

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.10 Бухгалтерский учет в общественном питании
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
(базовая подготовка)

Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: учебная дисциплина входит в профессиональный учебный цикл.

Количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часа, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 36 часов;
- самостоятельная работа обучающегося – 18 часов;
- промежуточная аттестация – *дифференцированный зачет*.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

общие компетенции:

ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 02. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 03. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 04. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 05. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 06. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 09. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

профессиональные компетенции:

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- применять нормативное регулирование бухгалтерского учета;
- соблюдать требования, предъявляемые к бухгалтерскому учету;
- следовать методам и принципам бухгалтерского учета;

- осуществлять анализ и контроль производственной деятельности, прогнозировать ее результаты; заполнять бухгалтерскую документацию;

знать:

- нормативное регулирование бухгалтерского учета и отчетности;

- сущность и значение бухгалтерского учета;

- основные требования к ведению бухгалтерского учета;

- предмет, метод; план счетов бухгалтерского учета;

- современные системы и способы обработки информации по движению запасов (товаров, продуктов, сырья);

- принципы бухгалтерского учета и их применение в предприятиях общественного питания.