

**Учебно-тематический план**

дополнительная профессиональная программа (повышение квалификации)

**Организация питания в ДОУ ОАО «РЖД»**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Наименование модулей/**  **учебных дисциплин** | **Кол-во часов** | **в том числе** | | **Форма**  **аттестации** |
| Аудиторная работа | самостоятельная работа |
| **1** | **Модуль 1. Нормативно-правовые документы, регулирующие организацию режима питания в детских дошкольных учреждениях** | **10** | **6** | **4** | **зачет** |
| 1.1 | Изменение [социального заказа](http://pandia.ru/text/category/zakaz_sotcialmznij/) общества к системе общего [образования](http://pandia.ru/text/category/srednee_obrazovanie/) | 2 | 2 | - |  |
| 1.2 | **Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания в ДОУ** | 2 | 1 | 1 |  |
| 1.3 | Должностные обязанности и права повара в ДОУ | 2 | 1 | 1 |  |
| 1.4 | Процедура проверки СЭС в детских образовательных учреждениях | 2 | 1 | 1 |  |
| 1.5 | Организация деятельности совета по питанию ДОУ | 2 | 1 | 1 |  |
| **2** | **Модуль 2. Медицинские и санитарно-гигиенические принципы питания детей в ДОУ** | **10** | **6** | **4** | **зачет** |
| 2.1 | Основы физиологии питания детей, санитарии и гигиены | 3 | 2 | 1 |  |
| 2.2 | Нормы физиологических потребностей детей в пищевых веществах и энергетических калориях. Определение энергетической ценности пищевых продуктов | 4 | 2 | 2 |  |
| 2.3 | Искусственная витаминизация в детских образовательных учреждениях | 3 | 2 | 1 |  |
| **3** | **Модуль 3. Охрана труда и требования при работе на пищеблоке** | **10** | **6** | **4** | **зачет** |
| 3.1 | Охрана труда и техника безопасности при работе на пищеблоке | 2 | 1 | 1 |  |
| 3.2 | Организация обслуживания производства | 3 | 2 | 1 |  |
| 3.3 | Санитарные требования к оборудованию пищеблока | 3 | 2 | 1 |  |
| 3.4 | Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий | 2 | 1 | 1 |  |
| **4** | **Модуль 4. Документация и контроль за питанием в ДОУ** | **10** | **6** | **4** | **зачет** |
| 4.1 | Виды документации по организации питания в ДОУ | 4 | 2 | 2 |  |
| 4.2 | Оформление журналов по организации и контроля за питанием в ДОУ | 3 | 2 | 1 |  |
| 4.3 | Режим питания в детских образовательных учреждениях | 3 | 2 | 1 |  |
| **5** | **Модуль 5. Технология приготовления блюд** | **28** | **20** | **8** | **зачет** |
| 5.1 | Нормы и закладка продуктов питания в ДОУ | 8 | 8 | - |  |
| 5.2 | Правила обработки продуктов для приготовления пищи | 10 | 6 | 4 |  |
| 5.3 | Правила приготовления пищи | 10 | 6 | 4 |  |
|  | Итоговая аттестация | 4 | 4 | - | зачет |
|  | **Итого:** | **72** | **48** | **24** |  |