
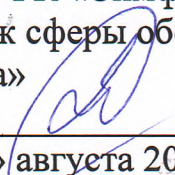


**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Крым
«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»**

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
« 28 » августа 2018г.


**Календарно-тематический план
на 2020/2021 учебный год
по общепрофессиональной 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, 734

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			
3	5	24	15	8	1	текущий контроль	
	6	36	18	15	3	Дифференцированный зачет	
Всего	60	60	33	23	4	Дифференцированный зачет	

Преподаватель  Е.Т. Танчинец

№ п/п раздела	Наименование разделов и тем Общепрофессиональной дисциплины.	Объем времени на освоение ОП			Виды работ	Наименование темы занятия	Кол-во час. на занятие	Дата проведения занятия	
		Обязательная аудиторная нагрузка	Самос- тоятель- ная работа	В т. ч. практи- ческие занятия				План	Факт
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

5 семестр

1	Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	7	-		1	Виды учета в организации питания	1			
					2	Задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета,	1			
					3	Элементы бухгалтерского учета	1			
					4	Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании.	1			
					5	Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация	1			
					6	Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера	1			
					7	Автоматизация учета на предприятии ресторанный бизнес	1			
				26	16	-	8	Понятие цены, ее элементы, виды цен.	1	
							9	Ценовая политика организаций питания		
							10	Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства	1	
2	Тема 2. Ценообразование в общественном питании				11	Понятие калькуляции и порядок	1			

					определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства				
				12	Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета			1	
				13	Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета			1	
				14	Практическое занятие №1 Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Оформление калькуляционных карточек.			1	
				15	Практическое занятие №1 Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Оформление калькуляционных карточек.			1	
				16	Практическое занятие №1 Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Оформление калькуляционных карточек.			1	
				17	Практическое занятие №1 Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Оформление калькуляционных карточек.			1	
				18	Практическое занятие №2 Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек.			1	
				19	Практическое занятие №2 Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек.			1	
				20	Практическое занятие №2 Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек.			1	

					41	
	21	Практическое занятие №2 Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек.				
	22	План-меню, его назначение, виды.			1	
	23	План-меню, его назначение, виды.			1	
	24	Порядок составления плана - меню			1	
6 семестр						
	25	Практическое занятие №3 Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день			1	
	26	Практическое занятие №3 Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день			1	
	27	Практическое занятие №3 Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день			1	
	28	Практическое занятие №3 Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день			1	
	29	Сборники рецептов как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий			1	
	30	Практическое занятие №4 Расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства			1	

3	Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация	6	-	31	Практическое занятие №4 Расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства	1	
				32	Практическое занятие №4 Расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства	1	
				33	Практическое занятие №4 Расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства	1	
				34	Материальная ответственность, ее документальное оформление	1	
				35	Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей.	1	
				36	Отчетность материально-ответственных лиц	1	
				37	Контроль за товарными запасами	1	
				38	Понятие и задачи проведения инвентаризации	1	
				39	Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление.	1	
				40	Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания	1	
				4	Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания	7	3

5	Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания	8	4	42	Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги.	1		
				43	Товарные потери и порядок их списания	1		
				44	Практическое занятие №5 Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров.	1		
				45	Практическое занятие №5 Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров.	1		
				46	Практическое занятие №5 Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров.	1		
				47	Организация учета на производстве	1		
				48	Документальное оформление поступления сырья на производство	1		
				49	Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни	1		
				50	Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе	1		
				51	Практическое занятие №6 Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.	1		
				52	Практическое занятие №6 Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.	1		
				53	Практическое занятие №6 Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и	1		

6	Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций					полуфабрикатов на производстве.	1			
						54				Практическое занятие №6 Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.
						55				Правила торговли. Виды оплаты по платежам
						56				Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты
						57				Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями
						58				Учет кассовых операций и порядок их ведения.
						59				Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира
						60				Дифференцированный зачет
	ВСЕГО	60	23	4	60					