23, «Педагог (педагогическая деятельность в сфере дошкольного, начального общего, основного общего, среднего общего образования) (воспитатель, учитель) от 25 декабря 2014 г № 1115н, Приказ Минтруда России от 07.11.2017 N 768н «Об утверждении профессионального стандарта "Специалист в области организации здравоохранения и общественного здоровья» (Зарегистрировано в Минюсте России 29.11.2017 N 49047).

Локальные акты

Положение об итоговой аттестации слушателей по программам повышения квалификации в ГАОУ ДПО ВО ВИРО.
Положение об организации дополнительного профессионального образования слушателей ГАОУ ДПО ВО ВИРО.

1.2. Область применения программы

Настоящая программа предназначена для повышения квалификации специалистов по организации питания в дошкольных образовательных организаций

1.3. Требования к обучающимся

К освоению программы допускаются: высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование по направлениям подготовки «Дошкольное образование», либо высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование и дополнительное профессиональное образование по направлению деятельности в образовательной организации.

1.4. Цель и планируемые результаты освоения программы

Совершенствование у работников в ДОО профессиональных компетенций, обеспечивающих рациональное питание в ДОО: в рамках вида профессиональной деятельности: дошкольное образование.

Обучающийся в результате освоения программы должен владеть:

Код ТФ	ТФ	Практический опыт (Трудовые действия)	Умения	Знания
1	2	3	4	5
А/03.6	Развивающая деятельность	формирование у обучающихся культуры здорового и безопасного образа жизни.	Соблюдение правовых, нравственных и этических норм, требований профессиональной этики.	Теория и технологии учета возрастных особенностей обучающихся.
А/01.7	Руководство образовательной деятельностью дошкольной образовательной организации	Создание безопасных условий обучения и воспитания, присмотра и ухода за обучающимися, их содержания в соответствии с установленными нормами, обеспечивающими жизнь и здоровье обучающихся, работников образовательной организации	Применять информационно-коммуникационные технологии	Современные информационно-коммуникационные технологии, применяемые в управлении образовательной организацией. Основы делопроизводства.
С/03.5	Контроль качества лечебного питания на пищеблоке медицинской организации	Контролирование качества пищевых продуктов при поступлении на пищеблок Контролирование условий хранения пищевой продукции, соблюдения санитарных правил работниками пищеблока в процессе приготовления пищи, соблюдения норм закладки продуктов в котел, технологии приготовления пищи, проведение бракеража готовой пищи на пищеблоке, отбора и хранения суточных проб от каждой партии приготовленных блюд.	Организовывать и контролировать соблюдение санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (санитарных правил) на пищеблоке. Определять органолептические признаки доброкачественности и недоброкачественности пищевых продуктов. Проверять соблюдение рецептуры и норм закладки продуктов. Производить оценку технологии приготовления пищи в соответствии с карточкой-раскладкой блюда. Давать органолептическую оценку готовой пищи. Проводить отбор и обеспечивать хранение суточных проб от каждой партии приготовленных блюд. Заполнять формы учета и отчетности на бумажном и/или электронном носителе в установленном порядке	Санитарно - эпидемиологические правила и нормативы (санитарные правила) пищеблока. Гигиенические требования, предъявляемые к продовольственному сырью и пищевым продуктам, поступающим на пищеблок. Органолептические признаки доброкачественности и признаки непригодности пищевых продуктов. Технологический процесс приготовления пищи. Изменение физических свойств и химического состава продуктов при кулинарной обработке. Порядок расчёта потерь при тепловой обработке продуктов. Правила проведения бракеража готовой продукции. Правила отбора суточных проб готовых блюд. Нормативные требования к ведению документации, форм учёта и отчётности по виду деятельности.

1.5. Форма обучения: очно, с отрывом от работы.

Режим занятий: 6- часов в день, всего 24 часа.

1.6. Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы: лицам, успешно освоившим программу и прошедшим итоговую аттестацию выдается **сертификат** о повышении квалификации.

