КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ

Областное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Дмитриевский агротехнологический колледж»

Утверждаю
Директор ОАПОУ «ДАТК»
_____ Т. Ф. Брусильцева
Приказ № 60 от «20 » февраля 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 13в Бухгалтерский учет в общественном питании

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Базовая подготовка

Дмитриев
2020

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе рекомендаций социального партнера ИП Бугаева Т.В. по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** (базовая подготовка), входящий в состав укрупненной группы специальностей **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.**

Организация - разработчик: ОАПОУ «Дмитриевский агротехнологический колледж»

Разработчик: Попова Наталья Анатольевна – преподаватель ОАПОУ «Дмитриевский агротехнологический колледж»

Рабочая программа учебной дисциплины Бухгалтерский учет в общественном питаниирассмотрена и одобрена на заседании П(Ц)К специальностей естественнонаучного профиля

протокол №6/1 от «17» февраля 2020 г.

Председатель ПЦК _____ И.Н. Силакова

Рабочая программа учебной дисциплины Бухгалтерский учет в общественном питании рассмотрена и одобрена на заседании педагогического совета техникума

протокол № 3 от «17» февраля 2020 г.

Председатель педагогического совета _____ Т.Ф. Брусильцева

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
1.	**ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	4
2.	**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	7
3.	**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	13
4.	**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.13 Бухгалтерский учет в общественном питании

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена СПО, выделенной из вариативной части часов, предусмотренных в ФГОС по специальности 19.02.10 Технология общественного питания, входящий в составукрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ

Дисциплина входит в профессиональный цикл (П.00) Общепрофессиональные дисциплины (ОП.00)

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- пользоваться нормативно-технологической документацией для составления калькуляции;
- определять нормы закладки сырья с учетом кондиции, сезона;
- составлять расчет взаимозаменяемости сырья и продуктов;
- составлять калькуляцию, используя нормативно-технологическую документацию, учетные цены;
- вносить поправки в калькуляционные карточки с учетом изменения рецептуры, учетных цен;
- составлять расчет необходимого количества сырья, продуктов дляприготовления продукции общественного питания

Иметь представление: о роли и месте знаний по бухгалтерскому учету в профессиональной деятельности, учетной политике организации, бухгалтерской отчетности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- механизм ценообразования в предприятиях общественного питания;
- нормативно-технологическую документацию для предприятий общественного питания;
- порядок определения нормы закладки сырья с учетом кондиции, сезона, взаимозаменяемости сырья и продуктов;
- порядок оформления калькуляционных карточек;
- порядок расчета необходимого количества продуктов для

приготовления продукции общественного питания;

- специализированное программное обеспечение для определения продажной цены на продукцию питания
- порядок ведения кассовых операций ;
- порядок ведения журнала кассира-операциониста;
- правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными денежными средствами и при безналичной форме оплаты;
- организация расчетов с дебиторами и кредиторами

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать **общими компетенциями** ОК1-ОК9**,** включающими в себя способность:

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), 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 дисциплины обучающийся должен обладать

профессиональными компетенциями ПК 6.1- ПК 6.5:

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 135часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося90 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 45 часов.
- практических занятий – 45 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Максимальная учебная нагрузка (всего)	*135*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*90*
в том числе:	-
лабораторные работы	-
практические занятия	*45*
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	*45*
Итоговая аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.13в Бухгалтерский учет в общественном питании

