**Аннотация к рабочей программе дисциплины**

**ОП.05 Основы калькуляции и учёта**

**1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения общепрофессионального цикла: ОП.05 Основы калькуляции и учета и соответствующих ОК:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной

деятельности

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) по профессиям повар, пекарь, кондитер, а также для профессиональной подготовки по рабочим профессиям повар, пекарь, кондитер, без требований к уровню образования и наличию опыта работы.

1. **Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и имеет связь с дисциплинами ОП 04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности и со всеми профессиональными модулями.

1. **Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам 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;

-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;

-принимать оплату наличными деньгами;

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

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;

- методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;

- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; порядок оформления и учета доверенностей;

- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;

- правила торговли;

- виды оплаты по платежам;

- виды и правила осуществления кассовых операций;

- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;

- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.

**4. Краткое содержание учебной дисциплины**

ОП.05 Основы калькуляции и учета

Тема 1.Общая характеристика бухгалтерского учета

Тема 2. Ценообразование в общественном питании

Тема 3.Материальная ответственность. Инвентаризация

Тема 4.Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания

Тема 5.Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания

Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций

**5.Количество часов на освоение программы учебной дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учёта**

Всего –82 часа, в том числе: во взаимодействие с преподавателем: теоретическое обучение 66 часов, в том числе ЛПЗ-20 часов, СРС-8часов. Промежуточная аттестация по дисциплине в форме экзамена.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ** | | |
| **СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП** | | |
| Сертификат | 506007919238457772130328223527430359021468958016 | |
| Владелец | Батуев Содном Борисович | |
| Действителен | С 09.11.2022 по 09.11.2023 | |