2. Учебный план

№№	Наименование компонентов программы	Всего часов	В том числе			Формы аттестации
			Лекции	Практические, лабораторные занятия	Практика/стажировка	
<i>Модуль 1. Проведение учебных занятий по учебным дисциплинам (история обществознание) образовательной программы с учетом концепции нового УМК по</i>		24	11	13		

<i>отечественной истории и обществознанию.</i>					
<i>Промежуточная аттестация</i>					
<i>Итоговая аттестация:</i>					
<i>Итого</i>		24			тест
<i>Вне сетки часов</i>					
	<i>Консультации по курсу (5% от общего объема лекционных часов)</i>				

3. Календарный учебный график

Компоненты программы	Дни недели				
	1д	2д	3д	4д	
Модуль 1	Л/П	Л/П	Л/П	Л/П	
Практика (учебная)					
Итоговая аттестация				+	

4. Рабочие программы учебных модулей

Наименование модулей, практики тем программы,	Вид учебного занятия	Содержание учебного материала	Всего часов
Наименование компонента программы:			
Модуль «Организация рационального питания в ДОО»			
Тема 1.1. Правовое обеспечение деятельности рационального питания в ДОО. Руководящие документы.	Лекция	Обзор действующих нормативно-правовых документов по организации питания в ДОО. Концепция государственной политики в области здорового питания населения РФ. Делопроизводство в ДОО по организации питания. Перечень документации по организации питания в ДОО.	1
	Практическое занятие	Анализ нормативных документов, регламентирующих организацию питания в ДОО.	1
Тема 1.2. Основы рационального питания.	Лекция	Понятие о рациональном питании. Физиологические нормы питания для различных возрастных и профессиональных групп. Принципы нормирования питания. Гигиенические требования к рациональному питанию (основные и дополнительные). Особенности норм питания для детей и подростков. Потребности детей в основных пищевых веществах и энергии.	1
	Практическое занятие	Анализ или составление примерного 10-дневного меню для дошкольников, рекомендуемый ассортимент.	1
Тема 1.3. Санитарно-гигиенические требования к работе пищеблока. Личная гигиена сотрудников.	Лекция	Санитарно-гигиенические требования к пищеблоку, к питанию на группах, к режиму питания. Требования к хранению продуктов питания, выдачи продуктов. Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции. Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала.	2
	Практическое занятие	Современные информационные технологии планирования питания детей в ДОО. Компьютерные программы расчета питания в ДОО программа «Детский сад :Питание», Вижен-Софт:Питание в детском саду 2019.	2
Тема 1.4. Применение информационных технологий в организации питания детей в ДОО	Лекция	Работа в программе Excel по составлению меню-требования.	4
	Практическое занятие	Методы контроля в ДОО. Производственный контроль. Бракеражная комиссия. Комиссия общественного контроля питания в ДОО. Контроль за выполнением натуральных норм питания.	2
Тема 1.5. Контроль организации питания в ДОО	Лекция	Лечебно-профилактическое питание, обогащенное защитными факторами, диетическое питание детей в ДОО. Рекомендации по составлению меню и рационов питания. Витаминизация блюд.	2
	Лекция	Правила технической обработки пищевых продуктов, Сенсорная оценка контроля качества продуктов питания. Стандарты международного, национального и регионального уровней, регламентирующие основные условия и методы проведения органолептического анализа.	1
Тема 1.7. Рекомендации к составлению 10-дневного меню в ДОО. Органолептическая оценка блюд.	Лекция		

	Практическое занятие	Анализ проведения органолептического (форма составления журнала готовой продукции)	1
Тема 1.8. Профилактика развития дисфункциональных состояний желудочно-кишечного тракта	Лекция	Пищевые отравления и их классификация. Профилактика пищевых отравлений, первая помощь.	1
Тема 1.9. Техническое оснащение и требования к оборудованию пищеблока.	Практическое занятие	Требование, выбор, размещение, маркировка, техническое обслуживание технологического оборудования пищеблока. Соблюдение техники безопасности.	1
Тема 1.10. Реализация ФГОС ДО. Формирование культуры здорового питания у детей и их родителей.	Лекция	Новые технологии гигиенического воспитания родителей и персонала пищеблоков по вопросам здорового питания. Основные понятия: «здоровый образ жизни», «культура здорового питания», «организация питания в ДОО», «модель взаимодействия ДОО с семьей». Профессиональная культура специалиста (этика и культура поведения)	1
	Практическое занятие	Система работы по формированию культуры здорового питания у детей в дошкольной образовательной организации.	3
Практика (Виды работ):			

