

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ПРОГРАММА «ТЕХНОЛОГ – КАЛЬКУЛЯТОР»

Специализация: «Технолог – калькулятор в общественном питании».

Продолжительность (объём) курса: 36 часов.

Квалификационные требования к обучающемуся: Профильное образование, стаж работы в общественном питании, знание основ технологии пищевого производства в общественном питании.

N п./п.	Наименование раздела и темы.	Кол-во часов.	
		теория	Против. Практика.
1	ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ	36	-
1.1.	Должностные инструкции	2	-
1.2.	Организация производства на предприятиях общественного питания	4	-
1.3.	Технологические процессы	6	-
1.4.	Нормативная и технологическая документация	6	-
1.5.	Механизм ценообразования и калькулирование себестоимости в ПОП.	4	-
1.6.	Учет продуктов, готовой продукции, денежных средств и тары на производстве.	3	
1.7.	Основы работы с Компьютерными программами:	6	
1.8.	Зачёт	2	
2	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА	-	80

1. Должностные инструкции.

Общие положения.

Должностные обязанности и права.

Должностная ответственность.

2. Организация производства на предприятиях общественного питания.

Задачи, функции, типы и категории.

Заготовочные и доготовочные цеха.

Санитарно-технический минимум.

3. Технологические процессы.

Первичная обработка сырья и приготовление п/ф, понятие брутто и нетто, постоянные и сезонные отходы.

Технология приготовления блюд и мучных кондитерских изделий.

Способы тепловой обработки, процессы, происходящие при приготовлении, проценты потерь.

Органолептические методы определения качества сырья и готовой продукции.

Бракеражный журнал.

Виды меню.

4. Нормативная и технологическая документация.

Сборники рецептур, построение и порядок пользования.

Акты проработок на не стандартное сырье и готовую продукцию.

Технологические карты, порядок составления.

Технико-технологические карты, разработка и утверждение фирменных блюд.

Практические занятия: Работа с Сборником рецептур. Решение задач на процент отходов и потерь. Составление меню, актов проработки, ТК, ТТК, расчет необходимого сырья.

5. Механизм ценообразования и калькулирование себестоимости в ПОП.

Виды цен, торговые наценки.

Особенности калькулирования полуфабрикатов и готовой продукции.

Составление калькуляционных карт.

6. Учет продуктов, готовой продукции, денежных средств и тары на производстве.

Документальное оформление поступления товаров, отпуск и реализация готовой продукции: накладные, план-меню, требование в кладовую, заборные листы, Z-отчеты, акт продаж, акт реализации.

Отчетность МОЛ.

Товарный отчет.

Общие правила проведения инвентаризации.

7. Основы работы с компьютерными программами:

Базовый компьютер

S-Hause 4V

1С-общепит

R-keeper

Ведение справочника, ввод рецептур, поступление товара и его перемещение, выпуск готовой продукции, формирование продажных цен по калькуляции, списание сырья и готовой продукции, остатков, отчетов.

Финансовые результаты.

Зачет.

Составление отчета.

Составление калькуляционных карточек.