

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ
Дата подписания: 26.04.2021 15:15:53
Уникальный идентификатор:
5b8335c1f3d6c7bd01a51b39874cdf2b81866578

1. Цель и задачи дисциплины

Целью освоения дисциплины «Производственный учёт в сфере общественного питания» является формирование у слушателей навыков управления информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказания влияния на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия, анализа показателей бухгалтерской отчетности в соответствии с законодательством.

2. Место дисциплины в структуре ООП ВО

В соответствии с учебным планом переподготовки дисциплина «Производственный учёт в сфере общественного питания» базируется на знаниях, имеющихся у слушателей при получении высшего или среднего профессионального образования. Относится к вариативной (профильной) части профессионального цикла.

3. Компетенции обучающегося, формируемые в процессе изучения дисциплины

Дисциплина «Производственный учёт в сфере общественного питания» направлена на формирование у слушателей профессиональных компетенций:

«Организует документооборот по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания» (ПК-12); "анализирует и оценивает результативность системы контроля деятельности производства. Осуществляет поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства" (ПК-13); владеет нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК-25).

В результате освоения дисциплины слушатель должен:

Знать:

- методику проведения процессов калькулирования; законодательно-правовую базу по учету затрат и формированию финансовых результатов.

Уметь:

- управлять информацией при планировании, разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия,
- осуществлять учет и калькулирование на предприятиях общественного питания.

Владеть:

- практическими навыками учета и калькулирования на предприятиях общественного питания.

4. Структура и содержание дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания»

Общая трудоемкость дисциплины составляет 58 аудиторных часов.