ТВЕРСКОЙ КОЛЛЕДЖ СЕРВИСА И ТУРИЗМА

Формирование профессиональных компетенций при подготовке специалистов индустрии питания и гостеприимства с использованием программы 1С: Общепит

Лаптева Наталья Александровна
Преподаватель экономики и специальных дисциплин
ГБПОУ «Тверской колледж сервиса и туризма»

Кратко о ГБПОУ «Тверской колледж сервис и туризма»

ТВЕРСКОЙ КОЛЛЕДЖ СЕРВИСА И ТУРИЗМА

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ТВЕРСКОЙ КОЛЛЕДЖ СЕРВИСА И ТУРИЗМА»

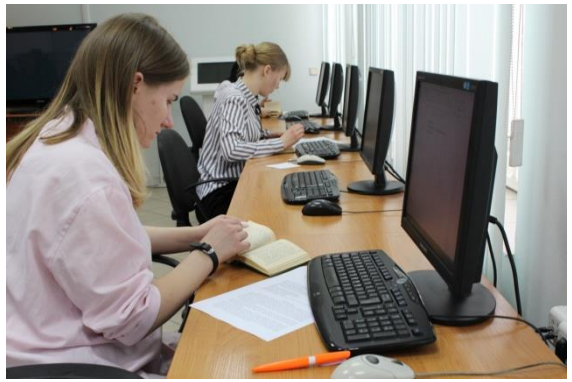
170028, г. Тверь, проспект Победы, д.49/21

тел/факс (4822) 58-52-80, (4822) 65-60-05 (многоканальный)

E-mail: tcsit@mail.ru

Официальный сайт: http:// proftoyou.ru

Официальная группа ВК: http://vk.com/tcsit



СПЕЦИАЛЬНОСТИ:

- Поварское и кондитерское дело

- Реклама

- Гостиничное дело

- Туризм

ТВЕРСКОЙ КОЛЛЕДЖ СЕРВИСА И ТУРИЗМА

Требования к выпускникам учебных заведений в сфере индустрии питания и гостеприимства:

- подготовлены к практической работе в условиях новых методов хозяйствования,
- способны определять конкретные пути обеспечения коммерческого расчёта и самофинансирования,
- используют современные формы и методы организации труда,
- умеют рационально организовать свой труд, в том числе планируют работу, анализируют её результаты,
- готовы к применению компьютерной техники в сфере профессиональной деятельности,
- способны к самостоятельному овладению дополнительными знаниями в области профессиональной деятельности.

ТВЕРСКОЙ КОЛЛЕДЖ СЕРВИСА И ТУРИЗМА

Реализация задач при помощи «1С:Общепит»

Цель изучения данной дисциплины – формирование у студентов комплекса теоретических знаний о бухгалтерских процедурах с целью оценки, группировки и обобщения информации об объектах бухгалтерского учёта, а также применение их на практике.

Реализация задач при помощи «1С:Общепит»

При изучении данного курса у студентов формируются практические навыки:

- использования информации нормативно-правового характера,
- проведения оценки объектов бухгалтерского учета,
- заполнения первичных документов,
- формирования документации по учету результатов инвентаризации, имущества и обязательств, расчёта и планирования.
- изучение материала способствует формированию у студентов экономического мышления.

Преимущества «1С:Общепит»

- охват практически всех участков учета, предусмотренные программой дисциплины:

а) учет материально-производственных запасов,

б) учет денежных средств,

в) учет доходов и расходов,

г) работа со Справочниками,

д) работа с документацией по кухне.

- возможность обучающимся просмотреть и сформировать не только первичные документы, но и отчетность.

