

**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 «27» августа 2019г.  
Председатель ЦК \_\_\_\_\_ А.В.Буркова

Утверждаю  
Зам. директора по УПР  
ГБПОУ РК «Симферопольский  
колледж сферы обслуживания и  
дизайна» \_\_\_\_\_ А.А. Сиверс  
« 28 » августа 2019г.

**Календарно-тематический план  
на 2019/2020 учебный год  
по учебной 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:**12

Курс	№ семестра	Объем образовательной программы	Объем времени, отведенный на освоение учебной дисциплины		Кол-во контрольных работ	Форма контроля (за семестр)	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка в часах				Самостоятельная работа обучающегося, в часах
			Теоретическое обучение, часов	Практические занятия, часов			
1	1						
	2	42	26	12	4	Дифференцированный зачет	
<b>Всего</b>		<b>42</b>	<b>26</b>	<b>12</b>	<b>4</b>	Дифференцированный зачет	

Преподаватель \_\_\_\_\_ Е.Т. Танчинец

№ п/п раздела	Наименование разделов и тем Общепрофессиональной дисциплины.	Объем времени на освоение ОП			№ занятия	Наименование темы занятия	Кол-во час. на занятие	Дата проведения занятия	
		Обязательная аудиторная нагрузка		Самос тоятел ьна работа				План	Факт
		Всего часов	В т. ч. практи ческие занятия						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<b>2 семестр</b>									
<b>1</b>	<b>Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета</b>	4	-		1	Виды, задачи учета в организации питания	1		
					2	Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании.	1		
					3	Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация	1		
					4	Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера.	1		
<b>2</b>	<b>Тема 2. Ценообразование в общественном питании</b>	13	8	-	5	Понятие цены, ее элементы, виды цен.	1		
					6	Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен.	1		
					7	Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета.	1		
					8	<b>Практическое занятие №1</b> Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Оформление калькуляционных карточек.	1		
					9	<b>Практическое занятие №1</b> Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Оформление калькуляционных карточек.	1		

					10	<b>Практическое занятие №2</b> Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек.	1		
					11	<b>Практическое занятие №2</b> Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек.	1		
					12	План-меню, его назначение, виды.	1		
					13	Порядок составления плана - меню	1		
					14	<b>Практическое занятие №3</b> Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день	1		
					15	<b>Практическое занятие №3</b> Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день	1		
					16	<b>Практическое занятие №4</b> Расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства	1		
					17	<b>Практическое занятие №4</b> Расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства	1		
<b>3</b>	<b>Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация</b>	7	-		18	Материальная ответственность, ее документальное оформление.	1		
					19	Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности.	1		
					20	Типовой договор о полной индивидуальной материальной			

						ответственности.			
					21	Отчетность материально-ответственных лиц	1		
					22	Контроль за товарными запасами	1		
					23	Понятие и задачи проведения инвентаризации	1		
					24	Понятие и задачи проведения инвентаризации.	1		
4	Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания	6	2		25	Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания	1		
					26	Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания	1		
					27	Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги.	1		
					28	Товарные потери и порядок их списания	1		
					29	<b>Практическое занятие №5</b> Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчета за день.	1		
					30	<b>Практическое занятие №5</b> Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчета за день.	1		
5	Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска	5	2		31	Организация учета на производстве	1		
					32	Документальное оформление поступления сырья на производство	1		

	<b>и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания</b>				33	Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни	1		
					34	<b>Практическое занятие №6</b> Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.	1		
					35	<b>Практическое занятие №6</b> Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.	1		
<b>6</b>	<b>Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций</b>	2	-		36	Правила торговли. Виды оплаты по платежам	1		
					37	Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира	1		
		1			38	Дифференцированный зачет	1		
	<b>ВСЕГО</b>	38	12	4	38				

