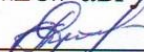
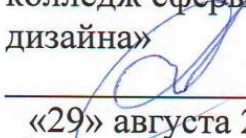


**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Республики Крым  
«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»**

Рассмотрено  
на заседании цикловой комиссии  
по профессии «Повар, кондитер»  
Протокол № 1 от «28» августа 2018г.  
Председатель ЦК  Е.Н.Тригорова

Утверждаю  
Зам. директора по УПР  
ГБПОУ РК «Симферопольский  
колледж сферы обслуживания и  
дизайна»  
 А.А. Сиверс  
«29» августа 2018г.

**Календарно-тематический план**

**на 2018/2019 учебный 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:** 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	16		Дифференцированный зачет	
<b>Всего</b>		<b>42</b>	<b>26</b>	<b>16</b>			

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 учета в организации питания. Задачи, предмет и метод бухгалтерского учета.	1		
					2	Особенности, принципы организации бухгалтерского учета в общественном питании.	1		
					3	Понятие документооборота.	1		
					4	Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера.	1		
<b>2</b>	<b>Тема 2. Ценообразование в общественном питании</b>	15	10		5	Понятие цены, виды цен.	1		
					6	Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства	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 №1</b> Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Оформление калькуляционных карточек.	1		
				11	<b>Практическое занятие №1</b> Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Оформление калькуляционных карточек.	1		
				12	<b>Практическое занятие №2</b> Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек.	1		
				13	<b>Практическое занятие №2</b> Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек.	1		
				14	План-меню, его назначение, виды.	1		
				15	<b>Практическое занятие №3</b> Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день	1		
				16	<b>Практическое занятие №3</b> Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день	1		
				17	Сборники рецептур как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд,	1		

						мучных и кондитерских изделий			
					18	<b>Практическое занятие №4</b> Расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства	1		
					19	<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>	4	-		20	Материальная ответственность, ее документальное оформление	1		
					21	Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей.	1		
					22	Контроль за товарными запасами	1		
					23	Понятие и задачи проведения инвентаризации	1		
<b>4</b>	<b>Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания</b>	6	2	-	24	Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания	1		
					25	Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания	1		
					26	Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги.	1		
					27	Товарные потери и порядок их списания	1		

					28	<b>Практическое занятие №5</b> Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров.	1		
					29	<b>Практическое занятие №5</b> Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров.	1		
5	<b>Тема 5.</b> <b>Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания</b>	8	4	-	30	Организация учета на производстве	1		
					31	Документальное оформление поступления сырья на производство	1		
					32	Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни	1		
					33	Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе	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		
					36	<b>Практическое занятие №6</b> Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.	1		
			37	<b>Практическое занятие №6</b> Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и	1				

						полуфабрикатов на производстве.			
<b>6</b>	<b>Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций</b>	4	-		38	Правила торговли. Виды оплаты по платежам	1		
					39	Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты	1		
					40	Учет кассовых операций и порядок их ведения.	1		
					41	Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира	1		
		1			42	Дифференцированный зачет	1		
	<b>ВСЕГО</b>	42	16		42				