

**Автономная некоммерческая организация
Дополнительного профессионального образования
«Учебно-деловой центр»**

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН
программа повышения квалификации
«КАЛЬКУЛЯЦИЯ И УЧЕТ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ»
УДЦ.03.01.032.02.20**

№ п/п	Наименование разделов и содержание учебного материала	всего	аудиторные занятия		Самосто ятельна я работа
			в том числе		
			лекции	практика	
1	Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания	48	4	16	28
	1.1 Понятие цены, ее элементы, виды цен. Сборники рецептур, как нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд. Порядок установления цен на продукцию собственного производства.	8	4	-	4
	1.2 Работа со Сборником рецептур, расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства	10	-	4	6
	1.3 Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты	15	-	6	9
	1.4 Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия	15	-	6	9
2	Материальная ответственность на производстве	8	4	-	4
	2.1 Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания	8	4	-	4
3	Особенности организации детского питания. Основы составления меню	8	4	-	4
	Консультации	6	2	4	-
	Итоговая аттестация (итоговая работа)	2	-	2	-
	ИТОГО:	72	14	22	36