



Державний центр зайнятості
ДНІПРОПЕТРОВСЬКИЙ ОБЛАСНИЙ ЦЕНТР ЗАЙНЯТОСТІ
ДНІПРОПЕТРОВСЬКИЙ ЦЕНТР ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНОЇ
ОСВІТИ ДЕРЖАВНОЇ СЛУЖБИ ЗАЙНЯТОСТІ
пр. Пушкіна, 55, м. Дніпро, 49006,
тел./факс: (056) 373-25-36; тел. (056) 373-25-37, (056) 373-25-38
E-mail: dcpto@ukr.net Код ЄДРПОУ 36726340

26.01.2024 № 57

Керівникам закладів освіти

Про підвищення кваліфікації

Дніпропетровський центр професійно-технічної освіти державної служби зайнятості запрошує на навчання на курсах підвищення кваліфікації за навчальною програмою **«Практичні аспекти роботи в програмі «СУПіК 2»: комп'ютеризація обліку в їдальнях закладів освіти»**.

Курси спрямовані на оновлення теоретичних знань з організації нового харчування у закладах освіти та формування компетентностей з практичних навичок роботи в програмі «СУПіК 2», а саме: застосування автоматизації системи обліку продуктів, складання меню, кошторисів та здійснення контролю якості харчування у закладах освіти.

Термін навчання 10 робочих днів (36 годин). Навчання проводиться дистанційно. Розклад занять передбачає до 4х навчальних годин на день.

Вартість навчання одного слухача – 550 грн. (за рахунок юридичних або фізичних осіб).

Детальну інформацію про курс та реєстрація на навчання за посиланням:

<https://distant.cpto.dp.ua/supik> або за QR-кодом



Контактна особа: Циганок Людмила Дмитрівна,
тел.: (067) 300 4201 (з 08.00 до 09.00 та з 16.00 до 17.00).

Додаток: робочий навчальний план з пояснювальною запискою на 3 арк. в 1 прим.

Директор

Лариса СИДОРЧУК

Вик. Л.ЦИГАНОК
моб. 0673004201

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Актуальність. Одним з напрямів реформування освіти в Україні є реформування системи харчування. Соціальний проєкт «CultFood», заснований кулінарним експертом Євгеном Клопотенком у 2017 році, сьогодні успішно впроваджується під патронатом першої леді Олени Зеленської за співпраці з міжнародними партнерами як проєкт «Нове шкільне харчування». Проєкт підтримано МОН України та МОЗ України. Метою «Нового шкільного харчування» є не тільки збереження здоров'я дітей і формування навичок здорового харчування, а й підвищення і поширення рівня культури здорового харчування у закладах освіти. Реформа впевнено крокує вперед і дає дієві результати, створено платформу «Знаймо», яка є драйвером реформи.

Дніпропетровський центр ПТО ДСЗ з 2021 року успішно проводить навчання і підвищення кваліфікації працівників харчоблоків, відповідальних і залучених до організації харчування у закладах освіти, оздоровлення та відпочинку в різних регіонах України. Зміст навчального курсу постійно оновлюється і доповнюється. Разом із програмою «*Нове харчування у закладах освіти. Дієтичне харчування. Аудит системи НАССР*» попитом став користуватися курс за програмою «*MS Excel в роботі працівників їдальень закладів освіти*».

У 2020 році в рамках харчової реформи розроблено і впроваджується програмний продукт «СУПіК:СИСТЕМА УПРАВЛІННЯ ПРОДУКТАМИ І КУХНЕЮ 2» («СУПіК 2») - перша в Україні автоматизована система обліку продуктів, складання меню, кошторисів та контролю якості харчування у дитячих садочках, школах та інших закладах освіти. Дніпропетровський центр ПТО ДСЗ ініціював співпрацю з авторами програмного продукту. В спільному Меморандумі передбачено підготовку педагогів Центру та надання безкоштовного доступу до програми на сервері розробника здобувачам освіти під час навчання.

З метою опанування програми «СУПіК 2» та формування навичок практичної роботи Центр пропонує новий курс «*Практичні аспекти роботи в програмі «СУПіК 2»: комп'ютеризація обліку в їдальнях закладів освіти*».

Курс спрямований на формування компетентностей щодо нового підходу в організації харчування здобувачів освіти/дітей: скорочення обсягів щоденної ручної праці за рахунок комп'ютеризації процесів, що веде до економії, підвищує прозорість використання продуктів у закладі освіти, можливість роботи з реальними даними та контролю роботи на основі актуальної інформації.

Метою курсів є оновлення теоретичних знань з організації нового харчування у закладах освіти та формування практичних навичок роботи в програмі «СУПіК 2».

Цільовою аудиторією «Практичні аспекти роботи в програмі «СУПіК 2»: комп'ютеризація обліку в їдальнях закладів освіти» є працівники сфери організації харчування здобувачів освіти/дітей у закладах освіти.

