Утверждаю:
Директор ГАПОУ СО «Режевской политехникум»
_____ С.А.Дрягилева
от «14» июня 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.12. БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования программы подготовки специалистов среднего звена

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Реж, 2019

Рассмотрено: на заседании

предметно-цикловой

комиссии протокол № 11

от « 13» июня 2019 г.

Одобрено: на заседании методического совета техникума протокол № 11 от

« 14» июня 2019 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по программе подготовки специалистов среднего звена 19.02.10. Технология продукции общественного питания, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 года № 384 (зарегистрирован 23.07.2014г. № 33234), в части сформированности общих компетенций и профессиональных, а также приобретения знаний, умений.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.12. Бухгалтерский учет в общественном питании, разработана для программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Режевской политехникум».

Разработчики:
Хамидуллина Р.А., преподаватель спецдисциплин ГАПОУ СО «Режевской политехникум»
Рякова Л.В. – преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ СО «Режевской политехникум»

Техническая экспертиза:
Никитюк З.А.-заместитель директора по УР ГАПОУ СО «Режевской политехникум»
Содержательная экспертиза:
Шилова Т.П.-председатель цикловой комиссии общепрофессиональных дисциплин
Лыскова В.В.-методист ГАПОУ СО «Режевской политехникум»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ…… 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ… 5

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ…… 11

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ…… 13

5. КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯДИСЦИПЛИНЫ…… 13

15

6. ТЕХНОЛОГИЯ ФОРМИРОВАНИЯ ОК…….

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной общеобразовательной программы в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовки работников в области технологии приготовления пищи и калькуляции.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

учебная дисциплина «Бухгалтерский учет в общественном питании» является общепрофессиональной дисциплиной профессионального цикла.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины:

Целью изучения дисциплины является усвоение теоретических знаний в области характеристики бухгалтерского учета, его предмета и метода, системы счетов бухгалтерского учёта, учёта товарно-материальных ценностей, калькуляции продажных цен на продукцию общепита, учёта денежных средств, расчётных и кредитных операций, расчётов по оплате труда, определения результатов хозяйственной деятельности и бухгалтерской отчётности.

Изучение дисциплины должно способствовать формирование профессионального мышления, предприимчивости, ответственности, умению анализировать ситуацию и хозяйственной деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать данные бухгалтерского учёта для планирования и контроля за результатами хозяйственной деятельности;

- калькулировать продажную стоимость составлять первичные документы и требования на получение продуктов из кладовых;

- составлять отчёты и акты реализаций изделий кухни;

- участвовать в инвентаризации имущества и обязательств организации;

должен знать:

- нормативное регулирование бухгалтерского учёта и отчётности;

- методологические основы бухгалтерского учёта, его счета и двойную запись;

- бухгалтерскую отчётность;

- правила определения продажных цен и методику калькуляции;

- сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:
максимальная нагрузка обучающегося – 114 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 90 часов; самостоятельной работы обучающегося – 24 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)	114
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	90
в том числе:	
практические занятия	50
курсовая работа	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	24
Итоговая аттестация в форме	экзамена

2.2. Содержание обучения учебной дисциплины

Наименование разделов учебной дисциплины и тем		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4	5
Раздел 1 Теоретические основы бухгалтерского учёта			28	
Тема 1.1. Общая характеристика бухгалтерского учёта		Содержание	2	
	1.	Понятие о хозяйственном учёте, требования, предъявляемые к учёту, пользователи информации	2	2

		бухгалтерского учёта. Предмет и метод бухгалтерского учёта; Объекты учёта; Элементы метода бухгалтерского учёта. Система нормативного регулирования бухгалтерского учёта в Российской Федерации		
	2.	Самостоятельная работа Изучение Федерального закона «О бухгалтерском учёте» ПБУ 1/98 «Учётная политика организации»	2	3
		Содержание	8	2
Тема 1.2. Бухгалтерский баланс и система счетов бухгалтер-ского учёта	1. 2. 3. 4.	Имущество организации, классификация, источники образования. Бухгалтерский баланс, назначение и структура, влияние хозяйственных операций на баланс. Счета бухгалтерского учёта, их содержание и строение. План счетов бухгалтерского учёта. Двойная запись, её сущность	2 2 2 2	
		Практические занятия	6	
	1.	Составление бухгалтерского баланса	2	
	2. 3.	Запись хозяйственных операций на счетах бухгалтерского учёта Составление оборотных ведомостей	2 2	
		Самостоятельная работа Составление схемы классификации имущества организации. Решение задач на составление бухгалтерского баланса, на запись хозяйственных операций по счета и на составление оборотной ведомост	2	3
Тема 1.3. Документация и инвентаризация		Содержание	4	2
	1	Понятие документа, назначение и классификация.	2	
		Требования к оформлению документов. Понятие документооборота и правила хранения документов		
	2.	Инвентаризация, как элемент метода бухгалтерского учёта. Общие правила проведения инвентаризации	2	
		Практические занятия	4	

