

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

**Согласовано:** ИП «Романова НР» директор Романова Н.Р.

**Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

**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:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

**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:**

У1. -оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве;

У2. -оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;

У3. -составлять товарный отчет за день;

У4. -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;

У5. -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;

У6. -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;

У7. -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;

У8. -принимать оплату наличными деньгами;

У9. -принимать и оформлять безналичные платежи; - составлять отчеты по платежам.

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

31. -виды учета, требования, предъявляемые к учету;

32. задачи бухгалтерского учета;

33. -предмет и метод бухгалтерского учета; -элементы бухгалтерского учета;

34. -принципы и формы организации бухгалтерского учета особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;

35. -основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;

36. -формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; -требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; -права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;

37. -понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;
38. -понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета, -сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;
39. -правила документального оформления движения материальных ценностей;
310. -источники поступления продуктов и тары;
311. -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;
312. -методику осуществления контроля за товарными запасами;
313. -понятие и виды товарных потерь, методику их списания;
- 314-методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;  
понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; порядок оформления и учета доверенностей;
- 315 -ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; -  
правила торговли; ВИДЫ оплаты по платежам;
316. -виды и правила осуществления кассовых операций;
317. -правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными Деньгами и при безналичной форме оплаты;
318. -правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.

#### **Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 124 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 86 часа;  
практические работы - 14 часов;  
самостоятельной работы обучающегося - 38 часов.

### СОДЕРЖАНИЕ

**Тема 1.** Общая характеристика бухгалтерского учета

**Тема 2.** Ценообразование в общественном питании

**Тема 3.** Материальная ответственность. Инвентаризация

**Тема 4.** Учет сырья, продуктов и тары

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

**Тема 6.** Учет средств, расчетных и кредитных операций

### УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### **Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины предполагает наличия учебного кабинета «Бухгалтерский учет»

*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.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия - Введ. 2016 - 01 - 01.-М.: Стандартинформ, 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>