Утверждено
Генеральный директор
ООО «Московский институт профессиональной переподготовки и повышения квалификации педагогов»
_____ Н.А. Курильчик
М.П.

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

Учебная программа курса

Цель	Совершенствование профессиональных компетенций слушателей в сфере организации питания в учреждениях дошкольного образования.
Задачи	В результате освоения программы слушатель должен повысить квалификационный уровень в рамках имеющейся квалификации и(или) усовершенствовать свои компетенции в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», а также в соответствии с профессиональным стандартом «Повар», утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н.
Категории обучающихся	Слушатели, имеющие высшее образование, среднее профессиональное образование или начальное профессиональное образование на базе среднего общего образования.
Оценка качества	Промежуточная аттестация в форме тестов, итоговое тестирование.
Форма обучения	Заочная. В процессе обучения применяются исключительно дистанционные образовательные технологии и электронное обучение.
Прогнозируемые результаты	В результате обучения на курсе обучающиеся приобретут: - знания: физиологических потребностей детей дошкольного возраста в пищевых веществах и энергии; гигиенических требований к пищевым продуктам для детей дошкольного возраста; - умения: технологической обработки пищевых продуктов и организации питания для детей дошкольного возраста; - навыки: отработки технологии производства блюд, напитков и кулинарных изделий в дошкольных образовательных учреждениях.