

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП.05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА

для обучающихся на базе основного общего образования  
профессии **43.01.09** Повар, кондитер

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**  
**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**  
**Ростовской области**  
**«Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»**

---

Рассмотрено на заседании ПЦК общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей Протокол № 9 от «07» 05. 2026 г Председатель ПЦК _____ Н.В.Дроздова	<b>УТВЕРЖДАЮ</b> Заместитель директора по УПР _____ М.Н.Шумилкина
--	---

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.05. ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА** разработана на основе требований:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) (43.01.09 Повар, кондитер (приказ Минобрнауки России № 1569 от 09 декабря 2016 года)

**Организация-разработчик:** государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

Разработчики: **Пойманова Т.Ю.** – преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»

**СОГЛАСОВАНА ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

ООО «Империя» - Высоцкий А.С. – директор

«ЯМС-ХЛЕБ» - Ефимова В.Г – директор

ИП Оленичева Е.Ю. пекарня «Кекс» - Захаревич А.С. – бренд – шеф

Дата согласования «12» мая 2026 г

## СОДЕРЖАНИЕ

1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2	СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
5	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ	13
6	МЕРОПРИЯТИЯ, ЗАПЛАНИРОВАННЫЕ НА ПЕРИОД РЕАЛИЗАЦИИ УД СОГЛАСНО КАЛЕНДАРНОМУ ПЛАНУ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ	14

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05 Основы калькуляции и учета

## 1.1. Пояснительная записка

Программа учебной дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учета является частью образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569.

В содержании программы предусмотрено использование электронного образовательного ресурса для дистанционной формы обучения. Учебно – методический комплекс дисциплины содержит лекционный материал, презентации, комплект контрольно – измерительных материалов, в том числе и при дистанционной форме обучения.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** общепрофессиональные дисциплины социально – экономического профиля.

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- У1. -оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве;
- У2. -оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;
- У3. -составлять товарный отчет за день;
- У4. -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;
- У5. -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- З1. -виды учета, требования, предъявляемые к учету;
- З2. задачи бухгалтерского учета;
- З3. -предмет и метод бухгалтерского учета; элементы бухгалтерского учета;
- З4. -принципы и формы организации бухгалтерского учета особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;
- З5. -основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;
- З6. -формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; -требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; -права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;
- З7. -понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;

38. -понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета, -сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;
39. -правила документального оформления движения материальных ценностей;
310. -источники поступления продуктов и тары;
311. -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;
312. -методику осуществления контроля за товарными запасами;
313. -понятие и виды товарных потерь, методику их списания;

В результате изучения дисциплины студент должен освоить следующие общие и профессиональные компетенции:

<b>Код</b>	<b>Общие компетенции</b>
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное информационное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:**

обязательной аудиторной учебной нагрузки - 48 часов;  
в т.ч. практических занятий – 12 часов.

---

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Учебная нагрузка обучающегося	48
Во взаимодействии с преподавателем	48
в том числе:	
практическое занятие	12
Самостоятельная работа	0
Промежуточная аттестация в форме <i>дифференцированного зачета (комплексный)</i>	1

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учета**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа студента	Объем часов	Коды ОК, ПК и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, бухгалтерский учет, предмет, методы и элементы бухгалтерского учета. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности. Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса.	2	ОК 01.05.,09 ПК 1.1.– ПК 5.5.
Тема 2. Ценообразование в общественном питании	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>22</b>	ОК 01.05.,09
	Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен продукцию и полуфабрикаты собственного производства. Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета. План-меню, его назначение, виды, порядок составления. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий как Основные нормативные документы для определения Основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий.	4	ПК 1.1. – ПК 5.5..
	<b>Практическое занятие</b>	<b>8</b>	
	<i>Практическое занятие №1</i> Расчёт массы брутто и нетто, процент отходов	<b>2</b>	
	<i>Практическое занятие №2</i> Расчет взаимозаменяемости продуктов на ПОП	2	
	<i>Практическое занятие № 3</i> Расчет потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых	2	

