

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН УСИЛЕННОЙ КВАЛИФИЦИРОВАННОЙ ЭЛЕКТРОННОЙ ЦИФРОВОЙ ПОДПИСЬЮ  
сведения об ЭЦП:



**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«СРЕДНЕРУССКАЯ АКАДЕМИЯ СОВРЕМЕННОГО ЗНАНИЯ»  
АНО ДПО САСЗ**

Принято на заседании  
Педагогического Совета Академии  
Протокол от 01 октября 2021 года



**УТВЕРЖДЕНО**  
Приказом ректора АНО ДПО САСЗ  
от «01» октября 2021 года №2//01-10

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ**

**«Повар детского питания»**

## Содержание

- 1. Общие положения**
  - 1.1. Определение.
  - 1.2. Нормативные документы для разработки ППК
  - 1.3. Общая характеристика ППК: цель, трудоемкость, форма обучения.
  - 1.4. Требования к уровню подготовки, поступающего на обучение.
- 2. Планируемые результаты обучения.**
- 3. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППК**
  - 4.1. Календарный учебный график.
  - 4.2. Учебный план.
  - 4.3. Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей), практик.
- 4. Организационно-педагогические условия.**
- 5. Формы аттестации и оценочные материалы**
- 6. Требования к оценке качества освоения программы**
- 7. Особенности реализации программы для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**
- 8. Приложения.**

## 1. Общие положения

### 1.1. Определение

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации (ДПП ПК) «Повар детского питания» представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную с учетом требований рынка труда на основе:

Приказа Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569 (ред. от 17.12.2020) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898)

Приказа Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар"

ППК регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, организационно-педагогические условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по программе и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин и оценочные материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, календарный учебный график и методические материалы по организации самостоятельной работы и итоговой аттестации.

### 1.2. Нормативные документы для разработки ДПП ПК

Нормативную правовую базу разработки ДПП ПК составляет:

Федеральный Закон РФ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569 (ред. от 17.12.2020) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898)

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар"

Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения (СанПиН 2.3/2.4.3590-20), утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32.

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным образовательным программам, утвержденный Приказом министерства образования и науки Российской Федерации от 01 июля 2013 года № 499;

Письмо Министерства образования и науки РФ от 22.04.2014 № ВК-1032/06 «Методические рекомендации разъяснения по разработке дополнительных профессиональных программ на основе профессиональных стандартов».

Устав АНО ДПО САСЗ.

### 1.3. Общая характеристика ДПП ПК: цель, трудоемкость, форма обучения

**Цель:** совершенствование профессиональных компетенций специалистов, занятых в сфере производства блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях детского питания с целью приготовления качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентации и продажи в организациях питания.

В структуре программы повышения квалификации представлено описание перечня профессиональных компетенций, качественное изменение и (или) получение которых осуществляется в результате обучения.

### Задачи:

-сформировать компетенции использования основных принципов проектирования рецептур и изучения технологических этапов производства продуктов питания для детей, с учетом возраста, физиологических потребностей и состояния здоровья

-изучить медико-биологические аспекты разработки продуктов детского питания;

- сформировать понимание особенностей питания и потребностей в компонентах пищи детей, в зависимости от возраста и физиологического состояния;

- сформировать навыки использования технологических схем производства молочных смесей, каш для детского питания, мясных, плодоовощных, рыбных продуктов для детей как первого года жизни, так и дошкольного и школьного возраста.

Форма обучения: заочная. Возможна реализация с применением дистанционных технологий.

Варианты сроков освоения и трудоемкости программы ДПП ПК:

	Трудоемкость	Срок освоения
	36 часов	1 неделя
	72 часа	2 недели
	120 ч	3 недели
	144 часа	4 недели

### 1.4. Требования к уровню подготовки, поступающего на обучение

К освоению дополнительных профессиональных программ повышения квалификации и профессиональной переподготовки допускаются лица, имеющие или получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование.

