

№ п/п	Содержание тем дисциплины	Форма занятий (вид, тип)	Наглядные пособия и ТСО	Домашнее задание	Кол-во часов	Уровень усвоения
<b>Тема 1.1.: Общая характеристика бухгалтерского учета - 14 часов</b>						
1	Общая характеристика хозяйственного учета.	Урок изучения нового материала	Учебник, карточки-задания	Лекционный материал, повторить	1	2
2	Требования предъявляемые к учету	Урок комбинированный	Учебник, плакаты, карточки задания	Ответить на вопросы в тетради	1	2
3	Измерители, применяемые в учете.	Урок комбинированный	Учебник, плакаты, карточки задания	Лекционный материал повторить, составить вопросы по конспекту	1	2
4	Виды учета, их отличия и единства	Урок комбинированный	Учебник	Лекционный материал, повторить	1	2
5	Задачи бухгалтерского учета	Урок комбинированный	Учебник, карточки-задания	Лекционный материал,	1	2
6	Роль основного источника экономической информации о работе предприятия.	Урок комбинированный	Учебник, плакаты, карточки задания	Ответить на вопросы в тетради	1	2
7	Понятие о предмете бухгалтерского учета	Урок комбинированный	Учебник, карточки-задания	Лекционный материал, повторить	1	2
8	Понятие о методе бухгалтерского учета	Урок комбинированный	Учебник	Лекционный материал, повторить	1	2
9	Элементы метода бухгалтерского учета, их взаимосвязь и взаимная обусловленность	Урок комбинированный	Учебник, плакаты, карточки задания	Ответить на вопросы в тетради	1	2

		ный				
10	Нормативные документы.	Урок комбинирован ный	Учебник, карточки- задания	Лекционный материал, повторить	1	2
11	Классификация, реквизиты,	Урок комбинирован ный	Учебник	Лекционный материал, повторить	1	2
12	Требования к содержанию и оформлению бухгалтерских документов	Урок комбинирован ный	Учебник, плакаты, карточки задания	Лекционный материал, повторить	1	2
13	Правила хранения бухгалтерских документов.	Урок комбинирован ный	Учебник	Ответить на вопросы в тетради	1	2
<b>Практические работы</b>						
14	Составление первичных документов, выявление ошибок.	Практическое занятие	Инструкции для практических работ, учебные пособия	Анализ правил составления первичных документов.	1	
<b>Тема 1.2.: Механизация хозяйственных операций – 9 часов</b>						
15	Микрокалькуляторы, их использование.	Урок изучения нового материала	Учебник, раздаточный материал	Лекционный материал Составить кроссворд	1	2
16	Классификацию микрокалькуляторов	Урок комбинирован ный	Учебник, раздаточный материал	Лекционный материал Ответить на вопросы в тетради	1	2
17	Устройство микрокалькулятора	Урок комбинирован ный	Учебник, плакаты	Выполнить задание в тетради	1	2
18	Принцип и правила пользования микрокалькулятором	Урок комбинирован ный	Учебник, раздаточный материал	Лекционный материал	1	2

19	Принцип пользования калькулятором при сложении, вычитании, определение запятой	Урок комбинированный	Учебник, раздаточный материал	Выполнить задание в тетради	1	2
20	Принцип пользования при выполнении действий по вычислению процентов.	Урок комбинированный	Учебник, раздаточный материал	Лекционный материал Ответить на вопросы в тетради	1	2
<b>Практические работы</b>						
21	Пользоваться микрокалькулятором, выполнять различные арифметические операции	Практическое занятие	Инструкции для практических работ, учебные пособия	Повторение навыков пользования микрокалькулятором.	1	
22	Выполнять сложение и вычитание, определять запятые	Практическое занятие	Инструкции для практических работ, учебные пособия	Лекционный материал, повторить	1	
23	Выполнять арифметические действия при умножении, делении	Практическое занятие	Инструкции для практических работ, учебные пособия	Выполнить задание в тетради	1	
<b>Тема 1.3.: Общие принципы организации учета на п.о.п – 16 часов</b>						
24	<b>Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий</b> , принцип построения	Урок изучения нового материала	Учебник, наглядный материал, раздаточный материал	Лекционный материал. Выполнить задание в тетради	1	2
25	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, основные разделы	Урок комбинированный	Учебник, наглядный материал, раздаточный материал	Выполнить задание в тетради	1	2
26	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, кондиции сырья, их использование	Урок комбинированный	Учебник, наглядный материал, раздаточный материал	Лекционный материал Ответить на вопросы в тетради	1	2