	1.	Составление первичных документов и исправление ошибок в документах	2	
	2.	Заполнение сличительной ведомости	2	
Раздел 2 .Бухгалтерский учёт в организациях общественного питания				
Тема 2.1. Ценообразование в общепите		Содержание	4	2
	1. 2.	Понятие цены. Виды цен, торговая аценка, её назначение и порядок становления. Формирование свободных озничных цен. План-меню, его содержание и азначение. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, его назначение и использование. Калькуляция продажных цен, определение цен на товары реализуемые через буфеты, магазины кулинарии, мелкорозничную сеть.	2 2	
		Практические занятия	6	
	1. 2. 3.	Определение норм вложения сырья различных кондиций и взаимозаменяемость продуктов Калькуляция свободных розничных цен на холодные закуски. Калькуляция свободных розничных цен первые блюда. Калькуляция свободных розничных цен на вторые блюда. Калькуляция свободных розничных цен на третьи блюда.	2 2 2	
Тема 2.2. Учёт сырья, товаров и тары в кладовых		Содержание	6	2
	1.	Сущность полной материальной ответственности, её документальное оформление. Оформление доверенностей, контроль за их использованием. Источники поступления продуктов, товаров, тары и их документальное оформление. Отпуск продуктов из кладовой на	2	

	2. 3.	кухню, в буфет, и мелкорозничную сеть. Отчётность материально-ответственных лиц по товарам и таре. Товарные потери, их документальное оформление. Порядок проведения инвентаризации в кладовой	2 2	
		Практические занятия	4	
	1.	Оформление доверенностей, счетов фактур, актов .на расхождения, накладных на отпуск продуктов из кладовой на кухню	2	
	2.	Составление товарных отчётов. Составление инвентаризационной описи	2	
		Самостоятельная работа Ознакомиться с положением о индивидуальной и бригадной формах материальной ответственности	4	
Тема 2.3. Учёт сырья на производстве и реализация готовой продукции		Содержание	4	2
	1. 2.	Состав товарооборота общепита. Учётные цены производства. Документальное оформление реализации готовой продукции производства. Отчётность о реализации изделий кухни. Порядок оформления дневных заборных листов. Порядок составления отчёта о движении продуктов и тары на производстве.	2 2	
		Практические занятия	4	
	1.	Составление расчета потребного количества сырья на день по плану-меню	2	
	2.	Составление первичных документов на операции производства и составление отчёта кухни	2	
		Самостоятельная работа Ознакомление с учётом на предприятиях с цеховым делением.	4	
Тема 2.4. Учёт расчётов с				

персоналом по оплате труда				
		Содержание	8	2
	1. 2. 3. 4.	Порядок оплаты труда. Оплата пособий по временной нетрудоспособности. Оплата пособий по беременности и родам Оплата пособий по уходу за ребенком до 1,5 лет. Оплата за дни очередного отпуска. Удержания из заработной платы. Документальное оформление начисления и выплаты заработной платы.	2 2 2 2	
		Практические занятия	10	
	1. 2. 3. 4. 5.	Составление расчета заработной платы за отработанное время. Начисление пособий по временной нетрудоспособности Начисление пособий по беременности и родам. Начисление пособий по уходу за ребенком до 1,5 лет. Начисление отпускных. Составление табеля учета рабочего времени. Составление расчётно-платёжной ведомости	2 2 2 2 2	
		Самостоятельная работа Ознакомление с формами оплаты труда, нормативными документами, регулирующими вопросы оплаты труда.	4	3
Тема 2.5. Учёт денежных средств, текущих обязательств и расчётов.				
		Содержангие	6	2
	1. 2.	Документальное оформление ведения кассовых операций. Учет кассовых операций. Порядок открытия расчётного счёта. Учет по расчетному счету. Безналичные расчёты РФ. Учёт расчётов с поставщиками. Учёт расчётов с покупателями и	2 2	

	3.	заказчиками. Учёт расчётов с подотчётными лицами, с разными дебиторами и кредиторам	2	
		Практические занятия	6	
	1. 2.	Составление приходных и расходных кассовых ордеров и отчёта кассира. Заполнение платежных поручений. Заполнение счетов-фактур Заполнение авансовых отчетов.	2 2	
		Самостоятельная работа Изучение инструкции «Порядок ведения кассовых операций в РФ» и Положения о безналичных расчетах в РФ.	2	
Тема 2.6. Учёт доходов, расходов и финансовых результатов.				
		Содержание	8	2
	1 2. 3.	Понятие, структура и порядок формирования финансового результата хозяйственной деятельности предприятия питания. Учёт финансового результата от реализации продукции собственного производства. Расчёт реализованных торговых надбавок, наценок. Издержки обращения. Классификация издержек обращения. Учёт финансовых результатов от прочей реализации, операционных доходов и расходов и др.	2 2 2	
		Практические занятия	4	
	1	Решение задач на определение финансового результата хозяйственной деятельности.		
		Самостоятельная работа Ознакомиться с методическими рекомендациями по бухгалтерскому учёту затрат, включаемых в издержки обращения на предприятиях питания	4	3
Тема 2.7. Бухгалтерская отчётность				
		Содержание	2	2
	1.	Виды и назначение бухгалтерской отчётности. Состав отчётности и	2	

