

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

**«АЛТАЙСКАЯ АКАДЕМИЯ ГОСТЕПРИИМСТВА»**

Многофункциональный центр прикладных квалификаций по направлению

**«Сервис, услуги и общественное питание»**



**СОГЛАСОВАНО:**

Генеральный директор ООО «КАРС»

А.Р. Шагинян



**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор академии

В.Ф. Косинова

**Учебный план дополнительной профессиональной программы  
(повышение квалификации)**

**«Калькуляция цен на продукцию общественного питания»**

Срок обучения: 26 часов

Форма обучения: очная, с частичным применением дистанционных образовательных технологий

Наименование раздела, темы	Учебная нагрузка, час.						
	Всего, час	в том числе					
		Самостоятельная работа	Аудиторная*	из них			Итоговая аттестация
Лекции	Лабораторные работы			Практические занятия, лабораторные			
1	2	3	4	5	6	7	
<b>Раздел 1 Основы калькуляции цен на продукцию общественного питания</b>	<b>26</b>	<b>6</b>	<b>20</b>	<b>8</b>	<b>-</b>	<b>12</b>	
Тема 1.1.1 Организация бухгалтерского учета в общественном питании	2	-	2	2	-	-	
Тема 1.1.2 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: принцип построения, основные разделы, кондиции сырья.	4	2	2	2	-	-	
Тема 1.1.3 Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания.	8	2	6	2	-	4	
Тема 1.1.4 Расчет потребного количества сырья по нормативам.	11	2	9	2		7	
<b>Итоговая аттестация</b>	<b>1</b>		<b>1</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>1</b>	<b>ДЗ<sup>1</sup></b>
<b>ИТОГО</b>	<b>26</b>	<b>6</b>	<b>20</b>	<b>8</b>		<b>12</b>	

Вид выдаваемого документа: удостоверение о повышении квалификации.

<sup>1</sup> Дифференцированный зачет

\*) Возможность проведения аудиторных занятий с частичным применением дистанционных образовательных технологий.