

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

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН  
программа повышения квалификации  
«КАЛЬКУЛЯЦИЯ И УЧЕТ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ»  
УДЦ.03.01.039.03.23**

№ п/п	Наименование разделов и содержание учебного материала	всего	аудиторные занятия		Самосто ятельная работа
			в том числе		
			лекции	практика	
<b>1</b>	<b>Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания</b>	<b>46</b>	<b>4</b>	<b>16</b>	<b>26</b>
	1.1 Понятие цены, ее элементы, виды цен. Сборники рецептов, 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 рецептов, расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства	10	-	4	6
	1.3 Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты	14	-	6	8
	1.4 Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия	14	-	6	8
<b>2</b>	<b>Материальная ответственность на производстве</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>4</b>
	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
<b>3</b>	<b>Особенности организации детского питания. Основы составления меню</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>4</b>
	<b>Консультации</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>-</b>
	<b>Итоговая аттестация</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
	<b>ИТОГО:</b>	<b>72</b>	<b>14</b>	<b>22</b>	<b>36</b>