Поурочно-тематичний план
з предмету “Організація виробництва та обслуговування”
кухар 5 розряд

№ п/п	Тема	Кількість годин
	Тема 1. Організація складського господарства та постачання сировини і товарів	**3**
1.	Джерела та організація постачання сировини і товарів. Організація складського господарства.	1
2.	Порядок складання договорів і замовлень.	1
	Правила приймання товарів і тари. Порядок видавання продуктів зі складу. Організація тарного господарства.	1
3.	**Тема 2. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства**	**15**
4.	Кваліфікаційна характеристика кухаря 5 розряду.	1
5.	Види графіків виходу на роботу. Характеристика графіків.	1
6.	Підбір графіків для ефективної роботи підприємства. Складання графіків виходу на роботу.	1
7.	Меню ресторану, види меню, план-меню.	1
8.	Прейскурант. Вимоги до їх складання.	1
9.	Порядок складання та затвердження плану-меню.	1
10.	Види банкетів і прийомів, їх специфіка.	1
11.	Порядок складання та прийому замовлення на банкет.	1
12.	Меню банкетів. Складання меню на різні види банкету.	1
13.	Порядок підбору та розрахунку кількості посуду, білизни.	1
14.	Сервіровка столу на різні види банкетів.	1
15.	Обслуговування банкетів.	1
16.	Послідовність подачі страв, напоїв; правила та способи подачі.	1
17.	**Практична робота 1:** складання меню на різні види банкету. Порядок підбору та розрахунку кількості посуду, білизни.	1
18.	**Практична робота 1:** Сервіровка столу на різні види банкетів. Послідовність подачі страв, напоїв; правила та способи подачі.	1
	Тема 3. Особливості обслуговування у закладах ресторанного господарства різних типів	**4**
19.	Особливості обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства при залізничних, річкових, морських вокзалах та аеропортах.	1
20	Організація роботи буфетів, магазинів кулінарії, домових кухонь, фабрик-заготівелень, фабрик-кухонь тощо.	
21	Організація обслуговування туристів.	
22.	Тематична	1