



*Обособленное структурное подразделение
«Волго-Каспийский морской рыбопромышленный колледж»
федерального государственного бюджетного образовательного
учреждения высшего образования*

"Астраханский государственный технический университет"

*Система менеджмента качества в области образования и воспитания сертифицирована DQS
по международному стандарту ISO 9001:2015*

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ОП.12 Бухгалтерский учет в общественном питании

для специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

(базовая подготовка)

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка)

Организация-разработчик: ФГБОУ ВО «АГТУ» ОСП «Волго-Каспийский морской рыбопромышленный колледж» ФГБОУ ВО «АГТУ»

Разработчик:

ФГБОУ ВО «АГТУ» ОСП «Волго - Каспийский морской рыбопромышленный колледж» ФГБОУ ВО «АГТУ» (место работы)	преподаватель (занимаемая должность)	<i>Т.Ю.Аветисова</i> (инициалы, фамилия)
--	---	--

Эксперты от работодателя:

Кондитерский дом «Контраст»	управляющая	<i>Е.В.Иванча</i>
ООО «Наша кухня»	главный технолог	<i>Р.А.Путилов</i>
ИП Устинов (место работы)	старший технолог (занимаемая должность)	<i>В.А.Чекушин</i> (инициалы, фамилия)

Рассмотрена и одобрена на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин от «31» августа 2020 года, протокол № 1.

Председатель цикловой комиссии _____ /М.А.Муханова

Согласована и рекомендована к использованию в учебном процессе «31» августа 2020 года

Заведующая отделением технологии и рыбного хозяйства _____ /А. С. Москаленко

Утверждена и рекомендована к использованию в учебном процессе «31» августа 2020 года

Заместитель директора по учебной работе _____ /А.Ю. Кузьмин

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	стр. 4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	6
3. Условия реализации учебной дисциплины	15
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	17

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Бухгалтерский учет в общественном питании

1.1 Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка).

1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина.

1.3 Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Цель изучения дисциплины - получение специальных знаний и представлений, необходимых для систематизации профессиональных теоретических и практических навыков в области профессиональной деятельности бухгалтера в предприятиях общественного питания.

Задачи изучения дисциплины:

- способствовать усвоению основных понятий в области бухгалтерского учета в предприятиях общественного питания;
- рассмотрение методологических основ ведения бухгалтерского учета;
- способствовать развитию у обучающихся навыков и умений в работе в области бухгалтерского учета.

Рабочая программа учебной дисциплины Бухгалтерский учет в общественном питании направлена на освоение умений и знаний, необходимых для формирования профессиональных компетенций (ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию) и развития общих компетенций (ОК.1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес, ОК. 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество, ОК. 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность, ОК.4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития, ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности ОК. 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями, ОК. 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий, ОК. 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации, ОК. 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности).

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- использовать методы ведения бухгалтерского учета;
- составлять и оформлять документы по товарным, денежным и расчетным операциям;
- проводить и оформлять инвентаризацию, выявлять ее результат;
- производить калькуляцию блюд;
- составлять отчеты материально – ответственных лиц;

знать:

- историю развития бухгалтерского учета;
- закон о бухгалтерском учете и основные нормативные документы;
- способы ведения бухгалтерского учета;
- цели, задачи, требования и сущность бухгалтерского учета;
- предмет и метод бухгалтерского учета;
- систему счетов бухгалтерского учета, бухгалтерский баланс, план счетов;
- документацию хозяйственных операций;
- порядок проведения и оформления инвентаризации;
- виды цен, правила определения цен на продукцию общественного питания;
- порядок, документальное оформление, состав отчетов о товарах и товародвижении;
- учет сырья, полуфабрикатов, продукции и тары в кладовых, на производстве и их отпуск;
- учет товарных потерь;
- учет операций в буфетах, магазинах кулинарии мелкорозничной сети;
- учет расчетов по оплате труда;
- состав и содержание форм годовой отчетности.

