

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

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН  
программа повышения квалификации  
«ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ  
ДОШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА»  
УДЦ.03.01.046.01.20**

№ п/п	Наименование разделов и содержание учебного материала	всего	аудиторные занятия в том числе		Самостоятельная работа
			лекции	практика	
<b>1</b>	<b>Сборники рецептур, как нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд</b>	48	<b>6</b>	<b>18</b>	24
1.1	Работа со Сборником рецептур, расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства	16	2	6	8
1.2	Расчет энергетической ценности блюд	16	2	6	8
1.3	Составление технологических карт на блюда и изделия	16	2	6	8
<b>2</b>	<b>Ценообразование и калькуляция</b>	22	4	6	12
2.1	Понятие цены, ее элементы, виды цен. Порядок установления цен на продукцию собственного производства.	8	2	2	4
2.2	Калькуляция розничных цен на блюда, полуфабрикаты и на мучные и кондитерские изделия	14	2	4	8
<b>3</b>	<b>Организация детского питания. Основы составления меню</b>	44	6	18	20
3.1	Особенности организации рационального питания детей	12	2	6	4
3.2	Составление десятидневного меню для детей от 1,5 до 3-х лет	16	2	6	8
3.3	Составление десятидневного меню для детей от 3-х до 7-и лет	16	2	6	8
<b>4</b>	<b>Организация диетического детского питания</b>	18	4	4	10
4.1	Характеристика стандартных диет. Особенности организации диетического питания для детей	10	2	2	6
4.2	Основные принципы составления меню в диетическом питании	8	2	2	4
	<b>Консультации</b>	8	4	4	
	<b>Итоговая аттестация (итоговая работа)</b>	4	-	4	
	<b>ИТОГО:</b>	<b>144</b>	<b>24</b>	<b>54</b>	<b>66</b>