

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## **ОП.05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА**

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

Рассмотрено на заседании предметной  
цикловой комиссии общепрофессиональных  
дисциплин и профессиональных модулей  
ПРОТОКОЛ №\_1\_ от «30»\_\_\_\_\_2023г.  
Председатель \_\_\_\_\_ Н.В.Дроздова

Утверждаю  
Начальник методического отдела  
\_\_\_\_\_ С.Н.Шаповалова

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 первой квалификационной категории ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»

#### **СОГЛАСОВАНО:**

ИП «Абачараева Н.Л.»  
кондитерская «Золотой колос» \_\_\_\_\_ Абачараева Н.Л.

ООО «МИК - 35» КПМП ДГТУ \_\_\_\_\_ Ниворожкин М.Е

ООО «Фабрика», \_\_\_\_\_ Сопрыкин Р.Ю..

Дата согласования «25» июня 2023 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;
- З8. -понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета, -сущность пла-

на-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>
<b>ОК 01.</b>	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
<b>ОК 02.</b>	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
<b>ОК 03.</b>	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
<b>ОК 04.</b>	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
<b>ОК 05.</b>	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
<b>ОК 09.</b>	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
<b>ОК 10.</b>	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
<b>ОК 11.</b>	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

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

обязательной аудиторной учебной нагрузки - 32 часов;

в т.ч. практических занятий - 14 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	<i>Количество часов</i>
Учебная нагрузка обучающегося	38
Во взаимодействии с преподавателем	32
в том числе:	
практическое занятие	14
Самостоятельная работа	6
Промежуточная аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i>	2

## 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
<b>Тема 1.</b> 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 - 11. ПК 1.1.– ПК 5.5.
<b>Тема 2.</b> Ценообразование в общественном питании	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	ОК 01.05.,09-11
	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> Работа со сборником рецептур блюд	<b>2</b>	
	<i>Практическое занятие №2</i> Составление плана - меню. Расчет планового товарооборота на день	2	
	<i>Практическое занятие № 3</i> Калькуляция розничных цен на первые и вторые блюда и полуфабрикаты; на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек.	2	

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

	<i>Практическое занятие №4</i> Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. (гарниры, напитки). Оформление калькуляционных карточек.	2	
<b>Тема 3.</b> Материальная ответственность на ПОП Инвентаризация на ПОП	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 01. 05.,09 - 11. ПК 1.1. – ПК 5.5.
	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	
<b>Тема 4.</b> Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 01. 05.,09 -11. ПК 1.1. – ПК 5.5.
	Задачи и правила организации учета в кладовых организаций о.п. Источники поступления продуктов и тары на предприятия. Оформление поступления от поставщиков. Организация количественного учета. Ведение товарной книги.	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	<i>Практическая работа № 5</i> Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчета за день.	2	
<b>Тема 5.</b> Учет продуктов на производстве, отпуск и реализация продукции и товаров ПОП	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 01. 05.,09 -11. ПК 1.1. – ПК 5.5.
	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	
	<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>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК 01. 05.,

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

Учет средств, расчетных и кредитных операций	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	09 -11. ПК 1.1. – ПК 5.5.
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	Практическая работа № 7 Оформление кассовых документов	2	
	<b>Дифференцированный зачет</b>	1	
	<b>Всего:</b>	<b>32</b>	

### 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 -бш., 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 рецептов 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></p> <p>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>39. -правила документального оформления движения материальных ценностей;</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></p> <p>в форме дифференцированного зачета</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных работ</li> <li>-тестирования.</li> </ul>

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;

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

-сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;

-правила документального оформления движения материальных ценностей;

-источники поступления продуктов и тары; -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами,

## 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.	ЛР 1
Готовый использовать свой личный и профессиональный потенциал для защиты национальных интересов России.	ЛР 2
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине	ЛР 3
Принимающий семейные ценности своего народа, готовый к созданию семьи и воспитанию детей;	ЛР 4
Занимающий активную гражданскую позицию избирателя, волонтера, общественного деятеля.	ЛР 5
Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития России, готовый работать на их достижение.	ЛР 6
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей	ЛР 7
Признающий ценность непрерывного образования	ЛР 8
Уважающий этнокультурные, религиозные права человека	ЛР 9
Принимающий активное участие в социально значимых мероприятиях	ЛР 10
Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением.	ЛР 11
Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 12
Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства	ЛР 13
Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи	ЛР 14
Способный генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики	ЛР 15
Способный искать нужные источники информации	ЛР 16
Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению.	ЛР 17
Осознающий значимость системного познания мира, критического осмысления накопленного опыта.	ЛР 18
Развивающий творческие способности, способный креативно мыслить.	ЛР 19
Способный в цифровой среде проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающей информации.	ЛР 20
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	ЛР 21
Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости.	ЛР 22
Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности	ЛР 23
Проявляющий эмпатию, выражающий активную гражданскую позицию	ЛР 24

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 РА- БОТЫ**

<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 повара	1 курс	Территория техникума	зам директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог, педагоги ДО	ЛР 1-ЛР 32
<b>ноябрь</b>	Международный день отказа от курения (акция «По-	1 курс	Территория техникума	Зам.директора по УВР,	ЛР 9- ЛР 10

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

	меняй сигарету на конфету)»			соц.педагог	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, руководитель 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
<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