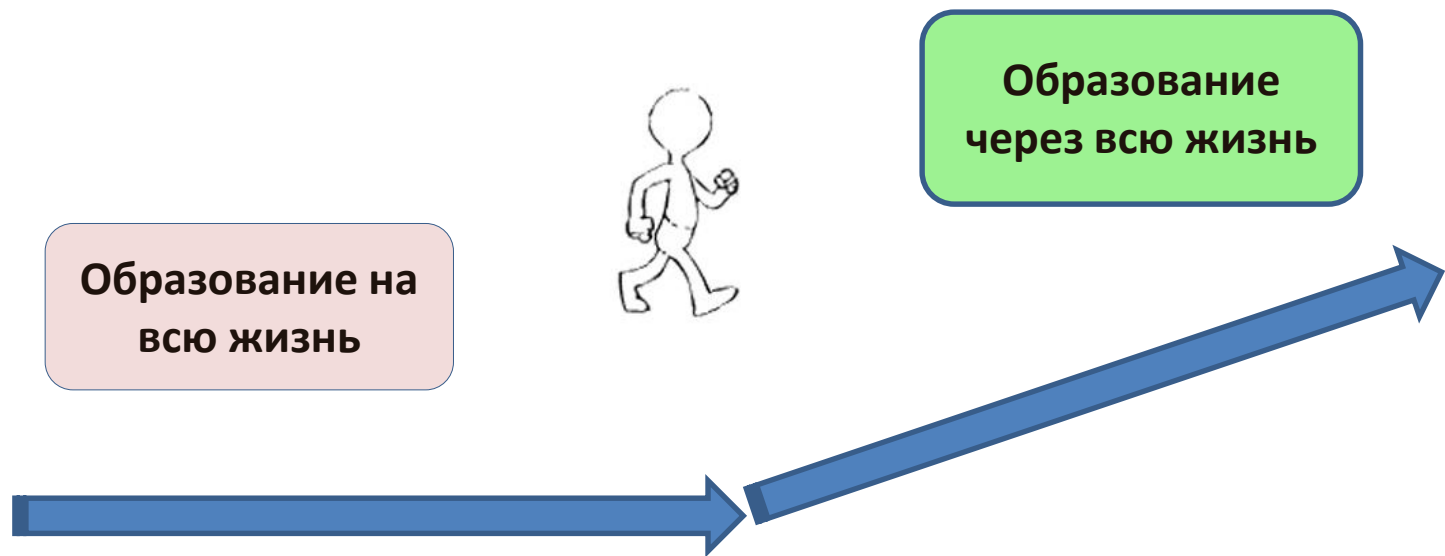


СТАЖИРОВОЧНАЯ ПЛОЩАДКА, КАК СРЕДСТВО РЕАЛИЗАЦИИ НЕПРЕРЫВНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РАБОТНИКОВ ПИЩЕБЛОКОВ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ

Бурая Ольга Егоровна, заведующая отделением
профессионального обучения
ОГБПОУ «Костромской техникум торговли и питания»

Непрерывное образование – это постоянное совершенствование знаний, умений и навыков человека, вызванное стремлением быть актуальным в существующей профессиональной и социальной сфере

Модули образования



Путь создания стажировочной площадки. 2012 год.

Закон «Об
образовании в
Российской
Федерации»

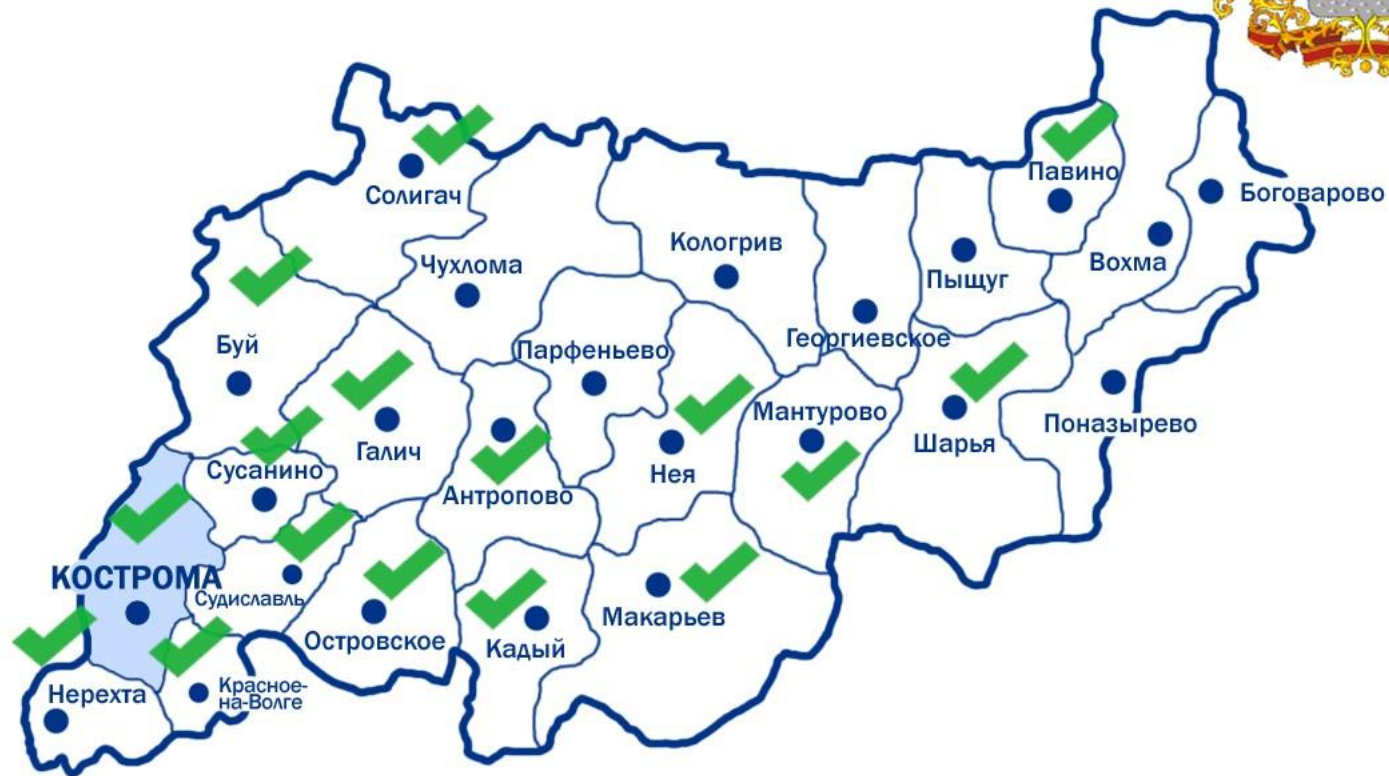
«Концепции развития
непрерывного
образования взрослых в
Российской Федерации
на период до 2025 года»

