

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное учреждение  
дополнительного профессионального образования  
«Учебно-методический центр Управления социального питания»  
197110, Санкт-Петербург, улица Пионерская, дом 22, литер А  
(812) 417-52-58, (812) 417-52-63  
<http://ukkusp.ru> [ukkusp@mail.ru](mailto:ukkusp@mail.ru)**

**Перечень образовательных программ**

№	Наименование программы (специальности)	Срок обучения	Содержание программы
<b>Государственное задание</b>			
1.	«Актуальные вопросы организации социального питания»	72 часа	Обучение сотрудников учреждений направленных районными отделами образования и Комитетами города Санкт-Петербурга, задействованных в системе социального питания. Семинар проводится ежемесячно. Обучение бесплатно за счет субсидий города.
2.	«Актуальные вопросы организации социального питания: Система управления качеством и безопасностью пищевой продукции на основе принципов ХАССП»	72 часа	Обучение сотрудников учреждений направленных районными отделами образования и Комитетами города Санкт-Петербурга, задействованных в системе социального питания. Семинар проводится ежемесячно. Обучение бесплатно за счет субсидий города.
<b>Целевые семинары</b>			
1.	«Актуальные вопросы организации питания в учреждениях системы отдыха детей и молодежи и их оздоровления»	8 часов	Нормативные документы по организации питания; санитарно-гигиенические требования к организации питания; обеспечение качества питания; технология приготовления питания; стандартизация и контроль качества продуктов
2.	«Современные подходы к обеспечению требований безопасности при организации социального питания в учреждениях системы отдыха детей и молодежи и их оздоровления»	8 часов	Проведение предупредительно-профилактических мероприятий по обеспечению безопасности в учреждениях системы отдыха детей и их оздоровления; Государственная политика в области обеспечения качества и безопасности продукции, товаров и услуг в общественном питании; Стратегия безопасности пищевой продукции в РФ до 2030 года; Обеспечение безопасности организации питания; Личная гигиена сотрудников; Условия допуска работников к работе на пищеблоке
3.	«Современные требования к организации детского оздоровительного питания»	8 часов	Инновационные процессы в сфере развития социального питания; Нормативные документы по организации питания; Внедрение технического регламента Таможенного союза в практику деятельности предприятий общественного питания и торговли; Современные тенденции в технологии приготовления продукции предприятий питания; Новые виды продуктов и их использование в процессе приготовления блюд; Основные требования к пищевым продуктам; Контроль качества продукции
4.	«Экономические аспекты учета и контроля питания в учреждениях системы отдыха детей и молодежи и их оздоровления»	8 часов	Обзор нормативных документов, регулирующих состав, содержание и порядок составления отчетности предприятий социального питания; Экономические и социальные аспекты развития инновационных технологий в области индустрии питания; Требования к техническим заданиям на поставку продуктов питания; Экономические вопросы организации питания; Вопросы ценообразования и калькуляции блюд
<b>Общественное питание</b>			
1.	Повар (подготовка)	160 часов	Технология приготовления пищи; лабораторно-практические занятия; товароведение; профессиональная этика; санитария
2.	Кондитер (подготовка)	160 часов	Приготовление полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий; замес теста и способы его разрыхления; приготовление дрожжевого теста и изделий из него; приготовление бездрожжевого теста и изделия из него; приготовление пирожных и тортов; приготовление мучных, кондитерских и булочных изделий пониженной калорийности
3.	Кухонный рабочий	40 часов	Требования охраны труда, производственной санитарии; товароведение; кулинарная характеристика блюд; профессиональная этика
4.	Повар (повышение или подтверждение разряда)	72 часа	Технология приготовления пищи; лабораторные занятия; организация производства; учет и отчетность; эстетическое