	блюд»		
	<i>Практическое занятие №4</i> Расчет продажной цены вторых, овощных блюд, напитков»	2	
<b>Тема 3.</b> Материальная ответственность на ПОП Инвентаризация на ПОП	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 01. 05., 09
	Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о индивидуальной материальной ответственности. Отчетность материально - ответственных лиц. Оформление и учет доверенностей на получение материальных ценностей Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации. Порядок проведения, документальное оформление.	4	ПК 1.1. – ПК 5.5.
<b>Тема 4.</b> Учет сырья, продуктов и тары в кладовые ор- ганизации питания	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 01. 05., 09
	Задачи и правила организации учета в кладовые организации О.П. Источники поступления продуктов и тары на предприятия. Оформление поступления от поставщиков. Организация количественного учета. Ведение товарной книги.	2	ПК 1.1. – ПК 5.5.
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	<i>Практическая работа № 5</i> Учёт продуктов на производстве, отпуск и реализация продукции и товаров ПОП	2	
<b>Тема 5.</b> Учет продуктов на производстве, отпуск и реализация продукции и товаров ПОП	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	Организация учета на производстве. Товарооборот и его состав. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление учета отпуска продукции. Учет реализации готовой продукции. Отчет о движении продукции и тары на производстве. Особенности учета сырья и тары в кондитерском цехе.	2	ОК 01. 05., 09 ПК 1.1. – ПК 5.5.
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	<i>Практическое занятие № 6</i> Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.	2	

<b>Тема 6.</b> Учет средств, расчетных и кредитных операций	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК 01. 05., 09 ПК 1.1. – ПК 5.5.
	Правила торговли. Виды оплаты по платежам. Правила и порядок расчета с потребителями наличными и по безналичному расчету. Учет кассовых операций и порядок ведения. Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира.	3	
	<b>Дифференцированный зачет</b>	1	
	<b>Всего:</b>	48	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

стол ученический -15шт., стул-30шт.,

стол преподавателя -1шт., стул преподавателя -1шт., шкаф для документов -бщ., информационные стенды.

Технические средства обучения:

1. Компьютер с лицензированным программным обеспечением
2. проектор.
3. Обучающие программы и модули.

#### 3.2 Информационные ресурсы Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительной литературы

##### *Основная литература*

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 25 апр. 2016 г.]. – М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.-М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
4. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
5. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2018.-176с.

##### **Интернет-ресурсы**

1. <http://economy.gov.ru>
2. <http://www.consultant.ru>

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

<i>Результаты обучения</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p>У1. -оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве;</p> <p>У2. -оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;</p> <p>У3. -составлять товарный отчет за день;</p> <p>У4. -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;</p> <p>У5. -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных работ</li> <li>-тестирования.</li> </ul>
<p>31. -виды учета, требования, предъявляемые к учету;</p> <p>32. задачи бухгалтерского учета;</p> <p>33. -предмет и метод бухгалтерского учета; элементы бухгалтерского учета;</p> <p>34. -принципы и формы организации бухгалтерского учета особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;</p> <p>35. -основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;</p> <p>36. -формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; -требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; -права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;</p> <p>37. -понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;</p> <p>38. -понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета, -сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных работ</li> <li>-тестирования.</li> </ul>

<p>39. -правила документального оформления движения материальных ценностей;</p> <p>310. -источники поступления продуктов и тары;</p> <p>311. -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;</p> <p>312. -методику осуществления контроля за товарными запасами;</p> <p>313. -понятие и виды товарных потерь, методику их списания;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета;</li><li>-предмет и метод бухгалтерского учета;</li><li>-элементы бухгалтерского учета;</li><li>-принципы и формы организации бухгалтерского учета</li><li>- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;</li><li>- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;</li><li>- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;</li><li>- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;</li><li>- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;</li><li>- понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.</li></ul> <p>-сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;</p> <p>-правила документального оформления движения материальных ценностей;</p> <p>-источники поступления продуктов и тары; -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами,</p>	
--	--

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	<b>ЛР 1</b>
Готовый использовать свой личный и профессиональный потенциал для защиты национальных интересов России.	<b>ЛР 2</b>
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине	<b>ЛР 3</b>
Принимающий семейные ценности своего народа, готовый к созданию семьи и воспитанию детей;	<b>ЛР 4</b>
Занимающий активную гражданскую позицию избирателя, волонтера, общественного деятеля.	<b>ЛР 5</b>
Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития России, готовый работать на их достижение.	<b>ЛР 6</b>
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей	<b>ЛР 7</b>
Признающий ценность непрерывного образования	<b>ЛР 8</b>
Уважающий этнокультурные, религиозные права человека	<b>ЛР 9</b>
Принимающий активное участие в социально значимых мероприятиях	<b>ЛР 10</b>
Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением.	<b>ЛР 11</b>
Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	<b>ЛР 12</b>
Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства	<b>ЛР 13</b>
Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи	<b>ЛР 14</b>
Способный генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики	<b>ЛР 15</b>
Способный искать нужные источники информации	<b>ЛР 16</b>
Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению.	<b>ЛР 17</b>
Осознающий значимость системного познания мира, критического осмысления накопленного опыта.	<b>ЛР 18</b>
Развивающий творческие способности, способный креативно мыслить.	<b>ЛР 19</b>
Способный в цифровой среде проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающей информации.	<b>ЛР 20</b>
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	<b>ЛР 21</b>
Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочно-	<b>ЛР 22</b>