Региональный проект по
совершенствованию организации
питания обучающихся в государственных
и общеобразовательных учреждениях
Костромской области

Стажировочная площадка на базе Многофункционального центра техникума
для заведующих и работников пищеблоков всех типов образовательных
организаций по теме «Совершенствование системы здорового питания в
образовательных учреждениях на основе современных технологий»

География работы стажировочной площадки

с 2012 года обучено 401 слушатель



Цель работы стажировочной площадки

- совершенствование системы питания в образовательных учреждениях Костромской области
- распространение нового содержания и технологий обучения работников пищеблоков в образовательных учреждениях Костромской области

Задачи

- осуществление подготовки и повышение квалификации кадров столовых образовательных учреждений с использованием современных образовательных технологий, в том числе дистанционных;
- разработка методического обеспечения реализации муниципальных программ совершенствования организации школьного питания;
- распространение опыта работы с новыми производственными технологиями приготовления пищи, формами и методами обслуживания;
- воспитание культуры здорового питания.

Недостатки в работе пищеблоков образовательных учреждений

- составление меню с нарушением пищевой ценности рационов;
- нарушение режима питания;
- низкая квалификация персонала пищеблоков и отсутствие системы повышения квалификации,
- неудовлетворительные органолептические показатели блюд;
- не эстетичность подаваемых блюд;
- недостаточная оснащенность пищеблоков технологическим и холодильным оборудованием

Мероприятия по совершенствованию системы питания в образовательных учреждениях

- формирование системы подготовки и повышения квалификации кадров столовых образовательных учреждений с использованием современных образовательных технологий, в том числе дистанционных;
- разработка методического обеспечения организации школьного питания;
- внедрение новых производственных технологий приготовления пищи, форм и методов обслуживания;
- применение новых способов оформления готовых блюд;
- воспитание культуры здорового питания у учащихся, родителей, работников образовательных учреждений

Основные направления деятельности стажировочной площадки

- разработка рекомендаций и внедрение в практику школьных пищеблоков примерных вариантов рационов питания и циклических меню с учетом физиологических потребностей разных возрастных групп;
- разработка и реализация модульных блоков;
- разработка и внедрение интегрированного модуля «Правильное питание» в рамках образовательных предметов.

Целевая аудитория

- заведующие столовыми образовательных учреждений;
- повара столовых образовательных учреждений;
- вспомогательный персонал столовых образовательных учреждений;

Этапы работы стажировочной площадки

- **подготовительный** (подготовка нормативной документации, составление планов работы и др.)
- **основной** (работа с целевой аудиторией, составление методических рекомендаций, образовательных модулей)
- **заключительный** (проведение мониторингов работы площадки, подведение итогов, закрытие).

Нормативно-правовая база деятельности стажировочной площадки

- Конституция РФ
- Закон РФ «Об образовании»
- Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
- Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
- Санитарные правила и нормы
- Приказ Роспотребнадзора Российской Федерации «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в образовательных учреждениях»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации «Об организации питания детей в общеобразовательных учреждениях»
- Региональный стандарт питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений Костромской области

Виды проводимых занятий

- Лекции
- Мастер-классы
- Лабораторно-практические работы
- Экскурсия на ведущие предприятия общественного питания

Выездная стажировочная площадка Макарьев 2018 год

В соответствии с заявкой отдела образования администрации Макарьевского района в апреле 2018 прошли обучение 20 работников пищеблоков образовательных учреждений Макарьевского района.

Впервые стажировочная площадка проходила не в Костроме, а на базе средней школы №2 г. Макарьева.



Макарьев 2018



Блюда, приготовленные на практических занятиях



Десерты, приготовленные на практических занятиях



Лабораторно-практические работы



Стажировочная площадка для работников пищеблоков, функционирующая на базе Многофункционального центра прикладных квалификаций техникума является важным средством реализации концепции непрерывного образования и элементом системы инновационной практики непрерывного образования одной из категорий взрослого населения в Костромском регионе

Спасибо за внимание!