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1.	**Теоретические основы бухгалтерского учёта**		**18**	
Тема 1.1 Бухгалтерский учёт в системе управления	**Содержание учебного материала**		2	1,2
	1	Наука бухгалтерский учет, особенности бухгалтерского учета по сравнению с другими видами учета, роль бухгалтерского учета в системе управления, функции бухгалтерского учета.		
	2	Требования предъявляемые к ведению бухгалтерского учета.		
	Практические занятия:		**10**	
	1	Группировка имущества по составу и размещению. Группировка имущества по источникам образования Определение типа хозяйственных операций	2	
	2	Запись хозяйственных операций на счетах синтетического и аналитического учета	2	
	3	Составление оборотных ведомостей по счетам синтетического и аналитического учета	2	
	4	Составление бухгалтерского баланса	2	
	5	Составление первичных документов, способы исправления ошибок	2	
	Самостоятельная работаобучающихся: • На основании изученных нормативных документов подготовить сообщение Федеральный закон «О бухгалтерском учете» № 129-ФЗ от 21.11.1996г.; • Решение задачи на основании методических указаний • На основании изученной инструкции составить доклад по теме «Цели, виды, порядок проведения , документальное оформление инвентаризации».		6	
Раздел 2	**Бухгалтерский учёт в организациях (предприятиях) общественного питания.**		**115**	
Тема 2.1. Ценообразование в предприятиях общественного питания.	**Содержание учебного материала**		13	2,3
	1	Цена: понятие, назначение.		
	2	Виды цен, применяемых в общественном питании, их структура		
	3	План - меню, его содержание и назначение.		
	4	Калькуляция: определение, назначение, объект, исходные данные, последовательность этапов.		
	Практические занятия		9	
	1	Составление плана-меню. Формирование цен. Составление калькуляционного расчёта	5	

		на изделия		
	2	Формирование цен. Составление калькуляционного расчёта на услуги шведского стола	4	
	3	Ревизия и аудит учета затрат на производство и калькулирования себестоимости продукции (товаров, работ, услуг)	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: • Решение задачи на основании методических указаний, подготовка конспекта (Определение норм вложения сырья различных кондиций; Расчет потребностей в сырье, необходимом для запланированного количества блюд)		11	
Тема 2.2.Учёт сырья, товаров и тары в кладовых.	**Содержание учебного материала:**		2	
	1	Учёт поступления продуктов, товаров и тары. Документальное оформление.		2,3
	2	Инвентаризация продуктов и тары в кладовой: цели, сроки, порядок проведения.		
	Практические занятия		4	
	1	Составление товарных накладных и счетов-фактур		
	2	Составление требований и накладных на отпуск продуктов и тары из кладовой		
	Самостоятельная работа обучающихся: • Оформление договора об индивидуальной материальной ответственности Решение задачи на основании методических указаний		3	
Тема 2.3 Учёт сырья на производстве и реализации (отпуска) готовой продукции.	**Содержание учебного материала:**		6	
	1	Задачи и принципы организации бух.учёта производства и реализации готовой продукции.		2,3
	2	Документальное оформление реализации (отпуска) готовой продукции в зал в зависимости от назначения, формы обслуживания.		
	Практические занятия		4	
	1	Составление первичных документов по реализации и отпуску продуктов		
	2	Учёт товарных потерь на предприятиях ОП		
	Самостоятельная работа обучающихся: • Составление Акта о реализации и отпуске изделий кухни, дневного заборного листа. Решение задачи на основании методических указаний, подготовка конспекта		5	
Тема 2.4. Учёт операций в буфетах, магазинах	**Содержание учебного материала**		2	
	1	Учёт операций в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети.		2,3
	Практические занятия			

кулинарии и мелкорозничной сети.	Самостоятельная работа обучающихся: • Составление инвентаризационной описи и выявление результата инвентаризации.	1	
Тема 2.5. Учёт денежных средств, расчётных и кредитных операций.	**Содержание учебного материала**	6	2,3,
	1 Задачи учёта денежных средств, расчётных и кредитных операций		
	2 Порядок ведения и оформления кассовых операций.		
	3 Безналичные формы расчётов в РФ		
	4 Учёт расчётов с подотчётными лицами, покупателями и заказчиками, поставщиками и подрядчиками, дебиторами и кредиторами		
	Практические занятия:	4	
	1 Заполнение первичных документов и учетных регистров по кассовым операциям	2	
	2 Оформление расчетно-платежных документов	1	
	3 Составление авансового отчета	1	
	Самостоятельная работа обучающихся: • Положение о безналичных расчетах в РФ. На основании изученных нормативных документов подготовить доклад о порядке ведения кассовых операций в РФ; Реферат о безналичных расчетах в РФ. Ответы на вопросы для самоконтроля	5	
Тема 2.6. Учёт расчётов по оплате труда.	**Содержание учебного материала:**	2	2,3
	1 Состав расходов на оплату труда.		
	2 Задачи учёта труда и его оплаты.		
	3 Формы и системы оплаты труда.		
	4 Учёт использования рабочего времени и норм выработки.		
	Практические занятия:	4	
	1 Работа с документами по учету труда. Заполнение табеля учета рабочего времени	2	
	2 Решение задач по начислению отпускных и пособий по временной нетрудоспособности	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: • Расчет заработной платы работников, расчет сумм единого социального налога. Решение задачи на основании методических указаний, подготовка конспекта	3	
Тема 2.7. Учёт основных средств, нематериальных	**Содержание учебного материала:**	4	2,3
	1 Классификация основных средств, принципы оценки.		
	2 Учёт поступления основных средств и их выбытие.		
	3 Учёт нематериальных активов, материалов		