ТВЕРСКОЙ КОЛЛЕДЖ СЕРВИСА И ТУРИЗМА

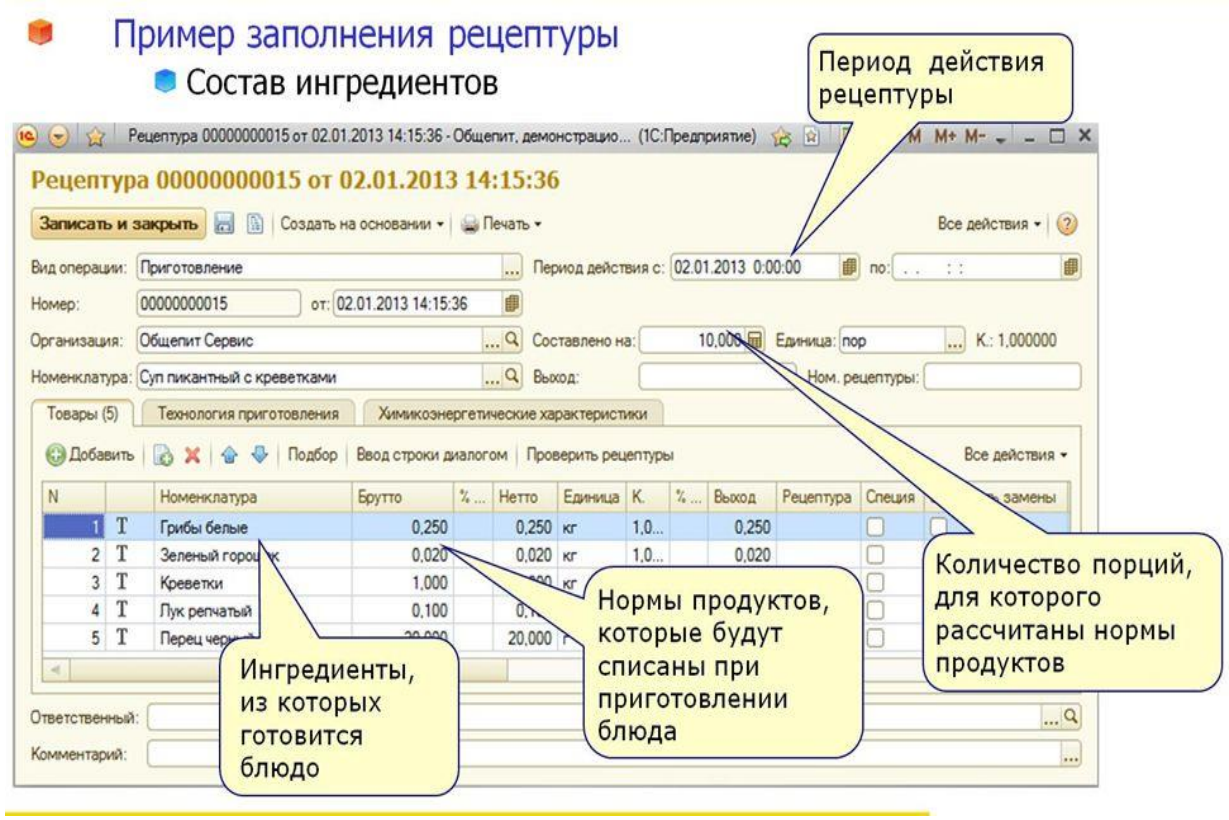
Преимущества «1С:Общепит»

Автоматическое формирование документов по объектам бухгалтерского учета требует отработки обучающимися методики формирования документации на основе законодательства в "ручном режиме". Это позволяет студенту лучше понимать учетные процессы, находить ошибки при необходимости.

ТВЕРСКОЙ КОЛЛЕДЖ СЕРВИСА И ТУРИЗМА

Практическое применение «1С:Общепит»

- решение ситуационных задач с применением "1С: Общепит 8"
- знакомство в Демоверсии с изучаемым материалом
- подробный разбор документов, справочников программы, краткие записи акцент на «опасные» места, самопроверка и пути исправления ошибок
- самостоятельная работа студентов в парах
- сквозная задача



ТВЕРСКОЙ КОЛЛЕДЖ СЕРВИСА И ТУРИЗМА

Практическое применение «1С:Общепит»

1 этап. Студенты создают своё предприятие.

