

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Лесняк Елена Николаевна

Должность: Директор

Дата подписания: 24.02.2022 15:08:29

Уникальный программный ключ:

4f8763c0f69fcc0b76a554a780bba130b42834037503509a608cc857f77305940

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Область применения примерной программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Бухгалтерский учет в общественном питании» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и направлена на формирование **общих компетенций**, включающих себя способность:

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

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

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

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

и профессиональных компетенций, соответствующих основным видам профессиональной деятельности:

ПК. 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы выполнения работ исполнителями.

ПК. 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Профессиональный цикл/общепрофессиональная дисциплина

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

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

- применять действующее законодательство и нормативную базу по вопросам профессиональной деятельности;
- составлять простейший баланс;
- открывать счета бухгалтерского учета, записывать хозяйственные операции на них;
- оформлять первичные документы по товарным, денежным и расчетным операциям;
- проводить инвентаризацию и выявлять ее результат;
- составить калькуляцию блюд;
- составлять отчеты материально-ответственных лиц;
- использовать учетные регистры в коммерческой деятельности;
- определять финансовый результат организации (предприятия);
- использовать данные учета и отчетности в практической деятельности;
- пользоваться компьютерными программами.

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

- федеральный закон РФ «О бухгалтерском учете»;
- цели, задачи и сущность бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета;
- виды учета;
- бухгалтерский баланс;

- систему и взаимосвязь счетов;
- нормативные акты, регулирующие отношения организации и государства;
- особенности бухгалтерского учета в общественном питании;
- нормативные документы, определяющей порядок организации бухгалтерского учета в организациях (предприятиях) общественного питания;
- первичную и учетную документацию хозяйственных операций;
- источники формирования финансовых ресурсов и методы их распределения;
- механизм ценообразования;
- учетную политику организации;
- основы налоговой и банковской систем;

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 180 часов, в том числе :

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 120 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 60 часов;