## 2. Планируемые результаты обучения

Перечень профессиональных компетенций качественное изменение и (или) получение которых осуществляется в результате обучения:

Код и наименование (общепрофессиональной) профессиональной компетенции	Индикаторы достижения компетенций	Основание (ФГОС ВО, ПС)
ПК1 Способен к приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента	ПК1.1. Знает нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания ПК1.2. Умеет изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь ПК1.3. Владеет технологиями	Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569 (ред. от 17.12.2020) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898) Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 8

	разработки меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий	сентября 2015 г. N 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар"
ПК 2– способен к организации и реализации лечебного и диетического питания в соответствии с требованиями СанПиН	ПК2.1. Знает технологии приготовления и оформления блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд ПК2.2. Умеет соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления ПК2.3. Владеет способами организации питания, в том числе диетического	Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569 (ред. от 17.12.2020) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898) Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар"

### **3. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППК**

Содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ППК регламентируется учебным планом, рабочими программами учебных дисциплин, материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

**3.1. Календарный учебный график** (см. приложение 3).

**3.2. Учебный план** (см. приложение 4).

**3.3. Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей), практик** (см. приложение 5).

### **4. Организационно-педагогические условия**

ППК обеспечивается учебно-методической документацией и материалами по всем учебным дисциплинам образовательной программы. Содержание каждой из таких учебных дисциплин представлено в сети Интернет или локальной сети образовательного учреждения.

При использовании электронных изданий ОО обеспечивает каждого обучающегося, во время самостоятельной подготовки, рабочим местом в компьютерном классе с выходом в Интернет в соответствии с объемом изучаемых дисциплин из расчета 1 место в аудитории на 1 обучающегося с выходом в локальную сеть или сеть Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен доступом к электронно-библиотечной системе, содержащей работы по основным изучаемым дисциплинам и сформированной по согласованию с правообладателями учебной и учебно-методической литературы. Обеспечена возможность осуществления одновременного индивидуального доступа к такой системе 100% обучающихся.

ОО подключена к электронно-библиотечным системам, обеспечивающим возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ в Интернет.

ОО обеспечена необходим комплектом лицензионного программного обеспечения для проведения аудиторных занятий (лекций, практических занятий, консультаций и т.п.):

1. Microsoft Open License;

Для проведения:

— лекционных занятий имеются аудитории, оснащенные современным оборудованием;

— практических занятий – компьютерные классы, специально оснащенные аудитории;

— самостоятельной учебной работы: внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснование времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация дополнительной профессиональной программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин основной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки, обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся по дополнительной профессиональной программе обеспечен не менее чем одним учебным и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла, входящей в дополнительную профессиональную программу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован электронными изданиями основной учебной литературы по дисциплинам базовой части всех циклов.

Фонд дополнительной литературы включает учебные издания, официальные справочно-библиографические и периодические издания.

Для успешной реализации ППК профессорско-преподавательскому составу предоставляется необходимое оборудование для проведения занятий в виде презентаций, деловых игр, тестирования и т.п.

Реализация дополнительной профессиональной программы с применением дистанционных образовательных технологий производится с использованием:

- системы дистанционного обучения «Прометей»,
- платформы для проведения вебинаров «Pruffme»,
- видеоконференцсвязи Skype, Zoom
- ЭБС IPRbooks

что обеспечивает:

-доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), электронным учебным изданиям и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах дисциплин (модулей);

-фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения программы - итоговой аттестации.

- проведение учебных занятий, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением дистанционных образовательных технологий;

-взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействия посредством сети «Интернет».

Функционирование системы дистанционного обучения обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией работников, ее использующих и поддерживающих. Функционирование электронной информационно-образовательной среды соответствует законодательству Российской Федерации.

## **Кадровое обеспечение реализации Программы**

К педагогической деятельности допускаются лица, имеющие право на занятие педагогической деятельностью в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Реализация дополнительной профессиональной программы обеспечена научно-педагогическими кадрами, имеющими базовое образование, соответствующее профилю преподаваемого учебного материала, занимающимися педагогической, научной, научно-методической и (или) практической деятельностью по профилю преподаваемой дисциплины.

### **Материально-техническое обеспечение Программы**

ОО обладает материально-технической базой, соответствующей действующим противопожарным правилам и нормам и обеспечивающей проведение всех видов занятий слушателей, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением дистанционных образовательных технологий.

