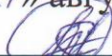
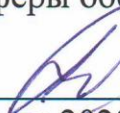


**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Крым
«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»**

Рассмотрено
на заседании цикловой комиссии
по профессии «Повар, кондитер»
Протокол № 1 от «27» августа 2020г.
Председатель ЦК  А.В.Буркова

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

**Календарно-тематический план
на 2020/2021 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	
Всего		42	26	12	4	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	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		
2	Тема 2. Ценообразование в общественном питании	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	Практическое занятие №1 Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты.	1		
					9	Практическое занятие №1 Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты.	1		
					10	Практическое занятие №2	1		

						Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия.			
				11		Практическое занятие №2 Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия.	1		
				12		План-меню, его назначение, виды.	1		
				13		Порядок составления плана - меню	1		
				14		Практическое занятие №3 Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день	1		
				15		Практическое занятие №3 Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день	1		
				16		Практическое занятие №4 Расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства	1		
				17		Практическое занятие №4 Расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства	1		
3	Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация	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.	1		
					28	Товарные потери и порядок их списания	1		
					29	Практическое занятие №5 Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой.	1		
					30	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		31	Организация учета на производстве	1		
					32	Документальное оформление поступления сырья на производство	1		
					33	Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни	1		
					34	Практическое занятие №6 Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.	1		

					35	Практическое занятие №6 Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.	1		
6	Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	2	-		36	Виды оплаты по платежам.	1		
					37	Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира.	1		
		1			38	Дифференцированный зачет	1		
	ВСЕГО	38	12	4	38				