активов, материалов.	**Практические занятия:**	4	
	1 Расчет амортизации ОС на предприятиях ОП. Составление инвентаризационно-сличительных ведомостей. Определение первоначальной стоимости оборудования	2	
	2 Составление бухгалтерских проводок по учету нематериальных активов	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: • Учет нематериальных активов. Ответы на вопросы для самоконтроля, подготовка доклад	4	
Тема 2.8. Учёт расходов на продажу и финансовых результатов.	**Содержание учебного материала:**	2	
	1 Финансовые результаты хозяйственной деятельности: понятие, структура, порядок формирования		2,3
	Практические занятия:	4	
	1 Определение финансового результата от реализации товаров	2	
	2 Определение финансового результата от прочих видов деятельности	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: • Учет финансового результата от продажи продуктов. Ответы на вопросы для самоконтроля, Подготовка доклада	3	
Тема 2.9. Учётная политика организации.	**Содержание учебного материала:**	2	
	Учётная политика организации: понятие, формирование, основные требования, документальное оформление, внесение изменений.		2,3
	Практические занятия:		
	Самостоятельная работа обучающихся: • Формирование учетной политики в организациях общественного питания. Положение по бухгалтерскому учету «Учетная политика организации» ПБУ №1/98 • На основании изученных нормативных документов подготовить сообщение Положения по бухгалтерскому учету «Учетная политика организации»	1	
Тема 2.10. Бухгалтерская отчётность	**Содержание учебного материала:**	2	
	1 Бухгалтерская отчётность: понятие, виды, требования, состав.		2,3
	2 Порядок составления и предоставления отчётности.		
	Практические занятия:	4	
	1 Составление бухгалтерской отчётности предприятий общественного питания		

	Самостоятельная работа обучающихся: • Составление отчета о прибылях и убытках. Решение задачи на основании методических указаний	3	
Всего:		135	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Бухгалтерский учет и аудит»

Оборудование учебного кабинета:

- Посадочные места по количеству мест обучающихся;
- Рабочее место преподавателя;
- Доска аудиторная;
- Книжный шкаф;
- Стенды;
- Комплект учебно - методических материалов преподавателя;
- Комплект учебно - наглядных пособий по дисциплине;
- Калькуляторы;
- Бланки бухгалтерских документов;
- УМК.

Технические средства обучения:

- ПК обучающихся;
- ПК преподавателя;
- Конфигурация 1С Предприятие 8.2 Общепит. Производство и склад. (версия для учебных заведений)

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Калькуляция и учет: учеб.дляучащихсяучрежденийпроф.образования/И.И.Потапова.- 9-е изд., стер.-М.: Издательскийцентр «Академия», 2017
2. Бухгалтерский учет в общественном питании: учебное пособие / Сост-Ромашина Н.В.-Брянск: ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, 2017-96с.
3. Сапожникова, Н.Г. Бухгалтерский учет [Электроный ресурс]: электронный учебник / Н.Г. Сапожникова. - М.: Кнорус, 2015
4. Брыкова, Н.В. Основы бухгалтерского учета: учеб.пособ. / Н.В. Брыкова. - 7-е изд., испр. - М.: Академия, 2011. - 144 с.: ил. -