Документ «Организация»

2 этап. Заполнение Справочников

3 этап. Создание документов

4 этап. Закрепление знаний работы

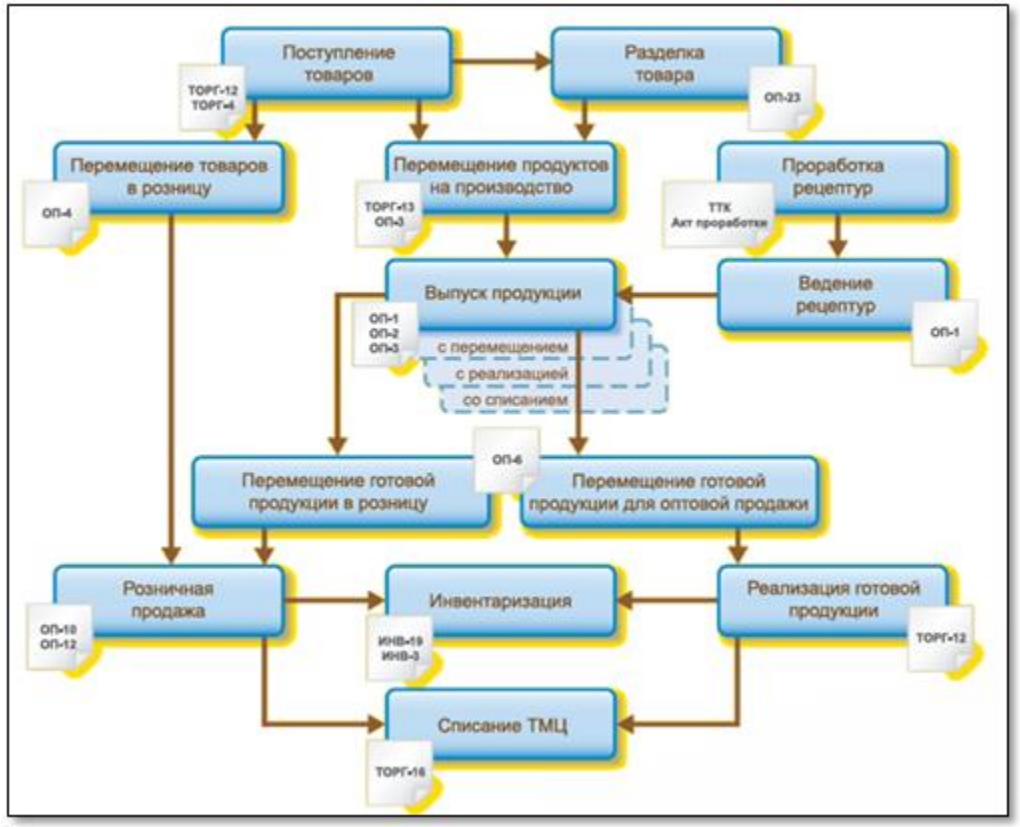
со справочниками и документами

5 этап. Формирование отчётов

ТВЕРСКОЙ КОЛЛЕДЖ СЕРВИСА И ТУРИЗМА

Практическое применение «1С:Общепит»

От НСИ по организации и номенклатуре, до ввода технологических карт и оформления поступления продуктов, отражения факта производства и реализации, до бухгалтерских проводок и отчетности.



