

Утверждено
Генеральный директор
ООО «Московский институт профессиональной переподготовки и повышения квалификации педагогов»
Курильчик И.А.



М.П.

Курс повышения квалификации «Формирование питания в учреждениях ДО. Контроль качества и требования СанПиН»

Учебный план курса на 72 часа

| Наименование разделов, модулей, тем | Всего часов | Лекции | Самостоятельная работа | Практическая работа | Кол-во часов контроля | Тип контроля |
|---|-------------|--------|------------------------|---------------------|-----------------------|--------------|
| Модуль 1. Рациональное питание детей | 12 ч. | 5 ч. | 6 ч. | 1 ч. | Тест | |
| Модуль 2. Требования к пищевым продуктам для детей | 12 ч. | 5 ч. | 6 ч. | 1 ч. | Тест | |
| Модуль 3. Технологическая обработка пищевых продуктов | 12 ч. | 5 ч. | 6 ч. | 1 ч. | Тест | |
| Модуль 4. Требования к организации питания детей | 12 ч. | 5 ч. | 6 ч. | 1 ч. | Тест | |
| Модуль 5. Рецептуры и технология приготовления продукции | 12 ч. | 5 ч. | 6 ч. | 1 ч. | Тест | |

| | | | | | | |
|---|-------|------|------|------|------|--|
| Модуль 6. Обязанности медицинского персонала. Требования к работникам столовых | 10 ч. | 4 ч. | 5 ч. | 1 ч. | Тест | |
| Итоговый контроль | 2 ч. | | | 2 ч. | Тест | |
| Итого часов | 72 | 29 | 35 | 8 | | |