сти, открытости.	
Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности	<b>ЛР 23</b>
Проявляющий эмпатию, выражающий активную гражданскую позицию	<b>ЛР 24</b>
Препятствующий действиям, направленным на ущемление прав или унижение достоинства (в отношении себя или других людей).	<b>ЛР 25</b>
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп.	<b>ЛР 26</b>
Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	<b>ЛР 27</b>
Вступающий в конструктивное профессионально значимое взаимодействие с представителями разных субкультур.	<b>ЛР 28</b>
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д.	<b>ЛР 29</b>
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	<b>ЛР 30</b>
Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам.	<b>ЛР 31</b>
Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, предопределенные психофизиологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности.	<b>ЛР 32</b>
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.	<b>ЛР 33</b>
Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.	<b>ЛР 34</b>
Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости.	<b>ЛР 35</b>
Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	<b>ЛР 36</b>

## **6. МЕРОПРИЯТИЯ, ЗАПЛАНИРОВАННЫЕ НА ПЕРИОД РЕАЛИЗАЦИИ УД СОГЛАСНО КАЛЕНДАРНОМУ ПЛАНУ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

<b>Дата</b>	<b>Содержание и формы деятельности</b>	<b>Участники</b>	<b>Место проведения</b>	<b>Ответственные</b>	<b>Коды ЛР</b>
<b>октябрь</b>	День профессионально-технического образования в России	1 курс	Территория техникума	зам директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог, педагоги ДО	ЛР 1 - ЛР 32
	Международный день по-	1 курс	Территория	зам директора по	ЛР 1-ЛР

**«Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»**

	вара		техникума	УВР, кл.руководители, соц.педагог, пе- дагоги ДО	32
<b>ноябрь</b>	Международный день отказа от курения (акция «Поменяй сигарету на конфету»)	1 курс	Территория техникума	Зам.директора по УВР, соц.педагог	ЛР 9- ЛР 10 ЛР 20- ЛР 22
<b>февраль</b>	Региональная научно-практическая конференция «Шаг в науку»	1 курс	Территория техникума	Зам.директора по УМР, зам. директора по УВР, преподаватели	ЛР 1-ЛР 32
	Круглый стол «Права и обязанности гражданина»	1 курс	Территория техникума	Преподаватели истории, обществознания	ЛР 1-3,5,14-16, 6-8,11-12, 19, 20-22
<b>март</b>	Областной фестиваль кулинарного искусства «Кулинарный олимп»	1 курс	Территория техникума	Зам. директора по УПР, зам. директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог	ЛР 6-8,11-12, 19, 4,13,17-18 ,23-30, 20-22
<b>апрель</b>	Всемирный день здоровья (4-9 апреля по отдельному плану)	1 курс	Территория техникума	Зам. директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог, ру- ководитель БЖ, руководитель физ.воспитания	ЛР 9-10 20-22
	Всемирный день охраны труда (радиобеседа)	1 курс	Территория техникума	Зам.директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог, преподаватель охраны	ЛР 9-10 4,13,17-18 ,23-30 20-22
<b>май</b>	День кондитера в России	1 курс	Территория техникума	Зам.директора по УПР зам.директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог	ЛР 4,13,17-18 ,23-30 20-22
	День российского предпринимательства (встреча с выпускниками техникума)	1 курс	Территория техникума	Зам. директора по УПР зам. директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог	ЛР 4,13,17-18 ,23-30 20-22

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**  
**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**

**Ростов-**

**ской области**

**«Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»**

<b>июнь</b>	День здорового питания и отказа от излишеств в еде	1 курс	Территория техникума	Зам.директора по УПР зам.директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог	ЛР 6-8,11-12, 19 20-22 4,13,17-18 ,23-30 9-10
-------------	--	--------	----------------------	--	--