Каждый слушатель в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечной системе IPRBOOKS (электронной библиотеке). Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) обеспечивает возможность доступа обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), как на территории организации, так и вне ее.

Для осуществления образовательного процесса по дисциплине необходима следующая материально-техническая база:

1. Кабинеты
2. Аудитории, оснащенная компьютером с выходом в Интернет, оснащенная мультимедийным оборудованием:
  - Мультимедиа-проектор.
  - Телевизор.
  - Скайп (или альтернативные виды ВКС)

## **5. Формы аттестации и оценочные материалы**

### **5.1 Формы аттестации**

№п/п	Тема	Краткая характеристика оценочного средства	Критерии оценивания компетенции
1.	Основы физиологии, санитарии и гигиены в детском питании	тестирование	ПК1.1 ПК1.2 ПК 1.3 ПК2.1 ПК2.2 ПК2.3
2.	Охрана труда и пожарная безопасность на производстве.	тестирование	ПК1.1 ПК1.2 ПК 1.3 ПК2.1 ПК2.2 ПК2.3
2	Повар детского питания	тестирование	ПК1.1 ПК1.2 ПК 1.3 ПК2.1 ПК2.2 ПК2.3

## 5.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, описание шкал

При оценке знаний на зачете учитывается:

1. Уровень сформированности компетенций.
2. Уровень усвоения теоретических положений дисциплины, правильность формулировки основных понятий и закономерностей.
3. Уровень знания фактического материала в объеме программы.
4. Логика, структура и грамотность изложения вопроса.
5. Умение связать теорию с практикой.
6. Умение делать обобщения, выводы.

№ пп	Оценка	Шкала
1	Отлично	Слушатель должен: - продемонстрировать глубокое и прочное усвоение знаний программного материала; - исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно изложить теоретический материал; - правильно формулировать определения; - продемонстрировать умения самостоятельной работы с литературой; - уметь сделать выводы по излагаемому материалу.
2	Хорошо	Слушатель должен: - продемонстрировать достаточно полное знание программного материала; - продемонстрировать знание основных теоретических понятий; достаточно последовательно, грамотно и логически стройно излагать материал;



		<ul style="list-style-type: none"> <li>- продемонстрировать умение ориентироваться в литературе;</li> <li>- уметь сделать достаточно обоснованные выводы по излагаемому материалу.</li> </ul>
3	Удовлетворительно	<p>Слушатель должен:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- продемонстрировать общее знание изучаемого материала;</li> <li>- показать общее владение понятийным аппаратом дисциплины;</li> <li>- уметь строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса;</li> <li>- знать основную рекомендуемую программой учебную литературу.</li> </ul>
4	Неудовлетворительно	<p>Слушатель демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- незнание значительной части программного материала;</li> <li>- не владение понятийным аппаратом дисциплины;</li> <li>- существенные ошибки при изложении учебного материала;</li> <li>- неумение строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса;</li> <li>- неумение делать выводы по излагаемому материалу.</li> </ul>
5	Зачтено	Выставляется при соответствии параметрам экзаменационной шкалы на уровнях «отлично», «хорошо», «удовлетворительно».
6	Незачтено	Выставляется при соответствии параметрам экзаменационной шкалы на уровне «неудовлетворительно».

### 3.2. Тестирования

№ пп	Оценка	Шкала
1	Отлично	Количество верных ответов в интервале: 71-100%
2	Хорошо	Количество верных ответов в интервале: 56-70%
3	Удовлетворительно	Количество верных ответов в интервале: 41-55%
4	Неудовлетворительно	Количество верных ответов в интервале: 0-40%
5	Зачтено	Количество верных ответов в интервале: 41-100%
6	Незачтено	Количество верных ответов в интервале: 0-40%

