

**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 «24» августа 2020г.
Председатель ЦК _____ А.В.Буркова

Утверждаю
Зам. директора по УПР
ГБПОУ РК «Симферопольский
колледж сферы обслуживания и
дизайна»
_____ А.А. Сиверс
«24» августа 2020г.

**Календарно-тематический план
на 2022/2023 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: 731,732

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	42	22	12	8		
	6						Дифференцированный зачет
Всего		42	22	12	8		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
2 семестр									
1	Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	3	-		1.	Виды, задачи учета в организации питания	1		
					2.	Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация	1		
					3.	Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера.	1		
2	Тема 2. Ценообразование в общественном питании	12	8	-	4.	Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен.	1		
					5.	Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета.	1		
					6.	Практическое занятие №1 Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты.	1		
					7.	Практическое занятие №1 Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты.	1		
					8.	Практическое занятие №2 Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия.	1		

					9.	Практическое занятие №2 Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия.	1		
					10.	План-меню, его назначение, виды.	1		
					11.	Порядок составления плана - меню	1		
					12.	Практическое занятие №3 Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день	1		
					13.	Практическое занятие №3 Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день	1		
					14.	Практическое занятие №4 Расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства	1		
					15.	Практическое занятие №4 Расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства	1		
3	Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация	6	-		16.	Материальная ответственность, ее документальное оформление.	1		
					17.	Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности.	1		
					18.	Отчетность материально-ответственных лиц	1		
					19.	Контроль за товарными запасами	1		
					20.	Понятие и задачи проведения инвентаризации	1		

					21.	Понятие и задачи проведения инвентаризации.	1		
4	Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания	5	2		22.	Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания	1		
					23.	Организация количественного учета продуктов в кладовой.	1		
					24.	Товарные потери и порядок их списания	1		
					25.	Практическое занятие №5 Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой.	1		
					26.	Практическое занятие №5 Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой.	1		
5	Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания	5	2		27.	Организация учета на производстве	1		
					28.	Документальное оформление поступления сырья на производство	1		
					29.	Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни	1		
					30.	Практическое занятие №6 Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.	1		
					31.	Практическое занятие №6 Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.	1		
6	Тема 6. Учет денежных	2	-		32.	Виды оплаты по платежам.	1		

	средств, расчетных и кредитных операций				33.	Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира.	1		
		1			34.	Дифференцированный зачет	1		
	ВСЕГО	4	12	8	34				