

## АННОТАЦИЯ

### рабочей программы по дисциплине "Бухгалтерский учет в общественном питании" по специальности 19.02.10 "Технология продукции общественного питания"

#### ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Учебная дисциплина «Бухгалтерский учет в общественном питании» является частью профессиональных дисциплин по специальности Технология продуктов питания в учреждениях среднего специального образования, реализующих образовательную программу среднего (полного) общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена.

Согласно Рекомендациям по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программу общего образования (письмо Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Минобрнауки России от 29.05.2007 № 03-1180) товароведение продовольственных товаров в учреждениях начального профессионального образования (далее НПО) и среднего профессионального образования (далее СПО) изучается с учетом профиля получаемого профессионального образования.

При получении профессий и специальностей СПО обучающиеся изучают «Бухгалтерский учет в общественном питании» как общепрофессиональный учебный предмет в объеме 153 часов.

В результате изучения предмета студенты должны **знать:**

- Цели, задачи, сущность бухгалтерского учета в общественном питании : закон о бухгалтерском учете и основные нормативные документы, определяющие порядок организации бухгалтерского учета в организациях (предприятиях) общественного питания;
- Бухгалтерский баланс и систему счетов бухгалтерского учета, их построение, план счетов;
- Документацию хозяйственных операций;
- Понятие учетной политики;
- Виды цен, правила определения цен на продукцию общественного питания;

- Учет сырья, полуфабрикатов, продукции и товаров;
- Порядок, документальное оформление, составление отчетов о товарно- и товародвижении
- Учет товарных потерь
- Порядок проведения инвентаризации
- Учет денежных средств на расчетном и валютном счетах
- Правило расчетных и кассовых операций
- Основные виды формы безналичных расчетов
- Учет расчетов с покупателями и заказчиками, с бюджетом, дебиторами, кредиторами, по оплате труда
- Структуру доходов, расходов и финансовых результатов
- Состав и содержание форм годового отчета
- Финансово-кредитную систему, структуру бюджетной системы
- Виды кредитов, порядок их получения и погашения
- Пути сближения отечественной системы учета с международной

В результате изучения дисциплины студент должен **уметь**:

1. Составлять и оформлять документы по товарным, денежным и расчетным операциям.
2. Проводить инвентаризацию и выявлять ее результаты.
3. Производить калькуляцию блюд.
4. Составлять отчеты материально-ответственных лиц

Методика изучения дисциплины строится на основе сочетания теоретического обучения с проведением практических занятий.

Содержание практических занятий по темам направлены на приобретение студентами навыков составления документов, расчет калькуляции, составление плана- меню.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности. Последовательность изложения тем предмета дана в логической увязке, позволяющей понять сущность и закономерности организации бухгалтерского учета в Российской Федерации.

При изучении дисциплины необходимо учитывать знания, полученные студентами на других курсах.

При проведении занятий используются такие формы и методы обучения, как лекции, практические, семинарские занятия, деловые игры, решение ситуационных профессиональных задач, дискуссии, демонстрации учебных кинофильмов, организовывать экскурсии на предприятия и в выставочные центры.

Практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующим темам дисциплины.

При изучении дисциплины уделяется внимание самостоятельной работе студентов, способствующей формированию профессиональных умений и навыков, самостоятельному решению практических задач, самообразованию, углублению профессиональной подготовки, организации творческого труда.

По итогам изучения дисциплины предусмотрены зачет и экзамен.