

**Тематический план и программа
«Заведующий производством в общественном питании (шеф - повар)»**

Продолжительность (объём) курса: 48 часов.

Квалификационные требования к обучающимся: Профильное образование, стаж работы в общественном питании по пятому квалификационному разряду, знание технологии пищевого производства, рецептуры, сырья, ценообразования и калькуляции.

N п./п.	Наименование раздела и темы.	Кол-во часов.	
		теория	Против. Практика.
1	ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ	48	-
1.1.	Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания. Должностные инструкции.	10	-
1.2.	Сборники рецептов	10	-
1.3.	Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания	10	-
1.4.	Современные технологии в кулинарии.	10	-
1.5.	Оборудование предприятий общественного питания	4	-
1.6.	Зачет. Составление документов	4	
2	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА	-	80

1. Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания.

- 1.1. Должностные инструкции.
- 1.2. Должностные обязанности и права.
- 1.3. Должностная ответственность.
- 1.4. Материальная ответственность, договор материальной ответственности.
- 1.5. Классификация, реквизиты, требования к содержанию и оформлению документов.

2. Сборники рецептов.

- 2.1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: принципы построения, основные разделы.
- 2.2. Подготовка полуфабрикатов, нормы их выхода, отходов и потерь, расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий.
- 2.3. Нормы потерь при тепловой обработке блюд и мучных изделий.
- 2.4. Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд.
- 2.5. Решение практических задач.

3. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания.

- 3.1. Перечень документов производства.
- 3.2. Порядок составления плана-меню.
- 3.3. Отчетность производства.
- 3.4. Понятие о цене и ценообразовании.

- 3.5. Составление калькуляции. Расчет количества сырья по нормативам блюд.
- 3.6. Особенности калькуляции блюд.
- 3.7. Практические занятия: составление калькуляционных карточек.
- 3.8. Практические занятия: составление отчетности производства.

4. Современные технологии в кулинарии.

- 4.1. Новые приемы тепловой обработки.
- 4.2. Холодные блюда и закуски.
- 4.3. Соусы.
- 4.4. Супы.
- 4.5. Горячие закуски.
- 4.6. Вторые горячие блюда.
- 4.7. Десерты.

5. Оборудование предприятий общественного питания.

6. Зачет. Составление документов.

ВСЕГО 48 часов.