			оформление блюд; санитария
5.	Кондитер (повышение или подтверждение разряда)	72 часа	Изготовление различных кексов, рулетов, печенья, сложных видов тортов и пирожных из различного сырья: мучного теста, творожной массы со сложным многокрасочным узором; фигурная нарезка выпечных полуфабрикатов; формовка; изготовление деталей рисунка, украшений для тортов из шоколада, крема, бизе; подбор крема по цветам; нанесение узора; нанесение узора
6	Организация производства предприятия питания (для заведующего производством (шеф поваров))	72 часа	Организация производства; кулинарная характеристика блюд и их эстетическое оформление; новое в законодательстве; калькуляция; программа «Вижен-Софт»
7.	Буфетчик	72 часа	Кулинарная характеристика блюд и их эстетическое оформление; организация работы буфета; культура обслуживания; санитария
8.	Калькулятор	160 часов	Калькуляция (ручная, по «Сборнику рецептов»); особенности бухучета в общественном питании; программа «Вижен-Софт или «Трактирь»
9.	Калькуляция	18 часов	Калькуляция первых, вторых, мясных, рыбных блюд, гарниров, полуфабрикатов, мучных и кондитерских изделий
10.	Карвинг	16 часов	Художественная резьба по овощам и фруктам

### Складской учет

1.	Кладовщик (для социальной сферы)	72 часа	Организация складской деятельности, учет и отчетность на складе, программа «Вижен-Софт»
2.	Актуальные вопросы организации питания для заведующего складом	72 часа	Правовое обеспечение деятельности предприятия питания; контроль качества продукции; требования к организации хранения продуктов; Требования охраны труда, производственной санитарии; организация работы склада; складские операции; профессиональная культура; программа «Вижен-Софт»
3.	Актуальные вопросы по организации социального питания для заведующего хозяйством	72 часа	Правовое обеспечение деятельности предприятия питания; контроль качества продукции; требования к организации хранения продуктов; Требования охраны труда, производственной санитарии
4.	Актуальные вопросы по организации социального питания для диетсестры	72 часа	Повышение квалификации по вопросам организации социального питания в учреждении

### ХАССП

1.	Внедрение системы ХАССП в деятельность предприятий общественного питания и торговли в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза	16 часов	Внедрение технического регламента Таможенного союза в практику деятельности предприятий общественного питания; ГОСТ Р 51705.1-2001 Государственный стандарт РФ; Основные требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП; Документация по ХАССП
2.	Практическая работа по внедрению системы ХАССП. Разработка документации	16 часов	Приобретение практических навыков по самостоятельной разработке, внедрению и поддержанию процедур, основанных на принципах ХАССП. Практикумы по разработке документации по ХАССП

### Государственное и муниципальное управление

1.	44-ФЗ, для членов комиссий, контрактных управляющих	40 часов	Общие принципы и способы размещения заказов для заключения государственных и муниципальных контрактов; нормативная база муниципальных учреждений для осуществления закупочной деятельности; Процедуры размещения государственных (муниципальных) заказов; контракты; Ответственность заказчиков и контроль за сферой закупок
2.	Государственное и муниципальное управление	128 часов	Повышение квалификации в сфере государственного и муниципального управления

### Информационные технологии

1.	Программа «Вижен-Софт»	6 часов	Создание и корректировка дневных «План-меню» с использованием десятидневного меню на основе существующего справочника блюд, насчитывающего более 1800 наименований; ведение полного детального учета движения продуктов и формировать отчеты по складу
2.	Пользователь ПК	40 часов	Операционная система Windows; текстовый редактор MS Word; электронные таблицы MS Excel; работа в сети Internet
3.	Компьютер для педагогических работников к переаттестации	72 часа	Техника безопасности при работе на ПК; Программное обеспечение персональных компьютеров; Интерфейс ОС Windows; Файловая структура ОС; Программа "Проводник";

			Организация поиска файлов и папок. Архивация файлов; Настройка параметров Windows; Работа с текстом; Работа с таблицами; Работа с графикой; Оформление документов; Общие сведения об Internet; Знание Интернет-ресурсов по предмету поиска работы (2-3 адреса); Создание аккаунта (почтового ящика); Рассылка писем с прикрепленными файлами нескольким адресатам
4.	Оператор ЭВМ с 1С	320 часов	ОС Windows: MS Word; MS Excel: Internet; программа «1С: Управление торговлей»
5.	Машинопись на ПК (русская)	32 часа	Единый слепой десятипальцевый метод письма; Основной ряд клавиатуры; Верхний ряд клавиатуры; Нижний ряд клавиатуры; Четвертый ряд клавиатуры; Оформление текста. Печать текста на скорость;
6.	Делопроизводство на ПК	24 часа	Регламентация делопроизводства; Оформление организационно-распорядительных документации; Оформление документов по персоналу предприятия; Оформление информационно - справочных документов; Организация работы с документами. Номенклатура дел; Формирование и оформление дел. Систематизация и хранение исполненных документов

