**ПРЕДМЕТ «ОБЛІК, КАЛЬКУЛЯЦІЯ І ЗВІТНІСТЬ»**

**16.03.2020**

**Тема:** Нормативно-технологічні документи, види та призначення. Збірник рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів

**Опрацювати тему**

**Завдання:** Робота зі Збірником рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів. Зміст та порядок користування (2018 р.)

**Навчальна література (опорний конспект лекцій)**

1. Р.В. Карпенко. Облік, калькуляція і звітність

**18.03.2020**

**Тема:** Характеристика і порядок складання рецептур кондитерських виробів

**Опрацювати тему. Записати опорний конспект**

**Завдання:** скласти технологічну карту заварного напівфабрикату та розрахувати необхідну кількість води для приготування 15 кг заварного тіста

**23.03.2020**

**Тема:** Документальне оформлення виробництва кондитерських виробів. Робота із збірником рецептур

**Опрацювати тему. Записати опорний конспект**

**Завдання:** розробити технологічну карту тістечка «Лісовий зруб»

**25.03.2020**

**Тема:** Ціни. Види цін. Порядок розрахунку суми націнок в кондитерському виробництві

**Опрацювати тему. Записати опорний конспект**

**Завдання:** скласти калькуляційну карту та провести розрахунок сировини на бісквітний торт «Казка» (вагою 1,5 кг)

**30.03.2020**

**Тема:** Нормативні документи обліку, калькуляції та звітності для приготування напівфабрикатів борошняних кондитерських булочних виробів, оздоблювальних напівфабрикатів кондитерського виробництва

**Опрацювати тему. Записати опорний конспект**

**Завдання:** розрахувати витрати сировини та складіть технологічну карту приготування крему «Шарлот» 3 кг, крему масляного 1,5 кг

**01.04.2020**

**Тема:** Нормативні документи обліку, калькуляції та звітності для приготування дріжджового тіста та виробів з нього

**Опрацювати тему. Записати опорний конспект**

**Завдання:** розрахувати витрати сировини та складіть технологічну карту виробу булочка шкільна кількістю 150 шт. вагою 40 гр.

**06.04.2020**

**Тема:** Нормативні документи обліку, калькуляції та звітності для приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього

**Опрацювати тему. Записати опорний конспект**

**Завдання:** розрахувати витрати сировини та складіть технологічну карту виробу сочники з сиром кількістю 100 шт. вагою 75 гр.

**08.04.2020**

**Тема:** Нормативні документи обліку, калькуляції та звітності для приготування тістечок і тортів

**Опрацювати тему. Записати опорний конспект**

**Завдання:** розрахувати витрати сировини та складіть технологічну карту на фірмовий торт (на власний вибір) вагою 3 кг.

**13.04.2020**

**ПІДСУМКОВИЙ УРОК З ВИВЧЕНИХ ТЕМ**

**Завдання:** документальний звіт нормативних документів кондитерського виробництва