

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Повар детского питания**

В соответствии с учебным планом программы, разработанным 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 09.03.2022 № 113н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар".

Дисциплина «Повар детского питания», является обязательной для изучения.

### **Цели и задачи дисциплины**

Дисциплина «Повар детского питания» включает 2 темы. Темы объединены в 2 дидактические единицы: «Организация производства и оборудование пищеблока детского питания», «Функциональное питание. Приготовление блюд для детского питания».

**Цель дисциплины** – совершенствование профессиональных компетенций в области профессиональной деятельности, повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями, профессиональными средствами в сфере детского питания.

### **Основными задачами дисциплины являются:**

- сформировать профессиональные компетенции в сфере приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента детского питания

- сформировать профессиональные компетенции в сфере подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе

- сформировать профессиональные компетенции в сфере приготовления блюд диетического и лечебного детского питания

### **Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Настоящая дисциплина включена в учебный план программы повышения квалификации «повар детского питания», 36,72 часа. Дисциплина изучается на протяжении всего курса обучения по программе (в течение 1,2 недель), зачет при заочной форме обучения.

### **Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины:**

#### **Профессиональные компетенции:**

ПК1 Способен к приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента

ПК 2– способен к организации и реализации лечебного и диетического питания в соответствии с требованиями СанПиН