

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА

название учебной дисциплины

1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина входит в состав дисциплин общепрофессионального цикла.

2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Код ПК, ОК,	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5	– составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептур; – оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчёт за день; – выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учётные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию; – оформлять документы по результатам инвентаризации; – составлять бухгалтерские проводки; заполнять учетные регистры, первичные и сводные бухгалтерские документы; отражать результаты инвентаризации в бухгалтерском учете предприятия общественного питания; – разрабатывать бухгалтерскую документацию, необходимую для взаимодействия предприятия общественного питания с контролирующими органами.	– цели, задачи, сущность бухгалтерского учёта, новые законодательные и нормативные документы, используемые в организациях учёта, документы и документацию, её оформление и использование в учёте; – структуру и назначение Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, Сборника рецептур мучных кондитерских изделий, порядок ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий; – порядок расчёта потребности сырья на производстве и в кондитерском цехе; – документальное оформление отпуска блюд и кондитерских изделий; – порядок учёта предметов материального оснащения; – виды нормативно-технологической документации; – порядок составления бухгалтерской отчетности предприятия общественного питания; – требования к оформлению документов, отражающих хозяйственные операции; – основные приемы и элементы бухгалтерского учета; организацию бухгалтерского учета; нормативные документы по организации и ведению

		бухгалтерского учета предприятия общественного питания; — порядок проведения инвентаризации; правила оценки имущества и обязательств организации; формы и регистры бухгалтерского учета; состав, содержание, требования к бухгалтерской отчетности предприятия общественного питания; номенклатуру бухгалтерской документации, необходимой для взаимодействия предприятия общественного питания с контролирующими органами.
--	--	--

3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **50** часа;
- лабораторно-практических занятий – **12** часов;
- самостоятельной работы обучающегося – **10** часов.

4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной деятельности	Объем часов
Объем образовательной программы	50
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	50
в том числе:	
- теоретическое обучение	38
- лабораторные работы(если предусмотрено)	-
- практические занятия(если предусмотрено)	12
- курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
- промежуточная аттестация (зачет/дифференцированный зачет/экзамен)	2

5. Содержание дисциплины

Тема 1. Сборники рецептов

Тема 2. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания

Тема 3. Материальная ответственность и инвентаризация

Тема 4. Учёт сырья, товаров и тары в кладовых

Тема 5. Учёт продуктов на производстве и реализации готовой продукции и товаров ПОП