

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО ОБРАЗОВАНИЮ

ЧУ ООДПО "МЕЖДУНАРОДНАЯ АКАДЕМИЯ ЭКСПЕРТИЗЫ И ОЦЕНКИ"

УТВЕРЖДАЮ:
Ректор ЧУ ООДПО "МАЭиО"

_____ А.В. Постюшков

09 июля 2017 года

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

дополнительного профессионального образования
профессиональной переподготовки
«Бухгалтер-калькулятор»

САРАТОВ - 2017

УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА

дополнительного профессионального образования – профессиональной переподготовки
«Бухгалтер-калькулятор»

1. ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ ПРОГРАММЫ

1.1. **ЦЕЛЬ** - формирование у слушателей профессиональных компетенций, необходимых для работы бухгалтером-калькулятором.

1.2. **ЗАДАЧИ:**

1.2.1 Обучение базовым дисциплинам.

1.2.2 Обучение дисциплинам специальности.

1.2.3 Обучение дисциплинам специализации "Бухгалтер-калькулятор".

1.3. **КАТЕГОРИЯ СЛУШАТЕЛЕЙ** - специалисты со средним и высшим образованием.

1.4. **ФОРМА ОБУЧЕНИЯ** - очно-заочная, заочная с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий. С частичным отрывом, без отрыва от работы.

1.5. **ТРУДОЕМКОСТЬ** - Нормативная трудоемкость по данной программе составляет 520 часов.

УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА

дополнительного профессионального образования – профессиональной переподготовки
«Бухгалтер-калькулятор»

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование Дисциплин	Общее число часов по дисциплине	Аудиторных часов, всего	В том числе:		Форма контроля
				Лекции	Практические занятия	
1	Правовые основы деятельности бухгалтера-калькулятора	20	20	15	5	Зачет
2	Профессиональные стандарты	20	20	15	5	Зачет
3	Должностная инструкция и основные обязанности бухгалтера-калькулятора	20	20	15	5	Зачет
4	Основы технологии приготовления пищи и технологии продукции общественного питания	20	20	15	5	Зачет
5	Теоретические основы бухгалтерского учета	20	20	15	5	Зачет
6	Понятие о ценообразовании и калькулировании	20	20	15	5	Зачет
7	Сборник рецептов блюд и калькуляционные карты блюд	20	20	15	5	Зачет
8	Калькулирование себестоимости блюд и напитков	20	20	15	5	Зачет
9	Технологическая и технико-технологическая карты	20	20	15	5	Зачет
10	Стандарт предприятия и акт контрольной проработки	20	20	15	5	Зачет
11	Технологические особенности приготовления блюд, расчет продажной цены и наценки на блюда	20	20	15	5	Зачет
12	Учет сырья и товаров по плановым и фактическим ценам	20	20	15	5	Зачет
13	Учет движения продуктов и напитков	20	20	15	5	Зачет
14	Учет и реализация готовой продукции	20	20	15	5	Зачет
15	Учет в буфетах и магазинах кулинарии	20	20	15	5	Зачет
16	Формирование отчетов по остаткам и движению продуктов, по продажам блюд и напитков	20	20	15	5	Зачет
17	Бухгалтерская и статистическая отчетность на предприятиях общественного питания	20	20	15	5	Зачет
18	Инвентаризация и товарные потери на предприятиях общественного питания	20	20	15	5	Зачет

УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА

дополнительного профессионального образования – профессиональной переподготовки
«Бухгалтер-калькулятор»

№ п/п	Наименование Дисциплин	Общее число часов по дисциплине	Аудиторных часов, всего	В том числе:		Форма контроля
				Лекции	Практические занятия	
19	Организация бухгалтерского учета и налогообложения на предприятиях общественного питания	20	20	15	5	Зачет
20	Основные программные комплексы при работе бухгалтера-калькулятора	20	20	15	5	Зачет
21	Информационные технологии в профессиональной деятельности	20	20	15	5	Зачет
ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ		100	-	-	-	Итоговая аттестация
ВСЕГО		520	420	315	105	