№ пп	Оценка	Шкала
1	Отлично	<p>Слушатель должен:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- продемонстрировать глубокое и прочное усвоение знаний программного материала;</li> <li>- исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно изложить теоретический материал;</li> <li>- правильно формулировать определения;</li> <li>- продемонстрировать умения самостоятельной работы с литературой;</li> <li>- уметь сделать выводы по излагаемому материалу.</li> </ul>
2	Хорошо	<p>Слушатель должен:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- продемонстрировать достаточно полное знание программного материала;</li> <li>- продемонстрировать знание основных теоретических понятий;</li> </ul> <p>достаточно последовательно, грамотно и логически стройно излагать материал;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- продемонстрировать умение ориентироваться в литературе;</li> <li>- уметь сделать достаточно обоснованные выводы по излагаемому материалу.</li> </ul>
3	Удовлетворительно	<p>Слушатель должен:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- продемонстрировать общее знание изучаемого материала;</li> <li>- показать общее владение понятийным аппаратом дисциплины;</li> <li>- уметь строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса;</li> <li>- знать основную рекомендуемую программой учебную литературу.</li> </ul>
4	Неудовлетворительно	<p>Слушатель демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- незнание значительной части программного материала;</li> <li>- не владение понятийным аппаратом дисциплины;</li> <li>- существенные ошибки при изложении учебного материала;</li> <li>- неумение строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса;</li> <li>- неумение делать выводы по излагаемому материалу.</li> </ul>
5	Зачтено	<p>Выставляется при соответствии параметрам экзаменационной шкалы на уровнях «отлично», «хорошо», «удовлетворительно».</p>
6	Незачтено	<p>Выставляется при соответствии параметрам экзаменационной шкалы на уровне «неудовлетворительно».</p>

### 5.3. Типовые оценочные материалы

По дисциплинам представлены в рабочих программах учебных дисциплин: приложения № 1,2,3 к настоящей программе ПК.

По итоговой аттестации: в программе Итоговой аттестации ДПП ПК.

## **6. Требования к оценке качества освоение программы ДПП ПК**

Оценка качества освоения дополнительных профессиональных программ проводится в отношении:

соответствия результатов освоения дополнительной профессиональной программы заявленным целям и планируемыми результатами обучения;

соответствия процедуры (процесса) организации и осуществления дополнительной профессиональной программы установленным требованиям к структуре, порядку и условиям реализации программ;

способности организации результативно и эффективно выполнять деятельность по предоставлению образовательных услуг.

Оценка качества освоения дополнительных профессиональных программ проводится в следующих формах:

внутренний мониторинг качества образования;

внешняя независимая оценка качества образования.

АНО ДПО САСЗ самостоятельно устанавливает виды и формы внутренней оценки качества реализации дополнительных профессиональных программ и их результатов.

Требования к внутренней оценке качества дополнительных профессиональных программ и результатов их реализации утверждаются в порядке, предусмотренном в АНО ДПО САСЗ.

В структуре дополнительных профессиональных программ оценка качества освоения программы включает текущую (при наличии), промежуточную (при наличии) и итоговую аттестацию обучающихся.

АНО ДПО САСЗ на добровольной основе может применять процедуры независимой оценки качества образования, профессионально-общественной аккредитации дополнительных профессиональных программ и общественной аккредитации организаций.

С учетом требований ФГОС для аттестации слушателей на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ДПП АНО ДПО САСЗ проводит текущий контроль успеваемости и промежуточной аттестации, который может включать: контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, контрольные работы, коллоквиумы, зачеты и экзамены; тесты и компьютерные тестирующие программы, а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций слушателей. Оценочные средства по ДПП должны соответствовать рабочим программам дисциплин и включать тестовые задания и другие оценочные средства по каждому разделу ДПП. Каждое оценочное средство по теме должно обеспечивать проверку усвоения конкретных элементов учебного материала. ДПП рецензируется представителями работодателей с учетом требований к квалификации слушателей.

## **7. Особенности реализации программы для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Для обеспечения образования инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по личному заявлению обучающегося разрабатывается адаптированная образовательная программа, индивидуальный учебный план с учетом особенностей их психофизического развития и состояния здоровья, в частности применяется индивидуальный подход к освоению дисциплины, индивидуальные задания: рефераты, письменные работы и, наоборот, только устные ответы и диалоги, индивидуальные консультации, использование диктофона и других записывающих средств для воспроизведения лекционного и семинарского материала.

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья обеспечена возможность доступа к учебно-методическим материалам посредством увеличения шрифта при чтении

(режим для слабовидящих). Такая функция реализована в электронно-библиотечных системах: «IPRBooks».