1.4. Запланированное количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 46 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 32 час;
- практических занятий – 16 часов;
- контрольных работ – 1 час;
- самостоятельной работы обучающегося - 12 часов;
- консультации – 2 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	46
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
практические занятия	16
контрольные работы	1
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	12
в том числе:	6
- учебно - исследовательская работа: «Характеристика основных методов ведения бухгалтерского учета»; «Калькулирование себестоимости готовой продукции в организациях общественного питания»; «Расчет заработной платы различным категориям работников, надбавок, доплат, компенсаций»; Подготовка презентации, схем, сообщений, творческих заданий, заполнение первичных документов, выполнение расчетно-аналитической работы.	
Консультации	2
<i>Аттестация</i> дифференцированный зачет	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических занятий, самостоятельной работы обучающихся	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
Раздел 1. Теоретические основы бухгалтерского учета		9	
Тема 1.1. Бухгалтерский учёт в системе управления		3	
	Цели, задачи и предмет учебной дисциплины, междисциплинарные предметные связи. Роль знаний по бухгалтерскому учёту в профессиональной деятельности. Виды учета и их значение. Измерители, применяемые в учёте. Функции и задачи бухгалтерского учёта. Законодательное и нормативное регулирование бухгалтерского учета в РФ. Стандарты бухгалтерского учёта. Реформирование бухгалтерского учёта в РФ.	2	2
	Самостоятельная работа Составление схемы: «Основные требования к бухгалтерскому учету».	1	
Тема 1.2 Методические и организационные принципы бухгалтерского учета		4	
	Принципы бухгалтерского учета. Предмет и метод бухгалтерского учета. Хозяйственные средства организации: понятие, назначение, классификация, источники образования. Бухгалтерский баланс: назначение, структура и виды. Типовые изменения баланса под влиянием хозяйственных операций. Счета бухгалтерского учета, их содержание и строение. Счета активные, пассивные и активно-пассивные. Взаимосвязь	2	2

1	2	3	4
	<p>между счетами и балансом. Двойная запись, ее сущность. Счета синтетического и аналитического учёта: назначение и построение. План счетов бухгалтерского учёта: понятие и структура. Оборотные ведомости по счетам синтетического и аналитического учёта: виды, назначения. Документ: понятие, назначение, обязательные реквизиты. Унификация и стандартизация, Классификация документов, правила составления, требования к оформлению, способы исправления ошибок. Документооборот, его этапы и организация. Правила хранения бухгалтерских документов. Формы бухгалтерского учёта.</p>		
	Практические занятия	2	
	<p>Практическое занятие №1. Составление бухгалтерского баланса предприятия общественного питания.</p>	2	3
	<p>Самостоятельная работа Подготовить сообщение на тему «Способы ведения бухгалтерского учета»Решение ситуационной задачи по теме 1.2.</p>	2	
Раздел 2.Бухгалтерский учет в организациях общественного питания		33	
Тема 2.1 Ценообразование в организациях общественного питания		6	
	<p>Цена: понятие, назначение. Виды цен, применяемых в общественном питании, их структура. Единая торговая наценка, ее назначение и размеры. Нормативные документы, устанавливающие порядок формирования свободных розничных цен на продукцию собственного производства. План-меню, его содержание и назначение. Калькуляция цен на кулинарную продукцию общественного питания, в том числе на хлебобулочную продукцию.</p>	2	2

1	2	3	4
	Калькуляция: определение, назначение, объект, исходные данные, последовательность этапов. Порядок определения цен на товары, реализуемые через буфеты, магазины, кулинарии, мелкорозничную сеть.		2
	Практические занятия	4	
	Практическое занятие №2.	2	3
	Калькуляция цен на холодные закуски, бульоны, первые блюда, соусы, вторые блюда, гарниры.		
	Практическое занятие №3.	2	3
	Калькуляция цен на напитки, сладкие блюда кондитерские изделия и товары, реализуемые через буфеты и мелкорозничную сеть.		
	Самостоятельная работа	2	2
	(УИР №1) Составление калькуляционных карт на продукцию собственного производства. Глава 1. Составление калькуляционных карт на холодные закуски, первые, вторые блюда. Глава 2. Составление калькуляционных карт на напитки, сладкие блюда. Глава 3. Составление калькуляционных карт на кондитерские изделия.		
Тема 2.2 Учет сырья, товаров и тары в кладовых		4	
	Материальная ответственность: понятие, организация, виды, её документальное оформление. Оформление доверенностей, контроль за их использованием. Учёт поступления продуктов, товаров и тары. Документальное оформление поступления сырья, продуктов тары. Документальное оформление отпуска продуктов и тары из кладовой: порядок отпуска и учет. Учет продуктов в кладовой и в бухгалтерии. Методы учета. Товарная книга: назначение, порядок ведения. Документальное оформление поступления и выбытия сырья.	2	