5. Организационно-педагогические условия реализации программы

5.1. Организация образовательного процесса

Реализация программы подразумевает практикоориентированную подготовку в аудиторном режиме и организацию учебной практики на базе ВИРО и МБДОУ «ЦРР-детский сад № 68» г. Владимир.

Программой предусмотрена итоговая аттестация в форме теста.

Обязательные аудиторные занятия проводятся с группой (оптимальное количество обучающихся 25 -30 чел.). Индивидуальные и групповые консультации проходят при непосредственном общении преподавателя и обучающихся в ходе обучения.

Продолжительность теоретических и практических занятий, практики составляет 1 академический час. Максимальная учебная нагрузка в неделю при реализуемой форме обучения составляет 24 часов.

5.2. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы требует наличия:

-оборудованного учебного кабинета с рабочими местами по количеству обучающихся, рабочим местом преподавателя, доской для записей;

-технических средств обучения: персональные компьютеры с доступом к сети Интернет, мультимедиа-проектор с экраном, копировальная техника.

5.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов.

Основные источники:

1. Алексеева А. С., Дружинина Л. В., Ладодо К. Организация питания детей в ДОУ /А. С. Алексеева, Л. В. Дружинина, К. Ладодо. – М.: Просвещение, 1990.
2. Ведрашко В. Ф., Кисляковская В. Г., Русакова Е. В. Питание в детском саду /В. Ф. Ведрашко, В. Г. Кисляковская, Е. В. Русакова. – М.: Просвещение, 1971.
3. Инструктивные указания о порядке питания сотрудников детского сада / Справочник по дошкольному воспитанию. – М.: Просвещение, 1980.
4. Ермолова М.А., Организация и контроль питания в ДОУ. Нормативно-правовая база/ Под ред. Ермоловой М.А. – ООО «Национальный книжный центр», 2012. -112с.
5. Лещенко М.В. Питание детей в дошкольном образовательном учреждении: пособие для руководителей и педагогов/М.В.Лещенко, И.А.Прилепина; под ред.В.А.Доскина.-М.:Просвещение, 2007.-80с.
6. Синельников И.Ю. Новые требования к организации питания детей в дошкольных организациях/Сост.И.Ю.Синельников.-4-е изд., испр. И доп. – М.: АРКТИ,2013.-120с.
7. Савельева Н.Ю., Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях / Н.Ю.Савельева.-Изд.2-е-Ростов н/Д.:Феникс, 2005.-416 с.

Дополнительные источники

1. Журнал "Справочник руководителя образовательного учреждения", 2009, №4.
2. Журнал «Справочник руководителя дошкольного учреждения», 2010, №1.
3. Кокоткина О. Журнал дошкольного воспитания// О. Кокоткина/ 2004, №10.
4. Конь И. Журнал «Обруч»// И. Конь /2007, №1.
5. Ладодо К.С., Дружинина Л.В. Журнал дошкольное воспитание// К. С. Ладодо, Л. В. Дружинина/ 1989, №1, с. 93-101.
6. Ладодо К.С., Дружинина Л.В. Журнал дошкольное воспитание// К. С. Ладодо, Л. В. Дружинина/ 1989, №9, с.85-91.

Интернет ресурсы

1. pbprog.ru Детский сад: Питание - программа для организации питания и учета продуктов в дошкольных образовательных учреждениях.
2. ritaniesoft.ru Вижен-Софт:Питание в детском саду 2019

5.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Педагогические работники, реализующие дополнительную профессиональную программу, должны удовлетворяют квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках по соответствующим должностям.

