

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

БРЯНСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ

Рассмотрено и одобрено
на заседании МО
кулинарного и торгового профиля
протокол № 8 от 02.06.2023 г.

Утверждено
приказом №255/1 от 16.06.2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.11 БУХГАЛТЕСКИЙ УЧЕТ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

нормативный срок обучения 3 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания с получением среднего профессионального образования (ППССЗ), утвержденного приказ Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 384.

Организация - разработчик: ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

Разработчик:

Ивченко Ю.В., преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|-------------------|
| 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | стр. 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 7 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 11 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 13 |

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Бухгалтерский учет в общественном питании

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью рабочей основной образовательной программы в соответствии с ФГОС специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (профессиональная подготовка, повышение квалификации и переподготовки работников индустрии питания).

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

— использовать данные бухгалтерского учёта и отчетности в профессиональной деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основы бухгалтерского учета;
- структуру и виды бухгалтерского баланса;
- документы хозяйственных операций;
- бухгалтерскую отчетность;
- особенности ценообразования в общественном питании;
- учёт и порядок ведения кассовых операций;
- формы безналичных расчетов;
- бухгалтерские документы и требования к их составлению;
- нормативно-правовую базу бухгалтерского учёта.

Студент должен обладать следующими общими компетенциями (ОК):

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.

Студент должен обладать следующими профессиональными компетенциями (ПК):

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

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 студента 131 часов в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 87 часов;

самостоятельной работы студента 44 часов.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | <i>Объем часов</i> |
|---|---------------------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 131 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 87 |
| В том числе: | |
| лабораторные занятия | - |
| контрольные работы | - |
| курсовые работы (проект) | - |
| практические занятия | 46 |
| Самостоятельная работа студента (всего) | 44 |
| в том числе: | |
| написание рефератов | 10 |
| внеаудиторная самостоятельная работа над нормативными документами | 16 |
| работа с учебным материалом в контексте лекций | 18 |
| Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта | |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «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. Общая характеристика хозяйственного учета и особенности бухгалтерского учета | | 65 | |
| Тема 1.1. Предмет и метод бухгалтерского учета | Содержание учебного материала Возникновение и виды хозяйственного учета. Измерители, применяемые в учете. Сущность и основные задачи бухгалтерского учета в условиях рыночной экономики. Понятие о предмете и методе бухгалтерского учета. Объекты бухгалтерского учета. Элементы метода бухгалтерского учета. Система нормативного регулирования бухгалтерского учета в РФ. Классификация хозяйственных средств по роли в хозяйственных процессах, по составу и размещению, источникам их образования. | 7 | 2 |
| | Практические занятия «Классификация имущества предприятия по составу и размещению и по источникам образования», «Группировка имущества по видам имущества и источникам образования» | 4 | |
| | Самостоятельная работа студентов Изучение Закона РФ «О бухгалтерском учете в РФ» от 26.11.96 г. №129-ФЗ. Работа в контексте лекций | 4 | |
| Тема 1.2. Документирование как элемент метода бухгалтерского учета | Содержание учебного материала Понятие документа. Назначение бухгалтерских документов и обязательные и дополнительные реквизиты. Классификация документов. Требования к оформлению бухгалтерских документов. Способы исправления ошибок в документах. Документооборот и его организация. Правила хранения бухгалтерских документов. | 6 | 2 |
| | Практические занятия: Правила оформления накладных и закупочных актов на предприятиях общественного питания. Оформление приходно-кассового ордера. | 4 | |
| | Самостоятельная работа студента Подготовка рефератов на темы: «Эволюция хозяйственного учета», «Особенности нормативного регулирования бухгалтерским учетом в РФ», «Организация документооборота на предприятиях общественного питания». | 6 | |
| Тема 1.3 Бухгалтерский баланс | Содержание учебного материала Назначение и структура бухгалтерского баланса. Требования, предъявляемые к бухгалтерскому балансу. Виды балансов. | 6 | 2 |
| | Практические занятия: Составление бухгалтерского баланса. Заполнение раздела 1 «Бухгалтерский баланс». Заполнение раздела 2 «Бухгалтерский баланс» | 6 | |
| | Самостоятельная работа студента: Написание рефератов по темам: «Особенности структуры и содержания бухгалтерского баланса в России и | 6 | |