1	2	3	4
	<p>Отчётность материально-ответственных лиц по товарам и таре. Документальное оформление нормируемых и ненормируемых товарных потерь, порядок их списания. Инвентаризация продуктов и тары в кладовой: цели, сроки, порядок проведения выявления результатов, документальное оформление.</p>		2
	<p>Практическое занятие №4.</p>	2	3
	<p>Составление документов по движению сырья, товаров в кладовых.</p>		
	<p>Самостоятельная работа</p>	1	
	<p>Творческое задание (ТЗ) по теме «Учет операций в буфетах, магазинах кулинарии мелкорозничной сети». Составить схему «Товародвижение в предприятиях общественного питания»</p>		
<p>Тема 2.3 Учёт сырья при производстве и реализации (отпуска) готовой продукции в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети</p>		6	
	<p>Задачи и принципы организации бухгалтерского учёта производства и реализации готовой продукции. Материальная ответственность на производстве. Состав товарооборота общественного питания. Учетные цены производства. Документальное оформление поступления сырья на производство. оформление реализации (отпуска) готовой продукции в зал в зависимости от назначения, формы обслуживания. Отчетность о реализации(отпуске) изделий кухни. Порядок составления ведомости о движении продуктов и тары на производстве.</p>	2	2

	Документальное оформление операций специализированных цехов. Особенности инвентаризации на производстве. Документальное оформление движения товаров, готовой продукции производства, тары сдачи выручки. Оформление передачи товаров и тары при смене материально-ответственных лиц. Товарные отчеты. Особенности инвентаризации товаров и тары в буфетах и мелкорозничной сети.		
	Практические занятия	4	
	Практическое занятие № 5.	2	3
	Составление первичных документов по реализации и отпуску готовой продукции.		
	Практическое занятие № 6.		
	Составление первичных документов по движению товаров и тары в буфете	2	3
	Самостоятельная работа Составить сообщение «Учёт сырья при производстве и реализации (отпуска) готовой продукции». Составить схему «Источники и учет поступления продуктов, товаров и тары в кладовые». Проработать вопрос: «Сдача выручки и составление товарного отчёта».	2	
Тема 2.4 Учет расчётов по оплате труда		3	
	Состав расходов на оплату труда. Задачи учета труда и его оплаты. Формы и системы оплаты труда. Учет использования рабочего времени и норм выработки. Расчёт заработной платы различным категориям работников, надбавок, доплат, компенсаций. Порядок расчета среднего заработка. Расчет оплаты труда за дни очередного отпуска. Расчёт пособий по временной нетрудоспособности. Удержания и выплаты из заработной платы. Документальное оформление расчетов по оплате труда. Учет расчетов по социальному страхованию и обеспечению.	1	2
	Контрольная работа	1	

1	2	3	4
	Практическое занятие № 7.	2	3
	Расчет заработной платы различным категориям работников Расчет удержаний из заработной платы.		
	Самостоятельная работа (УИР) №2 «Расчет заработной платы различным категориям работников. Расчет удержаний из заработной платы». Глава 1. Составление табеля учета использования рабочего времени (УИР№2) Глава 2. Выполнение расчетно -аналитической работы по расчету заработной платы различным категориям работников, надбавок, доплат, компенсаций	2	
Тема 2.5 Бухгалтерская отчетность		4	
	Положение по бухгалтерскому учету «Бухгалтерская отчетность организаций» ПБУ 4/1999. Бухгалтерская отчетность: понятие, виды, требования, состав. Порядок составления и предоставления отчетности. Бухгалтерский баланс (форма №1). Отчет о финансовых результатах (форма № 2).	2	2
	Практическое занятие №8.	2	3
	Составление «Отчета о финансовых результатах» (форма № 2)		
	Самостоятельная работа Составить Отчет о финансовых результатах (форма № 2) по гипотетическому предприятию.	2	
Зачетное занятие		2	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины осуществляется в кабинете № 319 «Теории бухгалтерского учета».

Оборудование учебного кабинета № 319 «Теории бухгалтерского учета»

- 1 Рабочие места обучающихся (столы, стулья, парты),
- 2 Рабочее место преподавателя (стол, стул)
- 3 Аудиторная доска (меловая, мультимедийная, доска для рисования маркерами)
- 4 Шкаф
- 5 Стенд
- 6 Калькуляторы
- 7 Нормативные документы (калькуляционные карточки)

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Ромашина Н.В. Бухгалтерский учет в общественном питании: учебное пособие М.: Юрайт, 2018г.

Интернет – ресурсы:

1. СПС «Консультант Плюс» (<http://www.consultant.ru>);
2. Российская сеть центров правовой информации «Кодекс» (<http://www.kodeks.ru>);
3. СПС «Гарант» (<http://www.garant.ru>).

3.3 Активные и интерактивные методы, применяемые при обучении дисциплины

Введение.