6. Контроль и оценка результатов освоения программы

6.1. Промежуточная аттестация: не предусмотрена

6.2. Итоговая аттестация: итоговая аттестация слушателей проводится в форме выполненного тестового контрольного задания.

Оценивание: «зачет\не зачет».

Итоговая аттестация проводится после освоения всех тем модуля программы.

Оценивается продукт выполненного тестового контрольного задания, 23 и более верных ответов являются зачётным вариантом освоения слушателем содержания данного курса.

6.3. Оценочные материалы (Приложение 1)

Приложение 1

Примерные тестовые задания:

Комплект тестовых заданий для контроля знаний по программе «**Основы организации рационального питания в ДОО**»

1. Сочетание, каких продуктов с хлебом дает наилучшую сбалансированность аминокислот?

Варианты ответа:

- а) капуста;
- б) картофель;
- в) молоко и молочнокислые продукты.

2. Разрушение аскорбиновой кислоты в пищевых продуктах при хранении и кулинарной обработке происходит при:

Варианты ответа:

- а) бланшировании (разрушение ферментов путем кратковременного термического воздействия);
- б) нагревании в нейтральной и щелочной среде;
- в) в кислой среде кулинарных изделий.

3. Назовите пищевые продукты, являющиеся основными источниками аскорбиновой кислоты.

Варианты ответа:

- а) печень говяжья; куриная;
- б) шиповник, черная смородина;
- в) яйцо, молоко.

4. Режим питания — это:

Варианты ответа:

- а) характер потребляемых продуктов за неделю;
- б) время приема пищи;
- в) распределение количества и качества пищевых продуктов по часам приема за сутки.

5. Симптомы С-витаминной недостаточности:

Варианты ответа:

- а) разрыхленность десен;
- б) красная кайма на губах;
- в) трещины губ.

6. Назовите пищевой продукт, являющийся в питании человека основным источником токоферолов (витамина Е).

Варианты ответа:

- а) citrusовые;
- б) масло подсолнечное;
- в) продукты переработки зерна.

7. Пищевые отравления — это:

Варианты ответа:

- а) хронические заболевания, связанные с приемом пищи;
- б) острые и хронические инфекционные заболевания, связанные с алиментарным фактором;
- в) острые заболевания, связанные с употреблением пищи, содержащей вредные вещества микробного и немикробного происхождения.

8. Санитарно-гигиенический контроль за организацией питания в ДОО предполагает:

Варианты ответа:

- а) контроль за изменением режима питания;
- б) контроль за режимом разгрузочной диетотерапии;
- в) оценку санитарно-гигиенических условий приготовления и реализации приготовленных блюд.

9. Контроль за качеством готовой пищи на пищеблоке ДОО осуществляет бракеражная комиссия, в состав которой входит:

Варианты ответа:

- а) медсестра;
- б) заведующий хозяйством;
- в) воспитатель.

10. Для мытья столовой посуды ДОО должна быть обеспечена:

Варианты ответа:

- а) трехсекционными ваннами;
- б) двухсекционными ваннами;
- в) пятисекционными ваннами.

11. Требования к транспортировке продуктов питания:

Варианты ответа:

- а) осуществляется любым транспортом;
- б) осуществляется специальным транспортом, на который в установленном порядке выдается санитарный паспорт;
- в) транспортом, используемых для других целей.

12. Использование яиц для приготовления блюд на пищеблоке в ДОО осуществляется:

Варианты ответа:

- а) без специальной обработки в кассетах;
- б) со специальной обработкой 1–2% раствором кальцинированной соды;
- в) со специальной обработкой 1–2% раствором кальцинированной соды, 0,5 % раствором хлорамина с последующим ополаскиванием холодной водой.

13. Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру и срок реализации:

Варианты ответа:

- а) 75°C;
- б) 55°C;
- в) 65°C.