### Программа 1С

1.	1С: Бухгалтерия	40 часов	Справочно-информационная база программы; План счетов. Приемы работы с журналами и документами; Ввод начальных остатков; Оформление операций по закупке и продаже товаров, оказанию услуг и выполнению работ; Оформление операций по приобретению материалов и выпуску готовой продукции; Расчеты с подотчетными лицами. Кассовые операции; Оформление операций по начислению и выплате заработной платы. Страховые взносы и НДС; Формирование отчетов и итогового баланса
2.	1С: Управление торговлей	36 часов	Назначение и функциональные возможности программы; Установка права доступа к программе; Установка рабочей даты и точки актуальности. Заполнение констант; Заполнение основных справочников; Оформление документов по вводу остатков товаров; Работа с журналом документов; Оформление документов на поступление, реализацию и возврат товаров. Оформление складских документов; Формирование отчетов по документам; Формирование отчетов по складу
3.	1С: Зарплата и Управление персоналом	24 часа	Функциональные возможности программы; Установка права доступа к программе; Справочно-информационная база программы; Оформление трудовых отношений с работником; Учет использования рабочего времени; Начисление заработной платы; Оформление расчетов с работником по оплате труда; Выплата социального характера; Учет удержаний из заработной платы; Расчет налогов и взносов на доходы работников; Отчетность; Составление отчетов
4.	1С: Отель	24 часа	Основные функциональные возможности программы; Бронирование, размещение, выписка гостей; Подключение модуля онлайн Интернет-Бронирования; Взаимодействие с системой WuBook и TravelLine (Channel Manager); Единая база с бухгалтерией (интеграция с 1С: Бухгалтерия 8); Взаимодействие с электронными заявками, системой АТС; Управление маркетингом и лояльностью гостей; Отчетность по всей деятельности гостиничного предприятия
5.	Трактирь	16 часов	Принципы функционирования программы и ее возможности; Справочно-информационная база программы; Организация и ведение учета хозяйственных операций; Формирование отчетов

### Охрана труда. Безопасность

1.	Ответственные лица за безопасную эксплуатацию газового оборудования на предприятии	40 часов
2.	Безопасная эксплуатация, методы и приёмы работы на газовом оборудовании для обслуживающего персонала	35 часов
3.	Оператор газовых печей кондитерского производства	30 часов
4.	Охрана труда для руководителей и специалистов	40 часов

5.	Охрана труда для руководителей и специалистов во исполнение приказа Минздравсоцразвития №570н от 17.05.2012 года	72 часа
6.	<b>Охрана труда для заведующих производством, шеф-поваров и руководителей подразделений</b>	20 часов
7.	<b>Охрана труда при работе на высоте</b>	20 часов
8.	Безопасная эксплуатация и приёмы работы на <b>торгово-технологическом оборудовании</b>	зависит от паспортных данных оборудования
9.	<b>Безопасная эксплуатация малых грузовых лифтов и подъемников для ответственных лиц</b>	22 часа
10.	<b>Безопасная эксплуатация малых грузовых лифтов и подъемников для обслуживающего персонала</b>	16 часов
11.	<b>Предаттестационная подготовка руководителей и специалистов при эксплуатации ОПО, на которых применяются подъемные сооружения для перемещения грузов (Б.8.31.)</b>	40 часов
12.	<b>Предаттестационная подготовка руководителей и специалистов по требованиям промышленной безопасности к оборудованию, работающему под давлением (Б.8.23.)</b>	40 часов
14.	<b>Пожарно-технический минимум</b>	14 часов
15.	<b>Оказание первой помощи</b>	8 часов