
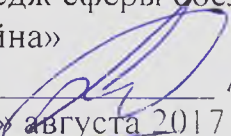


**Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Республики Крым  
«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»**

Рассмотрено  
на заседании цикловой комиссии  
по профессии «Повар, кондитер»  
Протокол № 1 от «28» августа 2017г.  
Председатель ЦК  Е.Т. Танчинец

Утверждаю  
Зам. директора по УПР  
ГБПОУ РК «Симферопольский  
колледж сферы обслуживания и  
дизайна»  
 А.А. Сиверец  
«28» августа 2017 г.

**Календарно-тематический план  
на 2019/2020 уч. год**

по дисциплине ОП.05 «Основы калькуляции и учета» составлен на основании рабочей программы общепрофессиональной дисциплины, утвержденной директором ГБПОУ РК «Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»

Профессия 43.01.09 «Повар; кондитер»

Группа 731, 732

Курс	№ семестра	Максимальная учебная нагрузка в часах	Объем времени, отведенный на освоение ОП			Кол-во контрольных работ	Форма контроля (на семестр)
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка в часах		Самостоятельная работа обучающегося в часах		
			Всего, часов	в т.ч. практические и лабораторные занятия, часов			
3	5	24	19	8	5	Текущий контроль.	
	6	36	31	15	5	Дифференцированный зачет	
<b>Всего</b>	<b>60</b>	<b>50</b>	<b>23</b>	<b>10</b>		Дифференцированный зачет	

Преподаватель  Е.Т. Танчинец

### Содержание календарно-тематического план

№ п/п раздела	Наименование разделов и тем Общепрофессиональной дисциплины.	Объем времени на освоение ОП			№ урока	Наименование темы урока (занятия)	Кол-во час. На урок/ занятие	Дата проведения урока	
		Обязательная аудиторная нагрузка		Самост оятель на работа					План
		Всего часов	В т. ч. лабораторн ые работы, практическ ие занятия						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<b>5 семестр</b>									
<b>1</b>	<b>Тема 1. Общие принципы организации учета на предприятиях питания.</b>	7	1	2	1	Организация бухгалтерского учета. Понятие о суммовом и количественном учете	1		
					2	Общая характеристика учета на предприятиях питания	1		
					3	Самостоятельная работа. Общая характеристика учета на предприятиях питания	1		
					4	Документы по учету товарно-материальных ценностей	1		
					5	Самостоятельная работа. Документы по учету	1		

						товарно-материальных ценностей			
					6	Требование к содержанию, оформлению документов.	1		
					7	Практическое занятие №1 Составление договора материальной ответственности.	1		
2	<b>Тема 2. Сборники рецептур</b>	7	3	1	8	Общая характеристика Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий	1		
					9	Структура Сборника рецептур. Таблица взаимозаменяемости продуктов.	1		
					10	Практическое занятие №2 Определение норм выхода полуфабрикатов, готовых блюд и кондитерских изделий	1		
					11	Практическое занятие №2 Определение норм выхода полуфабрикатов, готовых блюд и кондитерских изделий	1		
					12	Составление технологических карт. Расчет расхода соли и специй при приготовлении блюд и кондитерских изделий	1		

					13	Практическое занятие №3 Определение потерь при тепловой обработке. Решение задач.	1		
					14	Самостоятельная работа. Определение потерь при тепловой обработке. Решение задач.	1		
3	<b>Тема 3. Технологические карты на блюда и кондитерские изделия</b>	7	4	1	15	Специфика составления технологических карт	1		
					16	Расчет единицы изделия или блюда	1		
					17	Практическое занятие №4 Составление технологических карт на блюда	1		
					18	Практическое занятие №4 Составление технологических карт на блюда	1		
					19	Самостоятельная работа. Составление технологических карт на блюда	1		
					20	Практическое занятие №5 Составление технологической карты на кондитерское изделие	1		
					21	Практическое занятие №5 Составление технологической карты на кондитерское изделие	1		

4	Тема 4. Ценообразование и калькуляция на предприятиях питания	12	5	2	22	Учетные цены и цены фактической реализации	1			
					23	Расчет и составление плана меню	1			
					24	Самостоятельная работа. Расчет и составление плана меню	1			
		<b>6 семестр</b>								
					25	Составление калькуляционных карт	1			
					26	Практическое занятие №6 Расчет и составление плана меню	1			
					27	Средневзвешенная цена	1			
					28	Практическое занятие №7 Составление калькуляционных карт.	1			
					29	Определение продажных цен на готовые изделия	1			
					30	Практическое занятие №8 Составление калькуляционных карт Определение продажных цен на блюда.	1			
			31	Самостоятельная работа. Составление калькуляционных карт Определение продажных цен на готовые изделия	1					



					32	Практическое занятие №9 Составление калькуляционных карт. Определение продажных цен на кондитерские изделия	1		
					33	Практическое занятие №9 Составление калькуляционных карт Определение продажных цен на кондитерские изделия	1		
5	Тема 5. Учет сырья и готовой продукции	10	5	1	34	Организация приемки товара. Первичные документы.	1		
					35	Практическое занятие №10 Документальное оформление учета продуктов	1		
					36	Организация учета сырья и готовых изделий в цехах	1		
					37	Практическое занятие №11 Документальное оформление приема и отпуска продуктов	1		
					38	Практическое занятие №11 Документальное оформление приема и отпуска продуктов	1		
					39	Составление отчета о движении продуктов на кухне	1		
					40	Практическое занятие №12 Документальное оформление о движении продуктов на кухне	1		

					41	Самостоятельная работа. Документальное оформление о движении продуктов на кухне	1		
					42	Документальное оформление и учет товарных потерь	1		
					43	Практическое занятие №13 Документальное оформление и учет товарных потерь	1		
6	Тема 6. Учет предметов материально-технического оснащения	17	5	3	44	Материальная ответственность на предприятиях питания	1		
					45	Документы по учету товарно-материальных ценностей	1		
					46	Практическое занятие №14 Документы по учету товарно-материальных ценностей	1		
					47	Практическое занятие №14 Документы по учету товарно-материальных ценностей	1		
					48	Общие правила проведения инвентаризации	1		
					49	Общие правила проведения инвентаризации	1		
					50	Порядок проведения инвентаризации	1		
					51	Самостоятельная работа. Порядок проведения инвентаризации	1		

					52	Документальное оформление результатов	1		
					53	Практическое занятие №15 Документальное оформление результатов	1		
					54	Практическое занятие №16 Инвентаризационная опись	1		
					55	Практическое занятие №16 Инвентаризационная опись	1		
					56	Составление товарного отчета	1		
					57	Самостоятельная работа. Составление товарного отчета	1		
					58	Самостоятельная работа. Составление товарного отчета	1		
					59	Дифференцированный зачет	1		
					60	Дифференцированный зачет	1		
	<b>ВСЕГО</b>	60	23	10	60				