



**J** OINT  
**E** MERGENCY  
**R** ESPONSE  
**U** KRAINE



**СВІТЛО  
НАДІЇ**

**Проект : JERU 1010 «Підтримка відновлення соціальної та фінансової стійкості громад у постраждалих від війни громадах на сході та заході України»**

## **ТЕХНІЧНЕ ЗАВДАННЯ**

***Активність: Професійне навчання***

***Забезпечення професійної підготовки бенефіціарів***

***Спеціалізація: «Технологія виготовлення хліба та хлібобулочних виробів»***



## 1. Контекст

У межах реалізації проєкту JERU 1010 «Підтримка відновлення соціальної та фінансової стійкості громад у постраждалих від війни громадах на сході та заході України». Проєкт фінансується Федеральним міністерством Німеччини з економічної співпраці й розвитку та реалізується JERU (Спільне реагування на надзвичайні ситуації в Україні міжнародних неурядових організацій Welthungerhilfe та Concern Worldwide). Виконавчий партнер БО «Світло надії» впроваджує компонент VET Skills Training (професійно-технічне навчання, далі - TVET), спрямований на розвиток професійних компетентностей, покращення практичних навичок або здобуття нової професії представниками соціально вразливих категорій населення. Метою діяльності є подолання прогалів на регіональному ринку праці та підтримка учасників у підвищенні конкурентоспроможності шляхом надання актуальних і затребуваних професійних знань і навичок. Програма передбачає поєднання теоретичних занять та практичних модулів, які відповідають реальним потребам локального ринку праці та орієнтовані на швидку інтеграцію учасників у сферу зайнятості або самозайнятості.

**Цільова аудиторія:** внутрішньо переміщені особи (ВПО), жінки, люди з інвалідністю, ветерани, члени родин ветеранів, особи, які втратили роботу через війну, самотні батьки та багатодітні родини, а також інші категорії соціально вразливого населення

## 2. Загальні вимоги

**Практична спрямованість курсу:** Програма повинна відповідати чинному законодавству України та включати як теоретичну, так і практичну складові.

**Інклюзивність:** наявність приміщення та умов навчання для людей з інвалідністю (наявність пандусів, ліфтів, санітарних кімнат тощо).

**Безпека:** наявність укриття всередині будівлі або на відстані до 100 м. Альтернативний план дій під час повітряної тривоги (наприклад, призупинення занять).

**Облік відвідуваності:** заклад зобов'язаний вести облік присутності кожного учасника та повідомляти про це партнерам проєкту.

**Вартість навчання (TVET):** загальна вартість курсу на одного учасника, включаючи всі податки та збори.

**Додаткові витрати:** всі витрати повинні бути включені в загальну вартість навчання (включаючи сертифікат або диплом, розхідні матеріали, спецодяг тощо), або узгоджені на початку курсу окремо.

**Додаткові вимоги допуску до навчання:** проінформувати про необхідність наявності медичної книжки (санітарна книжка), відсутності медичних протипоказань до роботи з харчовими продуктами.

**Формування групи:** мінімальна кількість учасників, необхідна для початку навчання - 5 осіб.



**Заміна вибулих учасників:** якщо учасник відмовляється від курсу протягом перших двох тижнів, він може бути замінений кандидатом зі списку очікування без додаткових витрат.

**Тривалість курсу:** 1-3 місяці. Готовність розпочинати курс відразу після формування групи.

**Формат:** Офлайн (очний). Заняття проводяться на базі навчального закладу.

**Гнучкий графік:** можливість адаптувати розклад занять до потреб учасників.

**При відборі державних навчальних закладів для участі у програмах професійного навчання (TVET) слід враховувати такі аспекти:**

**Технічна та освітня інфраструктура:** актуальність та відповідність навчальних програм та матеріалів сучасним стандартам; доступ до спеціалізованого обладнання для випікання, навчальних лабораторій, бібліотек.

**Устаткування для практичної підготовки:** наявність і справність матеріально-технічної бази (професійні печі, тістомішалки, вистоювальні шафи, інструменти для випікання, сертифіковані харчові виробничі зони). Відповідність обладнання сучасним вимогам ринку праці.

**Гнучкість у впровадженні програми:** можливість адаптації навчальних планів, тривалості курсу, форматів. Можливість формувати групи різного розміру та коригувати розклад занять.

**Кваліфікація педагогічного колективу:** досвід навчання дорослих, практична компетентність у хлібопеченні та харчовому виробництві, знання сучасних методик навчання. Перевагою є залучення практиків.

**Видача офіційних документів про завершення навчання:** заклад повинен мати можливість видавати сертифікати, дипломи або інші документи державного зразка, що підтверджують участь у навчанні.

**Приватний навчальний заклад, який пропонує курси TVET в рамках проектної діяльності, повинен відповідати таким мінімальним критеріям:**

**Рік заснування:** заклад освіти повинен бути створений не менше трьох років тому та мати досвід надання освітніх послуг.

**Сертифікація:** після проходження курсу всі учасники повинні отримати сертифікат, що підтверджує проходження навчання.

**Освітня програма:** наявність структурованої методичної програми з навчальним планом, лекціями, презентаціями, практичними матеріалами та завданнями.

**Кваліфіковані тренери:** навчання проводять фахівці з відповідною освітою, практичним досвідом та методичною підготовкою.

**Матеріально-технічна база:** наявність обладнаної навчальної кухні/лабораторії для проведення теоретичних і практичних занять з усім необхідним професійним обладнанням для випікання, харчові приміщення, що відповідають санітарним нормам.