		принципы её составления		
		Самостоятельная работа Изучение состава и форм бухгалтерской отчётности	2	3
		итого	114	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины производится в кабинете «Бухгалтерский учет, налогообложение и аудит».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Бухгалтерский учет, налогообложение и аудит»: комплект бланков документов по учету численности работников, отработанного времени и выработки; комплект бланков документов по инвентаризации имущества и обязательств организации; комплект учебно-методической документации; наглядные пособия.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Нормативные документы:

1. Налоговый кодекс Российской Федерации ;

2.Трудовой кодекс Российской Федерации

3.Федеральный закон: «О бухгалтерском учете» № 402-ФЗ от 06.12.2011года

4.Положение по ведению бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности в Российской Федерации, утвержденное Приказом Минфина России от 29.07.1998 г. № 34н.

5.Положение по бухгалтерскому учету "Бухгалтерская отчетность организации" ПБУ 4/99. Утверждено приказом Министерства финансов Российской Федерации от 6 июля 1999 г. № 43 н.

6.Положение по бухгалтерскому учету "Учет материально-производственных запасов" ПБУ 5/01. Утверждено приказом Министерства финансов Российской Федерации от 09.06. 2001 г. № 44н.

7. Положение по бухгалтерскому учету "Учет основных средств" ПБУ 6/01. Утверждено приказом Министерства финансов Российской Федерации от 30. 03. 2001 г. № 26н.
8.Положение по бухгалтерскому учету "Доходы организации" ПБУ 9/99, Утверждено

приказом Министерства финансов Российской Федерации от 06. 05. 1999 г. № 32н.
9.Положение по бухгалтерскому учету "Расходы организации" ПБУ 10/99. Утверждено приказом Министерства финансов Российской Федерации от 06. 05. 1999 г. № 33н.
10.Положение по бухгалтерскому учету "Учет государственной помощи" ПБУ 13/2000. Утверждено приказом Министерства финансов Российской Федерации от 16. 10. 2000 г. № 92н.

11.Положение по бухгалтерскому учету "Учет нематериальных активов" ПБУ 14/2007. Утверждено приказом Министерства финансов Российской Федерации от 27.12. 2007 г. № 153н.

12.Положение по бухгалтерскому учету "Учет расходов по займам и кредитам" ПБУ 15/2008. Утверждено приказом Министерства финансов Российской Федерации от 06.10. 2008 г. № 107н.

13.Положение по бухгалтерскому учету "Изменения оценочных значений" ПБУ 21/2008. Утверждено приказом Министерства финансов Российской Федерации от 06.10. 2008 г. № 106н.

14.Методические указания по инвентаризации имущества и финансовых обязательств, утвержденные Приказом Минфина России от 13.06.1995 г. № 49.

15. Положение о порядке проведения инвентаризации имущества налогоплательщиков при налоговой проверке, утвержденное приказом Минфина РФ и МНС РФ от 10.03.1999 г. №№20н, ГБ-3-04/39.

Учебники:

1.Брыкова Н.В. Учет основных средств и нематериальных активов.- ОИЦ «Академия», 2016.,

2.Брыкова Н.В. Учет основных хозяйственных процессов – снабжения, производства и реализации.- ОИЦ «Академия», 2015,

3.Брыкова Н.В. Учет денежных средств и финансовых вложений.- ОИЦ «Академия», 2014.

Дополнительные источники:

1. Учебники и учебные пособия:

Бухгалтерский учет: учебник / Под ред. Бабаева Ю.А. - М.: Велби, Проспект, 2017.- 392 с. Бухгалтерский учет для ссузов: учебник / Соавт. Кириллова Н.А., Богаченко В.М.. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Велби, Проспект, 2014.- 464 с., Кондраков Н.П. Бухгалтерский учет: учеб. пособие. - 5-е изд., перераб. и доп. - М.: Инфра- М, 2017.- 717 с.

2. Отечественные журналы: «Бухгалтерский учет»,«Главбух».