ТВЕРСКОЙ КОЛЛЕДЖ СЕРВИСА И ТУРИЗМА

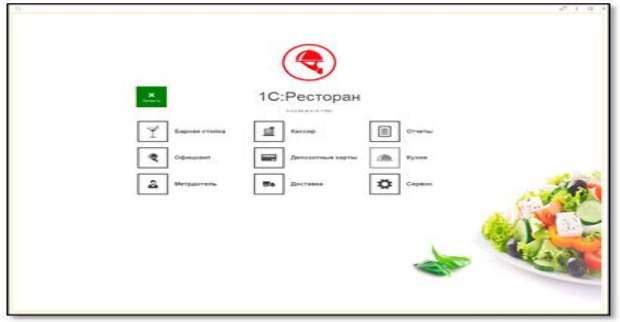
Планы по внедрению линейки продуктов 1С.

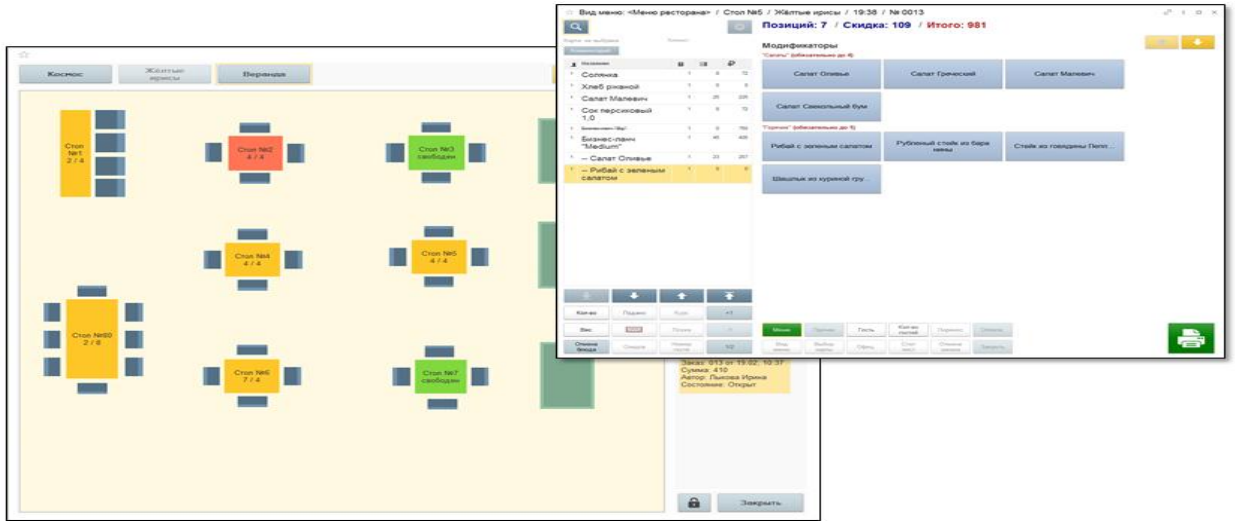
Внедрение второй части - фронт-офис

Автоматизация не только учёта, но и процесса обслуживания гостей

Использование «1С:Ресторан»

Моделирование всей цепочки от производства до реализации с использованием решений 1С и общепринятой практики автоматизации общественного питания любых форматов и концепций





ТВЕРСКОЙ КОЛЛЕДЖ СЕРВИСА И ТУРИЗМА

Заключение

Представленные задания позволяют смоделировать реальную ситуацию и найти решение с помощью программного продукта.

Использование активных форм и методов обучения в формировании и развитии профессиональных компе-тенций специалистов индустрии питания и госте-приимства имеет огромное значение, столь необходимых для конкурентоспособного профессионала в современ-ных условиях, когда работодателям выгодно иметь в своём штате высококвалифицированного, мобильного, воспитанного, адаптированного работника, со знанием технологического процесса, умеющего принимать ре-шения в стандартных и нестандартных ситуациях, владеющего современными технологиями.

ТВЕРСКОЙ КОЛЛЕДЖ
СЕРВИСА И ТУРИЗМА

Спасибо за внимание!

Лаптева Наталья Александровна
Преподаватель экономических дисциплин
ГБПОУ «Тверской колледж сервиса и туризма»