14. Санитарные требования к личной гигиене персонала пищеблока в ДОО:

Варианты ответа:

- а) наличие личной медицинской книжки;
- б) допускается носить кольца;
- в) принимают пищу, застегивать санитарную одежду булавками при порционировании и раздаче пищи, мытье посуды.

15. Срок годности — это:

Варианты ответа:

- а) период, по истечении которого сырье и продукты считаются условно пригодными для их использования по назначению;
- б) период, по истечении которого сырье и продукты считаются непригодными для их использования по назначению;
- в) период, в течение которого товар, при соблюдении установленных условий хранения, сохраняет свои свойства, указанные в нормативном документе.

16. Срок хранения — это:

Варианты ответа:

- а) период, по истечении которого сырье и продукты считаются условно пригодными для их использования по назначению;
- б) период, по истечении которого сырье и продукты считаются непригодными для их использования по назначению;
- в) период, в течение которого товар, при соблюдении установленных условий хранения, сохраняет свои свойства, указанные в нормативном документе.

17. Рациональное питание — это:

Варианты ответа:

- а) сбалансированное по жирам;
- б) сбалансированное по белкам;
- в) сбалансированное по всем компонентам пищевых веществ и адекватное полу, возрасту, КФА, здоровью, физиологическому статусу.

18. К корнеплодам относят

Варианты ответа:

- а) редис, брюкву, белые корни, свёклу
- б) картофель, свёклу
- в) капусту кольраби

19. Источником полноценных (содержащих все незаменимые аминокислоты) белков являются

Варианты ответа:

- а) макаронные изделия
- б) масло сливочное
- в) молоко

20. Рыбий жир используется в детском и диетическом питании, так как он способствует

Варианты ответа:

- а) понижению холестерина в крови
- б) повышению холестерина в крови
- в) никак не влияет на холестерин

21. Для лучшего сохранения витаминов свежие овощи хранят в хорошо вентилируемых складских помещениях

Варианты ответа:

- а) без естественного освещения, при относительной влажности воздуха 85-90%, температуре от +1 до +3°C
 б) с естественным освещением, при относительной влажности воздуха 85-90%, температуре от +10 до +13°C
 в) без естественного освещения, при относительной влажности воздуха 60-70%, температуре от +1 до +3°C
22. Правильно есть хлеб•
 а) хлеб из хлебницы (тарелки) берут пальцами; его не откусывают от всего ломтя, а переламывают кусок пополам либо левой рукой отламывают по кусочку;
 б) хлеб берут вилкой, и откусывают от целого куска;
 в) хлеб крошат в суп.
23. Культура питания включает:
 а) умение правильно вести себя за столом, уважительно относиться к продуктам питания, особенно к хлебу;
 б) способность воспринимать эстетику оформления стола и умение самим правильно сервировать стол
 в) умение правильно вести себя за столом и правильно сервировать стол
24. Рекомендуемая кратность приема пищи в ДОО при 10-часов режиме работы
 а) не менее 3-х раз в день;
 б) 4 раза в день;
 в) более 5-ти раз в день.
25. Оптимальный перерыв между приемами пищи (часы) у детей дошкольного возраста согласно СанПиН:
 а) 2-3;
 б) 4-5;
 в) 6-7;
 г) 8-10.
26. Свойства пищи, влияющие на аппетит:
 а) органолептические;
 б) энергетические;
 в) физиологические;
 г) микробиологические.
27. Важными условиями приема пищи являются:
 а) присутствие диетолога;
 б) соответствующая обстановка;
 в) сервировка стола;
 г) музыкальное сопровождение.
28. Особоскорпортящиеся пищевые продукты - это:
 Варианты ответа:
 а) продукты, срок годности которых не более 96 часов;
 б) продукты, срок годности которых до 72 часов;
 в) продукты, срок годности которых до 84 часов.

Ответы к тестовым заданиям:

1	в	15	б
2	б	16	в
3	б	17	в
4	б	18	а
5	а	19	в
6	б	20	а
7	в	21	а
8	в	22	а
9	а	23	а
10	а,б	24	б
11	б	25	б
12	в	26	а
13	в	27	б
14	а	28	б