Проєкт : 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»

Травень 2026

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 прогалин 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, одинокі 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 проекту.

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 КВЕДами 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 HACCP, 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, вистоювальні 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

працевлаштовуватись пекарем, технологом виробництва або розпочати власний пекарський бізнес.