

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОП. 05 «Основы калькуляции и учёта»

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09. «Повар, кондитер»

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональный учебный цикл

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

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

- вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;
- составлять товарный отчет за день;
- 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;
- рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;
- участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;
- пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;
- принимать оплату наличными деньгами;
- принимать и оформлять безналичные платежи;
- составлять отчеты по платежам.

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

- виды 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, реализованных и отпущенных товаров;
- методику осуществления контроля за товарными запасами;
- понятие и виды товарных потерь, методику их списания;
- методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;

- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;
- порядок оформления и учета доверенностей;
- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;
- правила торговли;
- виды оплаты по платежам;
- виды и правила осуществления кассовых операций;
- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;
- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.

Студент, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями:

ОК 01 Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.

Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.

Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.

Составить план действия.

Определять необходимые ресурсы.

Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.

Реализовать составленный план.

Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).

ОК 02 Определять задачи поиска информации

Определять необходимые источники информации

Планировать процесс поиска

Структурировать получаемую информацию

Выделять наиболее значимое в перечне информации

Оценивать практическую значимость результатов поиска

Оформлять результаты поиска

ОК 03 Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности

Выстраивать траектории профессионального и личностного развития

ОК 04 Организовывать работу коллектива и команды

Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05 Излагать свои мысли на государственном языке

Оформлять документы

ОК 06 Описывать значимость своей профессии

Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии

ОК 07 Соблюдать нормы экологической безопасности

Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии

ОК 09 Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач

Использовать современное программное обеспечение

ОК 10 Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),

понимать тексты на базовые профессиональные темы

участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы

строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности

кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)
писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные
темы

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

| Вид учебной работы | Объем часов |
|--|--------------------|
| Учебная нагрузка (всего) | 85 |
| Всего занятий | 68 |
| в том числе: | |
| практические занятия | 42 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 17 |

5. Форма промежуточной аттестации- зачет на 4 курсе (8 семестр)

6. Содержание учебной дисциплины

Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета

Тема 2. Ценообразование в общественном питании

Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация

Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания

Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания

Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций