



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 2566360085AECE8346FF7C6A233D4C9
Владелец: ХОХРЯКОВА МАРИНА АЛЕКСЕЕВНА
Действителен: с 28.04.2022 до 28.07.2023

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

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН
программа повышения квалификации
«ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ
ДОШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА»
УДЦ.03.01.040.02.23**

№ п/п	Наименование разделов и содержание учебного материала	всего	аудиторные занятия в том числе		Самосто ятельная работа
			лекции	практика	
1	Сборники рецептур, как нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд	48	6	18	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
2	Ценообразование и калькуляция	24	4	4	16
2.1	Понятие цены, ее элементы, виды цен. Порядок установления цен на продукцию собственного производства.	12	2	2	8
2.2	Калькуляция розничных цен на блюда, полуфабрикаты и на мучные и кондитерские изделия	12	2	2	8
3	Организация детского питания. Основы составления меню	36	6	6	24
3.1	Особенности организации рационального питания детей	12	2	2	8
3.2	Составление десятидневного меню для детей от 1,5 до 3-х лет	12	2	2	8
3.3	Составление десятидневного меню для детей от 3-х до 7-и лет	12	2	2	8
4	Организация диетического детского питания	20	4	4	12
4.1	Характеристика стандартных диет. Особенности организации диетического питания для детей	10	2	2	6
4.2	Основные принципы составления меню в диетическом питании	10	2	2	6
	Консультации	8	4	4	
	Итоговая аттестация	8	-	4	4
	ИТОГО:	144	24	40	80