### 3. Специфічні вимоги



**1. Правовий статус та досвід.** Бути зареєстрованою юридичною особою або фізичною особою-підприємцем з відповідними КВЕДама у сфері освіти. Є приклади впроваджених програм з підтвердженням результатів (відгуки, сертифікати, зразки робіт, статистика успішності випускників).

**2. Матеріально-технічна база.** Обладнана навчальна кухня/лабораторія для практичних занять із технології виготовлення хліба та хлібобулочних виробів, включаючи професійні печі, тістомішалки, вистоювальні шафи, ваги, хлібопекарські форми, спеціалізовані інструменти та розхідні матеріали. Приміщення повинно відповідати санітарно-гігієнічним нормам для харчового виробництва.

**3. Педагогічний склад.** Залучення викладачів та практиків з практичним досвідом у сфері хлібопечення та хлібобулочного виробництва (професійні пекарі, кондитери, технологи харчового виробництва).

**4. Підхід до навчання.** Програма гарантовано буде практичною та сучасною. Надання зворотного зв'язку учасникам про виконані завдання. Кожен учасник має практичний час на робочому місці.

**5. Додаткові переваги (за бажанням).** Наявність програм кар'єрної підтримки (консультування з питань працевлаштування, допомога з портфоліо). Партнерство з пекарнями, кафе або харчовими компаніями, які пропонують стажування або працевлаштування. Досвід роботи з вразливими групами (ВПО, жінки, люди з інвалідністю тощо).

**Програма TVET з курсу «Технологія виготовлення хліба та хлібобулочних виробів» має охоплювати такі ключові теми:**

Навчальна програма повинна забезпечити комплексну практичну підготовку з технології виготовлення хліба та хлібобулочних виробів, включаючи традиційні та сучасні техніки, стандарти безпечності харчових продуктів, розробку рецептур та роботу з професійним пекарським обладнанням. Програма має включати такі ключові тематичні блоки:

- *Основи хлібопечення: історія, види хліба та хлібобулочних виробів, інгредієнти та їх властивості;*
- *Сировина: характеристика видів борошна, дріжджів, розпушувачів, жирів, цукрів, добавок;*
- *Технологія приготування дріжджового тіста та випечених виробів (хліб, булки, батони);*
- *Технологія приготування виробів з прісного, пісочного та листкового тіста;*
- *Рецептури та норми: робота з технологічними картами (ТТК), порціювання, контроль маси;*
- *Експлуатація та обслуговування професійного пекарського обладнання (печі, тістомішалки, вистоювальні шафи);*
- *Дефекти випічки: причини, профілактика та усунення;*
- *Безпечність та гігієна харчових продуктів: принципи НАССР, санітарні норми, вимоги до особистої гігієни;*
- *Маркування, пакування та зберігання готових хлібобулочних виробів;*
- *Основи калькуляції собівартості продукції та ціноутворення;*
- *Принципи організації малого пекарського бізнесу / самозайнятості.*

Програма має передбачати поєднання теоретичних і практичних занять, демонстрацій та практики виробництва. По завершенні навчання слухачі проходять підсумкову атестацію (теоретичну та практичну) і отримують документ про проходження курсу (сертифікат або свідоцтво).

#### 4. Критерії відбору навчального закладу

Для оцінювання навчального закладу за надання TVET буде використовуватися система нарахування балів, що дозволить об'єктивно вибрати найкращий.

**Критерії оцінювання навчальних закладів, які проводять курси «Технологія виготовлення хліба та хлібобулочних виробів»:**

*А. Досвід проведення курсів з хлібовипікання / харчових технологій - від 0-3 років 5%, 3-5 років - 15%, від 5 років - 20%.*

*Б. Наявність актуальної, сучасної освітньої програми - 20%.*

*В. Практична спрямованість курсу - 20%.*

*Г. Матеріально-технічна база (професійне пекарське обладнання, харчові приміщення) - 10%.*

*Д. Інклюзивність та безпека - 10%.*

*Е. Вартість навчання - 10%.*

*Є. Наявність сертифікатів про проходження курсу - 10%.*

#### 5. Очікуваний результат

У результаті проходження навчального курсу «Технологія виготовлення хліба та хлібобулочних виробів» слухачі повинні оволодіти системними знаннями та практичними навичками, необхідними для роботи пекарем або технологом хлібобулочного виробництва на пекарнях, кондитерських підприємствах, у закладах ресторанного господарства або як самозайнята особа. Випускники курсу зможуть:

- *самостійно готувати різні види хліба, батонів, булочок та хлібобулочних виробів із застосуванням традиційних і сучасних технік;*
- *працювати з технологічними картами, точно відважувати та відмірювати інгредієнти;*
- *безпечно та ефективно експлуатувати професійне пекарське обладнання (печі, тістомішалки, вистоявальні шафи);*
- *виявляти та виправляти дефекти випічки;*
- *дотримуватись вимог безпечності харчових продуктів, санітарних та гігієнічних норм (принципи HACCP);*
- *здійснювати маркування, пакування та зберігання готових хлібобулочних виробів відповідно до стандартів;*
- *розраховувати собівартість продукції та проводити базове ціноутворення;*
- *застосовувати принципи організації малого пекарського бізнесу або самозайнятості.*

По завершенні навчання слухачі проходять підсумкову атестацію (теоретичну та практичну) і отримують відповідний сертифікат або свідоцтво про проходження курсу, що дає можливість

Alliance | 2015



**J**OINT  
**E**MERGENCY  
**R**ESPONSE  
**U**KRAINE



**СВІТЛО  
НАДІЇ**

працевлаштовуватись пекарем, технологом виробництва або розпочати власний пекарський бізнес.