3. Справочно-правовые системы: Гарант, Консультант-Плюс.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь: - использовать данные бухгалтерского учета для планирования и контроля над результатами хозяйственной деятельности; - калькулировать продажную стоимость, составлять первичные документы и требования на получение продуктов из кладовых; - составлять отчеты и акты реализации изделий кухни; - участвовать в инвентаризации имущества и обязательств организации; **В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:** - нормативное регулирование бухгалтерского учета и отчетности; - методологические основы бухгалтерского учета, его счета и двойную запись; - бухгалтерскую отчетность; - правила определения продажных цен и методику калькуляции; - правила пользования сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.	Входной, текущий, рубежный контроль. Контрольная работа; тестирование; устный опрос; письменный опрос.

5. КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

ПК 1.1.Обрабатывать первичные бухгалтерские документы. ПК 1.2. Разрабатывать и согласовывать с руководством организации рабочий план счетов бухгалтерского учета организации. ПК 1.3. Проводить учет денежных средств, оформлять денежные и кассовые документы. ПК 1.4. Формировать бухгалтерские проводки по учету имущества организации на основе рабочего плана счетов бухгалтерского учета
ПК 2.1. Формировать бухгалтерские проводки по учет у источников имущества организации на основе рабочего плана счетов бухгалтерского учета. ПК 2.2. Выполнять поручения руководства в составе комиссии по инвентаризации имущества в местах его хранения.. ПК 2.3. Проводить подготовку к инвентаризации и проверку действительного соответствия фактических данных инвентаризации данным учета. ПК 2.4. Отражать в бухгалтерских проводках зачет и списание недостачи ценностей (регулировать инвентаризационные разницы) по результатам инвентаризации. ПК 2.5. Проводить процедуры инвентаризации финансовых обязательств организации.
ПК 3.1. Формировать бухгалтерские проводки по начислению и перечислению налогов и

сборов в бюджеты различных уровней. ПК 3.2. Оформлять платежные документы для перечисления налогов и сборов в бюджет, контролировать их прохождение по расчетно-кассовым банковским операциям. ПК 3.3. Формировать бухгалтерские проводки по начислению и перечислению страховых взносов во внебюджетные фонды. ПК 3.4. Оформлять платежные документы на перечисление страховых взносов во внебюджетные фонды,	
ПК 4.1 Отражать нарастающим итогом на счетах бухгалтерского учета имущественное и финансовое положение организации, определять результаты хозяйственной деятельности за отчетный период ПК 4.2 Составлять формы бухгалтерской отчетности в установленные законодательством сроки ПК 4.3. Составлять налоговые декларации по налогам и сборам в бюджет, налоговые декларации по страховым взносам и формы статистической отчетности в установленные законодательством сроки. ПК 4.4. Проводить контроль и анализ информации об имуществе и финансовом положении организации, ее платежеспособности и доходности.	
Уметь	- использовать данные бухгалтерского учета для планирования и контроля над результатами хозяйственной деятельности; - калькулировать продажную стоимость, составлять первичные документы и требования на получение продуктов из кладовых; - составлять отчеты и акты реализации изделий кухни; участвовать в инвентаризации имущества и обязательств организации;
Знать:	- нормативное регулирование бухгалтерского учета и отчетности; - методологические основы бухгалтерского учета, его счета и двойную запись; - бухгалтерскую отчетность; - правила определения продажных цен и методику калькуляции; - правила пользования сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.
Самостоятельная работа студента	Выполнять задания, используя теоретические знания.

6. ТЕХНОЛОГИЯ ФОРМИРОВАНИЯ ОК

Общие компетенции	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость профессии бухгалтер, проявлять к ней устойчивый интерес	понимает сущность и социальную значимость профессии бухгалтер; проявляет к ней устойчивый интерес	Тест, экзамен, выполнение практического задания, упражнения , работа с книгой.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	организует собственную деятельность выбирает типовые методы и способы выполнения профессиональных задач оценивает эффективность и качество выбранных методов и способов	Тест, экзамен, выполнение практического задания, упражнения , работа с книгой.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	принимает решения в стандартных и нестандартных профессиональных ситуациях несет за них ответственность	Тест, экзамен, выполнение практического задания, упражнения, работа с книгой.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	осуществляет поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Тест, экзамен, выполнение практического задания, упражнения , работа с книгой.
ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	владеет информационной культурой использует информационно-коммуникационные технологий	Тест, экзамен, выполнение практического задания, упражнения , работа с книгой.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	работает в коллективе и команде, эффективно общается с коллегами, руководством, потребителями	Тест, экзамен, выполнение практического задания, упражнения , работа с книгой.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	берет на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	Тест, экзамен, выполнение практического задания, упражнения , работа с книгой.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	самостоятельно определяет задачи профессионального и личностного развития, занимается самообразованием, осознанно планирует повышение квалификации	Творческие работы, Тест, экзамен, выполнение практического задания, упражнения , работа с книгой.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	ориентируется в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Тест, экзамен, выполнение практического задания, упражнения , работа с книгой.