**Аннотация учебной дисциплины**

**ОП.03 БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ**

* 1. **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Бухгалтерский учет» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

* 1. **Место дисциплины в структуре ППССЗ:**

Учебная дисциплина «Бухгалтерский учет» входитвпрофессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам среднего общего образования.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:

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

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

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

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания

* 1. **Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате изучения учебной дисциплины «Бухгалтерский учет» обучающийся должен **знать/понимать:**

-основы бухгалтерского учета, структуру и виды бухгалтерского баланса, документирование хозяйственных операций, бухгалтерскую отчетность;

-особенности ценообразования в общественном питании;

-нормативно-правовую базу бухгалтерского учета;

В результате изучения учебной дисциплины «Бухгалтерский учет» обучающийся должен **уметь:**

-использовать данные бухгалтерского учета и отчетности в профессиональной деятельности.

* 1. **Примерный тематический план учебной дисциплины**

Тема 1.Общая характеристика бухгалтерского учета, его предмет и методы

Тема 2.Бухгалтерский баланс и система счетов бухгалтерского учета

Тема 3.Техника, документация и формы бухгалтерского учета

Тема 4.Основы организации бухгалтерского учета в организации

Тема 5.Ценообразование в общественном питании

Тема 6.Учет сырья продуктов и тары в местах хранения

Тема 7. Учет производства и реализации продукции предприятий общественного питания

Тема 8.Учет в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети

Тема 9.Учет денежных средств и расчетных операций

Тема 10.Учет расчетов с персоналом по оплате труда

Тема 11.Учет основных средств и нематериальных активов

Тема 12.Учет собственных средств, кредитов и финансовых результатов

Тема 13.Бухгалтерская отчетность организации