

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОП 05 Основы калькуляции и учета

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОП 02 Основы товароведения продовольственных товаров; ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

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

уметь:

У 1 - Вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;

У 2 - Составлять товарный отчет за день;

У 3 - Определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;

У 4 - Составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;

У 5 - Рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;

У 6 - Участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;

У 7 - Пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;

У 8 - Принимать оплату наличными деньгами;

У 9 - Принимать и оформлять безналичные платежи;

У 10 - Составлять отчеты по платежам.

знать:

З 1 - Виды учета, требования, предъявляемые к учету;

З 2 - Задачи бухгалтерского учета;

З 3 - Предмет и метод бухгалтерского учета;

З 4 - Элементы бухгалтерского учета;

З 5 - Принципы и формы организации бухгалтерского учета

З 6 - Особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;

З 7 - Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;

З 8 - Формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;

З 9 - Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;

З 10 - Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;

З 11 - Понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;

З 12 - Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.

З 13 - Сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;

З 14 - Правила документального оформления движения материальных ценностей;

З 15 - Источники поступления продуктов и тары;

З 16 - Правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;

З 17 - Методику осуществления контроля за товарными запасами;

З 18 - понятие и виды товарных потерь, методику их списания;

З 19 - методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;

З 20 - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;

- 3 21 - порядок оформления и учета доверенностей;
- 3 22 - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;
- 3 23 - правила торговли;
- 3 24 - виды оплаты по платежам;
- 3 25 - виды и правила осуществления кассовых операций;
- 3 26 - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;
- 3 27 - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.

Дисциплина способствует формированию профессиональных компетенций:

ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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 языках.

ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часа;

самостоятельной работы обучающегося 2 часа

1.4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	40
в том числе:	
лабораторные занятия	20
практические занятия не предусмотрены	-
контрольные работы не предусмотрены	-
курсовая работа (проект) не предусмотрена	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	2
Самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) не предусмотрена	-
Итоговая аттестация в форме: экзамена	6

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575882

Владелец Цыренов Евгений Данзанович

Действителен с 25.02.2021 по 25.02.2022