Тема 1.1. Бухгалтерский учёт в системе управления - **работа с наглядным пособием**

Тема 1.2 Методические и организационные принципы бухгалтерского учета - **круглый стол**

Тема 2.1 Ценообразование в организациях общественного питания - **кейс-метод, лекция с запланированными ошибками**

Тема 2.2 Учет сырья, товаров и тары в кладовых - **моделирование ситуаций, работа с документами**

Тема 2.3 Учёт сырья при производстве и реализации (отпуска) готовой продукции в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети-**проблемный урок, упражнения – действия по инструкции**

Тема 2.4 Учет расчётов по оплате труда - **междисциплинарное обучение, деловая игра**

Тема 2.5 Бухгалтерская отчетность -**коллективное аналитическое исследование**

по ресурсам сети Интернет

3.4.Рекомендации по реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

3.4.1. Наличие соответствующих условий реализации дисциплины

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основании письменного заявления обучающегося дисциплина (профессиональный модуль) реализуется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальных особенностей); обеспечивается соблюдение следующих общих требований: использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего такому обучающемуся необходимую техническую помощь, обеспечение доступа в здания и помещения, где проходит учебный процесс, размещение на портале ОСП необходимых материалов для теоретической подготовки, для лабораторных работ, материалов для самопроверки знаний (компетенций) и подготовки к контролю знаний по разделам дисциплины (профессионального модуля), другие условия, без которых невозможно или затруднено обучение по дисциплине (профессиональному модулю).

3.4.2.Обеспечение соблюдения общих требований

При реализации дисциплины (профессионального модуля) на основании письменного заявления обучающегося обеспечивается соблюдение следующих общих требований: проведение занятий для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с другими обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся; присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего(их) обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей на основании письменного заявления; пользование необходимыми обучающимся техническими средствами с учетом их индивидуальных особенностей.

3.4.3.Доведение информации до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

Все локальные нормативные акты ОСП «ВКМРПК» по вопросам реализации дисциплин (профессиональных модулей) доводятся до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.

3.4.4. Реализация увеличения продолжительности прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья

Продолжительность прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности увеличивается по письменному заявлению обучающегося с ограниченными возможностями здоровья; продолжительность экзамена, проводимого в письменной форме увеличивается не менее чем на 0,5 часа; продолжительность подготовки обучающегося к ответу на экзамене,

проводимом в устной форме, – не менее чем на 0,5 часа; продолжительность ответа обучающегося при устном ответе увеличивается не более чем на 0,5 часа.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных и учебно-исследовательских работ.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
уметь:	
использовать методы ведения бухгалтерского учета	практические занятия, опрос, самостоятельная работа, тестирование
составлять и оформлять документы по товарным, денежным и расчетным операциям;	практические занятия, самостоятельная работа, тестирование, контрольная работа
проводить и оформлять инвентаризацию, и выявлять ее результат;	практические занятия, самостоятельная работа, тестирование
производить калькуляцию блюд;	практические занятия, самостоятельная работа, тестирование, контрольная работа
составлять отчеты материально – ответственных лиц;	практическое занятие, самостоятельная работа, тестирование, контрольная работа
знать:	
историю развития бухгалтерского учета;	опрос, самостоятельная работа
закон о бухгалтерском учете и основные нормативные документы;	опрос, самостоятельная работа, тестирование, контрольная работа
способы ведения бухгалтерского учета;	самостоятельная работа, контрольная работа
цели, задачи, требования и сущность бухгалтерского учета;	опрос, самостоятельная работа
предмет и метод бухгалтерского учета;	опрос, практические занятия, самостоятельная работа, тестирование, контрольная работа
систему счетов бухгалтерского учета, бухгалтерский баланс, план счетов;	опрос, практические занятия, самостоятельная работа;

документацию хозяйственных операций;	практическое занятие, самостоятельная работа
порядок проведения и оформления инвентаризации;	практическое занятие, самостоятельная работа, контрольная работа
виды цен, правила определения цен на продукцию общественного питания;	опрос, практические занятия, самостоятельная работа, тестирование, контрольная работа
учет сырья, полуфабрикатов, продукции и тары в кладовых, на производстве и их отпуск;	опрос, практические занятия, самостоятельная работа, тестирование, контрольная работа
порядок, документальное оформление, состав отчетов о товарах и товародвижении;	практические занятия, самостоятельная работа, тестирование,
учет товарных потерь;	практические занятия, самостоятельная работа, тестирование,
учет операций в буфетах, магазинах кулинарии мелкорозничной сети;	практические занятия, самостоятельная работа, тестирование,
учет расчетов по оплате труда;	опрос, практические занятия, самостоятельная работа, контрольная работа
состав и содержание форм годовой отчетности.	опрос, практические занятия, самостоятельная работа.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего и итогового контроля производится в соответствии с системой оценки решения задач, ответов на вопросы, выполнения заданий:

- Без ошибок - отлично
- Не более 2х неточностей/ошибок - хорошо
- 3-4 нераскрытия задания, ошибки/неточности - удовлетворительно
- Более 4х ошибок/ нераскрытия заданий, невыполнение заданий - неудовлетворительно