

Аннотация к программе
Дисциплина
ОП.12. «КАЛЬКУЛЯЦИЯ И УЧЁТ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ»
Преподаватель Пойманова Т.Ю.

СОГЛАСОВАНА ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

ИП «Абачараева Н.Л.»
кондитерская «Золотой колос» _____ Абачараева Н.Л.

ООО «МИК - 35» КППМ ДГТУ _____ Ниворожкин М.Е

«Гостиница «Эрмитаж», _____ Нечепасева Т.В.

Дата согласования «29» июня 2022 г

Область применения программы

Дисциплина относится к профессиональному циклу, разделу ОП «Общепрофессиональные дисциплины», вариативная часть.

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена по направлению 43.02.15. «Поварское и кондитерское дело» (пр. Минобрнауки РФ от 09.12.2016 г. №71565; зарег. в Минюсте РФ 20.12.2016г №44828), входящей в состав укрупнённой группы специальностей 43 00 00 «Сервис и туризм».

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональная дисциплина профессионального цикла из вариативной части (компонент образовательного учреждения)

Цели и задачи дисциплины

Целью учебной дисциплины является создание условий для формирования общих компетенций:

В результате изучения учебной дисциплины выпускник должен овладеть общими компетенциями:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Целью изучения учебной дисциплины является освоение теоретических знаний в области бухгалтерского учёта, учёта товарных операций, денежных средств и расчётных операций, расчётов с персоналом, основных средств, затрат на производство готовой продукции, приобретение умений применять эти знания.

Задачи освоения учебной дисциплины:

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

- оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве, 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 рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;
-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;

В результате освоения 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;

Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 44 часов, в том числе: обязательной аудиторной

учебной нагрузки обучающегося - 36 часа;

практические работы – 14 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 8 часов.

СОДЕРЖАНИЕ

Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета

Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, бухгалтерский учет, предмет, методы и элементы бухгалтерского учета. и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса.

Тема 2. Ценообразование в общественном питании

Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания.

Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация

Материальная ответственность, ее документальное оформление.

Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары

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.

Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуск и реализация продукции

Организация учета на производстве. Товарооборот и его состав.

Тема 6. 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.

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины предполагает наличия учебного кабинета «Социально – экономических дисциплин»

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места преподавателя,
- посадочные места на каждого обучающегося

Технические средства обучения:

- Комплект бланочной документации,
- лицензионное программное обеспечение,

- база данных «1С-Бухгалтерия»,

Информационное обеспечение обучения

Основная литература

1. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2018 192 с.
2. 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).
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.-М.: Стандартиформ, 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.

Интернет-ресурсы

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