

ПОГОДЖЕНО

Заступник начальника управління
освіти і науки
Волинської обласної державної
адміністрації

Олександр ТКАЧУК

2024 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор ДПТНЗ

«Камінь-Каширське вище
професійне училище»

Анатолій КОРИНЧУК

«22» травня 2024 р.

ПОЛОЖЕННЯ про кулінарний хаб ДПТНЗ «Камінь-Каширське ВПУ»

1. Загальні положення

1.1 Кулінарний хаб (далі – хаб) – це навчально-виробничий простір, який оснащений сучасним технологічним устаткуванням та інструментом необхідним для приготування страв та напоїв оновленого шкільного меню та створений з метою впровадження реформи шкільного харчування; надання широкого спектру освітніх, виробничих та інноваційних послуг у галузі харчування; підтримка місцевої економіки та розвитку кулінарної культури.

Хаб діє на базі навчально-практичного центру сучасних харчових технологій ДПТНЗ «Камінь-Каширське ВПУ» (далі – центр).

Положення про хаб затверджується закладом професійної освіти за погодженням з управлінням освіти і науки Волинської обласної державної адміністрації.

1.2. Кулінарний хаб на базі ДПТНЗ «Камінь-Каширське ВПУ», організований відповідно до наказу управління освіти і науки Волинської обласної державної адміністрації від 15 травня 2024 року №183 «Про створення кулінарних хабів».

1.3. У ході реалізації завдань хабу учасники освітнього процесу у своїй діяльності керуються чинним законодавством, цим положенням.

2 Завдання та функції кулінарного хабу

2.1 Хаб діє на підставі отриманих ліцензій, розроблених курсів.

2.2 Завданнями хабу є:

2.2.1. Навчання:

- створення цілісної системи підготовки, перепідготовки, підвищення кваліфікації, стажування за професіями: «Кухар», «Кухар закладу освіти» на основі вивчення, апробації кращого досвіду та його впровадження;

- підвищення кваліфікації тренерів з числа педагогічних працівників ЗП(ПТ)О, які здійснюють навчання з шкільного харчування;

- освоєння нових кулінарних технік приготування та трендів, знань з нутриціології, безпеки організації харчового процесу;

- приготування страв за новим шкільним меню та технологічними картами;

- експериментування з новими інгредієнтами та кулінарними техніками;

- популяризація здорового харчування;

- освоєння безпечної, енергоефективної та раціональної роботи на

сучасному обладнанні;

- напрацювання рецептів корисних страв;
- сприяння використанню екологічно чистих продуктів; розвитку локальної кулінарної культури здорового харчування.

2.2.2 Проведення різних заходів з актуальних тем, пов'язаних з шкільним, дієтичним, здоровим харчуванням (кулінарних курсів, фестивалів, шкіл, майстер-класів, дегустацій, демонстрацій та обідів тощо) для різних категорій населення з різним рівнем досвіду, як для новачків, так і для професіоналів;

- запрошення відомих кухарів та експертів з харчування для проведення лекцій;
- проведення благодійних акцій.

2.2.3 Надання закладам освіти консультативної, інформаційної та посередницької допомоги з питань впровадження реформи шкільного харчування;

2.2.4 Розроблення навчально-методичного, інформаційного супроводу, спрямованого на підвищення якості професійної підготовки кухарів закладів освіти, кухарів тощо.

2.2.5 Співпраця із закладами освіти, підприємствами, організаціями, центрами зайнятості, місцевими органами виконавчої влади та органами місцевого самоврядування, державними і громадськими організаціями, іншими зацікавленими органами щодо підготовки кухарів закладів освіти.

4. Управління діяльністю

4.1. Загальне керівництво кулінарним хабом здійснює директор центру, розподіляє обов'язки між працівниками та забезпечує виконання основних завдань.

4.2. Структура хабу може включати підрозділи, які займаються окремими напрямками діяльності (навчально-методичний, інформаційно-роз'яснювальний, аналітичний тощо).

4.3. Штатний розпис кулінарного хабу затверджується директором закладу професійної освіти за погодженням з відповідними органами управління освітою.

5. Кадрове забезпечення кулінарного хабу, права та обов'язки працівників

5.1. До роботи в хабі залучаються штатні працівники центру, які пройшли спеціальний курс підготовки із шкільного харчування та отримали відповідні сертифікати.

5.2. Працівники хабу мають право на:

- отримання необхідних для виконання своїх обов'язків ресурсів та матеріалів;
- участь у професійних семінарах, тренінгах та інших заходах, що сприяють підвищенню кваліфікації;
- ініціювання та реалізацію проектів, спрямованих на покращення системи шкільного харчування.

5.3. Працівники хабу зобов'язані:

- дотримуватися норм та стандартів, визначених цим положенням та

іншими нормативними документами;

- забезпечувати якісне виконання покладених на них завдань;
- підтримувати належний рівень професійної етики та взаємодії з учасниками освітнього процесу.

6. Фінансове та матеріально-технічне забезпечення

6.1 Фінансування діяльності кулінарного хабу здійснюється за рахунок коштів закладу професійної освіти, державного та місцевих бюджетів, грантів, благодійних внесків та інших джерел, не заборонених законодавством.

6.2. Матеріально-технічне забезпечення хабу включає необхідне обладнання, інструменти та матеріали для здійснення його функцій.

6.3. Контроль за цільовим використанням коштів та матеріальних ресурсів здійснює директор закладу професійної освіти та старший майстер училища.

7. Заключні положення

7.1. Орган, який утворив хаб, створює умови для нормальної роботи і підвищення кваліфікації фахівців закладів дошкільної та загальної середньої освіти за професією «Кухар», забезпечує їх приміщеннями, спецодягом відповідно обладнаними місцями для роботи, а також довідковою та спеціальною літературою.

7.2. Зміни та доповнення до цього Положення можуть бути внесені з ініціативи керівники кулінарного хабу та/або органу, який його утворив.

7.3. Кулінарний хаб ліквідується або реорганізовується органом, який його утворив, відповідно до чинного законодавства України.