Дополнительные источники:

1. Брыкова, Н.В. Основы бухгалтерского учета. Рабочая тетрадь: учеб.пособ. / Н.В. Брыкова. - 5-е изд., испр. - М.: Академия, 2011. - 144 с.: ил. -(Федеральный комплект учебников)

2. Богаченко, В.М. Теория бухгалтерского учет: учеб. / В.М. Богаченко, Л.А. Русалева. - 8-е изд., доп. и перераб. - Ростов-на/Д.: Феникс, 2010. - 346 с.: ил. -(Среднее профессиональное образование)

3. Потапова, И.И. Калькуляция и учет: учеб.пособ. / И.И. Потапова. - 5-е изд., стереотип. - М.: Академия, 2008. - 160 с. - (Федеральный комплект учебников)

4. Шестакова, Т.И. Калькуляция и бухгалтерский учет в общественном питании: учеб.- практич. пособ. / Т.И. Шестакова. - 5-е изд., доп. и перераб. - Ростов-на/Д.: Феникс, 2007. - 352 с. - (Среднее профессиональное образование)

5. Перетятко, Т.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании: учебно-практическое пособие / Т.И. Перетятко. - 6-е изд., перераб. и доп. - М.: Дашков и К., 2007. - 232 с.

6. Подольский, В.И. Бухгалтерский учет в общественном питании: учеб. / В.И. Подольский, О.М. Бурдюгова. - М.: Академия, 2004. - 304 с. - (Среднее профессиональное образование)

Интернет-ресурсы

1. http://www.aup.ru/Электронная библиотека экономической и деловой литературы [Электронный ресурс] /Административно-управленческий портал: сайт // Режим доступа

2. http://praktikmanager.ru/Менеджер. Теория и практика для студентов [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа

3. ttp://www.rosec.ru/glavbuh/articles РОСЭК регулярный обзор ситуации. Экономический консалтинг [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа

4. http://solutions.1c.ru/ Отраслевые и специализированные решения 1С: Предприятия//Режим доступа

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (усвоенные знания, освоенные умения)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Уметь • пользоваться нормативно-технологической документацией для составления калькуляции;	Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа по индивидуальным заданиям.
• определять нормы закладки сырья с учетом кондиции, сезона;	Практические занятия.
• составлять расчет взаимозаменяемости сырья и продуктов;	Практические занятия, внеаудиторная работа с положениями по бухгалтерскому учёту.
• составлять калькуляцию, используя нормативно-технологическую документацию, учетные цены;	Практические занятия, внеаудиторная работа с положениями по бухгалтерскому учёту.
• вносить поправки в калькуляционные карточки с учетом изменения рецептуры, учетных цен;	Практические занятия, внеаудиторная работа с положениями по бухгалтерскому учёту.
• составлять расчет необходимого количества сырья, продуктов для приготовления продукции общественного питания	Практические занятия, внеаудиторная работа с положениями по бухгалтерскому учёту.
Знать: • механизм ценообразовани в предприятиях общественног питания;	Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа с дополнительной литературой.
• нормативно-технологическую документацию для предприятий общественног питания;	Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа с дополнительной литературой.

• порядок определени нормы закладки сырья с учетом кондиции, сезона взаимозаменяемости сырья продуктов;	Практические занятия, самостоятельная работа с методической литературой.
• порядок оформления калькуляционных карточек;	Практическое занятие.
• порядок расчет необходимого количеств продуктов для приготовлени продукции общественног питания;	Практические занятия, внеаудиторная работа с положениями по бухгалтерскому учёту.
• специализированное программное обеспечение дл определения продажной цены н продукцию питания;	Практические занятия, оформление регистров.
• порядок ведения кассовы операций ;	Практические занятия, оформление регистров.
• порядок ведения журнала кассира-операциониста;	Практические занятия, оформление регистров.
• правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными денежными средствами и при безналичной форме оплаты;	Практические занятия, внеаудиторная работа с положениями по бухгалтерскому учёту.
• организация расчетов с дебиторами и кредиторами	Практические занятия, оформление регистров.