Термін навчання: загальний фонд навчального часу – 36 годин (1,2 кредита ЄКСТ).

Форма навчання: дистанційна.

ПОГОДЖУЮ
ТОВ «ЮКРЕЙНІАН СМАРТ
ДІДЖИТАЛС»

ЗАТВЕРДЖУЮ



Максим Трофименко

Максим ТРОФИМЕНКО
" / " _____ 2024 р.



Директор Дніпропетровського
центру професійно-технічної
освіти державної служби зайнятості
Лариса СИДОРЧУК
" / " _____ 2024 р.

РОБОЧИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
курсів підвищення кваліфікації за навчальною програмою
**«Практичні аспекти роботи в програмі «СУПіК 2»:
комп'ютеризація обліку в їдальнях закладів освіти»**

Загальний фонд навчального часу - 36 годин

№	Назва дисципліни	Всього	Лекції	Практичні заняття
1.	Робота в програмі «СУПіК 2». Загальна характеристика	4	2	2
1.1	Загальна характеристика програми «СУПіК 2»: Система управління продуктами і кухнею. Знайомство з програмою, її функціональні можливості. Робота в програмі «СУПіК 2».	2	2	
1.2	Загальні принципи ведення обліку. Налаштування програми.	1		1
1.3	Константи (заповнення інформації про заклад освіти). Довідники: створення, перегляд, редагування елементів.	1		1
2.	Постачання і склад	7	1	6
2.1	Постачання і склад (оприбуткування, переміщення, списання, звітність). Статуси документів: "В роботі", "На затвердження", "Затверджено".	1	1	
2.2	Створення картки постачальника. Створення договору.	1		1
2.3	Внесення залишків на склад	1		1
2.4	Створення прибуткової накладної від постачальника та прибуткової по благодійності.	1		1
2.5	Списання продуктів зі складу. Переміщення продуктів на склад іншого закладу освіти.	1		1
2.6	Формування щоденного звіту прибуткових та видаткових накладних. Звірка з постачальником. Формування звіту по складу. Аналіз руху продукту в складі.	1		1
2.7	Формування товарного звіту комірника по складу.	1		1
3.	Страви і продукти	6	1	5
3.1	Страви і продукти: продукти; групи продуктів; норми груп продуктів; страви (робота з технологічними картками).	1	1	
3.2	Перегляд продуктів та груп продуктів, їх енергетична та поживна цінність, алергени.	1		1
3.3	Завантаження страв з шаблонів по категоріям. Завантаження окремої страви з шаблону.	1		1
3.4	Створення нової технологічної картки.	1		1
3.5	Внесення змін в технологічні картки. Дублювання	1		1

	технологічних карток.			
3.6	Внесення змін в картотеці та в меню на день, відмінності. Виставлення виходу страви на інші вікові групи (типи) дітей.	1		1
4.	Робота з меню для закладів загально середньої освіти, закладів дошкільної освіти, літніх таборів.	10	1	9
4.1	Робота з меню: створення меню на день, меню-розклад, меню на виправлення, примірного чотиритижневого сезонного меню (типового).	1	1	
4.2	Створення меню на день: додавання страв та їх редагування; внесення за заявкою та додаткової чисельності здобувачів освіти. Статуси.	1		1
4.3	Продукти на меню: редагування кількості, округлення, списання по благодійності. Робота в таблиці розподілу продуктів.	1		1
4.4	Меню на день: друковані форми. Особливість застосування націнки в їдальнях навчальних закладів.	1		1
4.5	Меню на день: меню повернення, додаткове меню.	1		1
4.6	Створення комплекту меню для вибору.	1		1
4.7	Створення примірного чотиритижневого сезонного меню.	1		1
4.8	Формування та аналіз звіту по виконанню норм груп продуктів.	1		1
4.9	Налаштування для шкіл, в яких будуть функціонувати літні табори	1		1
4.10	Створення меню на день для літніх таборів.	1		1
5.	Звітність на харчоблоці	7	1	6
5.1	Створення і формування звітів на харчоблоці щодо виконання норм по Постанові №305 та інших.	1	1	
5.2	Формування та аналіз звіту про виконання натуральних норм.	1		1
5.3	Формування звіту по енергетичній та поживній цінності їжі (БЖВ).	1		1
5.4	Формування зведеного звіту по віковим групам (категоріях) дітей в меню.	1		1
5.5	Формування журналу бракеражу сирової продукції по продукту	1		1
5.6	Ведення журналу бракеражу готової продукції.	1		1
5.7	Формування звіту про рух продуктів і тари на кухні та товарного звіту. Особливості застосування.	1		1
6	Залік	2		2
	Всього	36	6	30

Методист



Наталія ГАВРИЛЮК