**ПЕРМСКИЙ ИНСТИТУТ (филиал)**

**Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения**

**высшего профессионального образования**

**«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»**

**Приглашает**

**23 марта 2015 года**

**на семинар - практикум**

***«Разработка рецептур на новые блюда и порядок оформления технологических документов в соответствии с законодательством РФ»***

***Участники узнают*:**

-о последних изменениях в законодательстве;   
-какие документы необходимо использовать при разработке технологической документации при разработке новых блюд;   
-изучат алгоритм расчета технологических потерь, калорийности и физико-химических показателей.   
***Основные темы семинара:***

**Нормативные документы, регламентирующие порядок разработки технологических документов.**

**Сборники технологических нормативов (Сборники рецептур)**.   
Актуальность СТН; Нормы потерь по СТН.   
**Технико-технологическая карта и Технологическая карта**: ГОСТ Р 53996-2010. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания; ГОСТ Р 53105-2008. Технологические документы на продукцию общественного питания; Документы, необходимые для разработки и внедрения в производство нового и фирменного блюда.  
**2. Порядок расчета и оформления документации.** Составление проекта рецептуры**; Контрольная проработка блюда.** Расчетная часть: Расчет Акта контрольной проработки. Расчет и составление ТТК. Правила составления калькуляционной карты.

**3. Практикум**- Практическое занятие по расчету процентов технологических потерь и составлению акта контрольной проработки блюда;   
- Практическое занятие по расчету пищевой и энергетической ценности блюда;   
- Практическое занятие по расчету массовых долей сухих веществ, жира, сахара и соли.   
**4. Программные средства для разработки технологической документации и автоматизации учета на предприятии питания. Анализ результатов инвентаризации.**   
- Программа iiko. Пример разработки рецептуры;   
- Сравнение различных программных продуктов для предприятий общепита;

- Проведение инвентаризации. Анализ результатов.

***Продолжительность обучения: 8***  часов

***Стоимость обучения****:* 3 200 руб.

***Документ об образовании***: Сертификат Пермского института (филиала) РЭУ им. Г.В. Плеханова

**ЗАЯВКА ОБЯЗАТЕЛЬНА**

**За подробной информацией обращаться по адресу:**г. Пермь, Бульвар Гагарина – 59**,**

Контактный тел./факс 282-01-10,

**Е-mail:** [odo@rsute.perm.ru](mailto:odo@rsute.perm.ru)**,** [www.](http://www.rsute.perm.ru/)**rea.perm.ru**