27	Кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов	Урок комбинированный	Учебник, раздаточный материал	Лекционный материал, повторить	1	2
28	Нормы выхода крупнокусковых полуфабрикатов.	Урок комбинированный	Учебник, наглядный материал, раздаточный материал	Выполнить задание в тетради	1	2
29	Отходы и потери крупнокусковых полуфабрикатов	Урок комбинированный	Учебник, раздаточный материал	Лекционный материал Ответить на вопросы в тетради	1	2
30	Расчет расхода мяса при использовании крупнокусковых полуфабрикатов	Урок комбинированный	Учебник, раздаточный материал	Лекционный материал, повторить	1	2
31	Выход полуфабрикатов и готовых изделий при использовании крупнокусковых полуфабрикатов	Урок комбинированный	Учебник, раздаточный материал	Выполнить задание в тетради	1	2
32	Материальная ответственность	Урок комбинированный	Учебник, раздаточный материал	Лекционный материал, повторить	1	2
33	Виды материальной ответственности, кто несет материальную ответственность	Урок комбинированный	Учебник, наглядный материал, раздаточный материал	Лекционный материал Ответить на вопросы в тетради	1	2
34	Отчетность материально ответственных лиц	Урок комбинированный	Учебник, раздаточный материал	Лекционный материал, повторить	1	2
<b>Практические работы</b>						
35	Заполнение договоров материальной ответственности согласно графам	Практическое занятие	Инструкции для практических работ, учебные пособия	Ответить на вопросы в тетради	1	
36	Научиться отличать ограниченную и полную ответственность	Практическое занятие	Инструкции для практических работ,	Лекционный материал	1	

			раздаточный материал			
37	Пользование сборником рецептур	Практическое занятие	Инструкции для практических работ, учебные пособия	Лекционный материал, повторить	1	
38	Пользование сборником рецептур, находить основные разделы, кондиции сырья.	Практическое занятие	Инструкции для практических работ, раздаточный материал	Лекционный материал, повторить	1	
39	Рассчитывать расход сырья и выхода полуфабрикатов	Практическое занятие	Инструкции для практических работ, раздаточный материал	Лекционный материал, повторить	1	
40	Контрольная работа.	Контрольно-учетный урок	Учебник карточки задания	Без задания.	1	2
<b>Итого:</b>					40	

# ИСПОЛЬЗУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

№ п/п	Наименование литературы	Автор	Издательство/год издания
Основная литература			
1)	Калькуляция и учет	И. И. Потапова.	Учебное пособие. «Академия. Москва.2010г
2)	Калькуляция и учет в общественном питании.»	Т.И. Шестакова.	Учебно- практическое пособие.» Ростов-на-Дону. Феникс. 2004г.
3)	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.	А.С.Ратушный, Л.А.Старостина и др	Москва Экономика 1983г
4)	Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. Калькуляция и учет. Рабочая тетрадь. питания.	А.В.Павлов.	Издательство «Профикс». Санкт-Академия. Москва.2007г Петербург. 2003г.
5)		И.И.Потапова.	

краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Техникум горных разработок имени В.П. Астафьева»

УТВЕРЖДАЮ:  
Зам. директора по учебной работе  
\_\_\_\_\_/Хиляс О.И./  
«    »                      2016 г.

УТВЕРЖДАЮ:  
Зам. директора по учебной работе  
\_\_\_\_\_/Хиляс О.И./  
«    »                      2017 г.

УТВЕРЖДАЮ:  
Зам. директора по учебной работе  
\_\_\_\_\_/Хиляс О.И./  
«    »                      2018 г.

## **ПЕРСПЕКТИВНО – ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

на 2016-2017 учебный год

на \_\_\_\_\_ учебный год

на \_\_\_\_\_ учебный год

По дисциплине «Физическая культура»  
Курс обучения 1-2 год

Председатель МО  
\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

Председатель МО  
\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

Председатель МО  
\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

Профессия (код) Профессия

Квалификация: Слесарь по ремонту сельскохозяйственных машин и оборудования

Преподаватель Рекутин Максим Владимирович