**ОП.6 Калькуляция и учет**

Задания:

1. С помощью лекций, учебника И.И.Потапова «Калькуляция и учет» самостоятельно изучить темы и выполнить задания

**Составить конспект по данным темам**

1. Инвентаризация: понятие, задачи, сроки и техника проведения, документальное оформление. Общие правила проведения инвентаризации

2. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе

**Выполнить практические работы:**

1. составить план-меню

2, составить на основе плана-меню меню для посетителей

3. составить 3 технологические карты на любые блюда из плана меню

4. составить заявку в кладовую на сырье

5. составить требование в кладовую