Предоставляется услуга сопровождения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по территории объекта работником организации. Обучающиеся обеспечены индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам, электронной информационно-образовательной среде организации, учебным планам, рабочим программам дисциплин и практик.

Предусмотрена реализация учебных программ с применением дистанционных образовательных технологий, взаимодействие между участниками образовательного процесса. Все электронные ресурсы и базы могут использоваться инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья, в некоторых из них предусмотрены специальные версии для этой категории обучающихся.

## **8. Приложения**

**Календарный учебный график.**

**Учебный план.**

**Рабочие программы учебных дисциплин.**

**Программа итоговой аттестации**

**Составители:**

Заборина Н.Е., преподаватель АНО ДПО САСЗ

**При участии представителя работодателей:**

Колесникова Е.Д. ректор ЧОУ ВО СГТИ



**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«СРЕДНЕРУССКАЯ АКАДЕМИЯ СОВРЕМЕННОГО ЗНАНИЯ»  
АНО ДПО САСЗ**

Принято на заседании  
Педагогического Совета Академии  
Протокол от 01 октября 2021 года



УТВЕРЖДЕНО  
Приказом декана АНО ДПО САСЗ  
от 01 октября 2021 года №2//01-10

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
*программы повышения квалификации*  
**Повар детского питания**

**Цель реализации программы:** повышение квалификации

**Трудовое время:** 36,72,120,144 часа.

**Форма обучения:** заочная с применением дистанционных технологий.

**Категория слушателей:** лица с высшим и средним профессиональным образованием, студенты, получающие высшее или среднее профессиональное образование.

**Документ о квалификации:** удостоверение о повышении квалификации

**1.1.Трудовое время: 36 ч**

	Наименование дисциплин	Общая трудовое время, час.	Контактная работа		СРС, час.	Форма аттестации	
			Лекции	Практич. занятия (всего)		Зачет	Экзамен
	1	2	3	4	5	6	7
1.	Основы физиологии, санитарии и гигиены в детском питании	12	2		10	+	
2.	Охрана труда и пожарная безопасность на производстве.	10	2	2	6	+	
3.	Повар детского питания	12	4	4	4	+	
	Итоговая аттестация: зачет	2			2	+	
	<b>ИТОГО:</b>	<b>36</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>22</b>		

### 1.2.Трудоёмкость: 72 ч

	Наименование дисциплин	Общая трудоёмкость, час.	Контактная работа		СРС, час.	Форма аттестации	
			Лекции	Практич. занятия		Зачет	Экзамен
	1	2	3	4	5	6	7
1.	Основы физиологии, санитарии и гигиены в детском питании	18	6		12	+	
2.	Охрана труда и пожарная безопасность на производстве.	10	4	2	4	+	
	Повар детского питания	42	8	4	30		
	Итоговая аттестация: зачет	2			2	+	
	<b>ИТОГО:</b>	<b>72</b>	<b>18</b>	<b>6</b>	<b>48</b>		

### 1.3. Трудоёмкость 122 ч

	Наименование дисциплин	Общая трудоёмкость, час.	Контактная работа		СРС, час.	Форма аттестации	
			Лекции	Практич. занятия		Зачет	Экзамен
	1	2	3	4	5	6	7
1.	Основы физиологии, санитарии и гигиены в детском питании	28	6		22	+	
2.	Охрана труда и пожарная безопасность на производстве.	20	6	2	12	+	
	Повар детского питания	70	18	4	48		
	Итоговая аттестация: зачет	2			2	+	
	<b>ИТОГО:</b>	<b>120</b>	<b>30</b>	<b>6</b>	<b>84</b>		

### 1.4. Трудоёмкость: 144ч.

	Наименование дисциплин	Общая трудоёмкость, час.	Контактная работа		СРС, час.	Форма аттестации	
			Лекции	Практич. занятия (всего)		Зачет	Экзамен
	1	2	3	4	5	6	7

1.	Основы физиологии, санитарии и гигиены в детском питании	40	14		26	+	
2.	Охрана труда и пожарная безопасность на производстве.	22	6	4	12	+	
3	Повар детского питания	80	20	4	56		
	Итоговая аттестация: зачет	2			2	+	
	<b>ИТОГО:</b>	<b>144</b>	<b>40</b>	<b>8</b>	<b>96</b>		