

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

**«АЛТАЙСКАЯ АКАДЕМИЯ ГОСТЕПРИИМСТВА»**

Многофункциональный центр прикладных квалификаций по направлению  
**«Сервис, услуги и общественное питание»**

**СОГЛАСОВАНО:**

Начальник отдела производственно-технического  
контроля сети ресторанов ООО «Грильница»

 М.В. Сутоцкая

**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор академии

В.Ф. Косинова



**Учебный план дополнительной профессиональной программы  
(повышения квалификации)  
«Бухгалтерская отчетность на предприятиях 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			
Лекции	Лабораторные работы			Практические занятия, лабораторные	Итоговая аттестация		
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>12</b>	
Тема 1.1.1 Организация бухгалтерского учета в общественном питании	4	2	2	2	-	-	
Тема 1.1.2 Классификация предприятий общественного питания. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: принцип построения, основные разделы, кондиции сырья.	2		2	2	-	-	
Тема 1.1.3 Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания.	8	2	6	2	-	4	
Тема 1.1.4 Порядок составления плана-меню. Расчет потребного количества сырья по нормативам.	11	2	9	2		7	
<b>Итоговая аттестация</b>	<b>1</b>		<b>1</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.