| | | | |
|---|---|-----------|---|
| | за рубежом», «Сравнительный анализ требований к форме бухгалтерского баланса в нашей стране и за рубежом». | | |
| Тема 1.4. Инвентаризация как элемент метода бухгалтерского учета | Содержание учебного материала Понятие инвентаризации. Общие правила проведения инвентаризации. Роль инвентаризации в обеспечении контроля за сохранностью ТМЦ. Отражение результатов инвентаризации. Инвентаризационные описи и сличительные ведомости. | 4 | 2 |
| | Практические занятия Составление инвентаризационных описей. Составление инвентаризационных карточек. Составление сличительных ведомостей. | 6 | |
| | Самостоятельная работа студента Изучение Положения по ведению бухгалтерского учета и отчетности в РФ в части проведения инвентаризаций (в ред. Приказа Минфина РФ от 24.03.2000 г. №314). Работа с учебным материалом | 6 | |
| Раздел 2. Организация бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания | | 66 | |
| Тема 2.1. Учет денежных средств | Содержание учебного материала Учет кассовых операций. Отчетность кассира. Инвентаризация наличных средств и денежных документов в кассе. Учет денежных средств на расчетном счете. Порядок открытия расчетного счета. Документальное оформление операций по расчетному счету. Проверка выписок банка. Учет денежных средств на прочих счетах в банке. | 4 | 2 |
| | Практические занятия Составление отчета кассира. Заполнение учетных регистров. | 4 | |
| | Самостоятельная работа студента Изучение Порядка ведения кассовых операций в РФ (от 04.10.93 г. №18). Работа с учебным материалом. Работа в контексте лекций | 6 | |
| Тема 2.2. Учет расчетных операций | Содержание учебного материала Формы безналичных расчетов. Организация учета расчетов с поставщиками и подрядчиками, покупателями и заказчиками, с подотчетными лицами. Организация учета расчетов с бюджетом по налогам и сборам, по социальному страхованию и обеспечению, по возникновению материального ущерба. Учет кредитов банка и заемных средств. | 4 | 2 |
| | Практические занятия Расчет и списание командировочных расходов. Заполнение учетных регистров по учету расчетных операций | 4 | |
| | Самостоятельная работа студента Изучение форм бухгалтерской отчетности по платежам в бюджет и в фонды социального страхования и обеспечения. Работа с учебным материалом. Работа в контексте лекций | 6 | |
| Тема 2.3. Учет производственных запасов и готовой | Содержание учебного материала Задачи и принципы организации бухгалтерского учета на производстве. Документальное оформление реализации и отпуска готовой продукции собственного производства. | 2 | 2 |

| | | | |
|---|---|-----|---|
| продукции | Практические занятия Отчетность материально-ответственных лиц. Особенности инвентаризации сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на производстве. Учет товарных потерь. | 4 | |
| Тема 2.4. Учет расчетов по оплате труда. | Содержание учебного материала Задачи учета расчетов по оплате труда. Формы оплаты труда. Синтетический учет расчетов по оплате труда. Расчет пособий по временной нетрудоспособности. Расчет отпускных. | 2 | 3 |
| | Практические занятия Расчет суммы заработной платы к выдаче различных категорий работников. Заполнение расчетно-платежных ведомостей. | 4 | |
| | Самостоятельная работа студента Изучение нормативных документов по налогу с доходов физических лиц (ст.25 ТКРФ). Работа с учебным материалом. | 4 | |
| Тема 2.5. Налогообложение организации общественного питания | Содержание учебного материала Нормативное регулирование налогообложения и система налогообложения. | 2 | 2 |
| | Практические занятия: Расчет налогов (НДС, акцизы). Расчет налогов (налог на прибыль, налог с продаж). Расчет налогов (налог на имущество, водный налог, земельный налог). | 6 | |
| | Самостоятельная работа студента: Налоговый кодекс РФ. Работа с учебным материалом. Работа в контексте лекций Налоги в РФ | 6 | |
| Тема 2.6. Бухгалтерская отчетность | Содержание учебного материала Виды и значения бухгалтерской отчетности. Основные требования к ее заполнению. Порядок и сроки представления бухгалтерской отчетности | 4 | 3 |
| | Практические занятия: Составление отчета о финансовых результатах и об изменении капитала. Составление отчета о движении денежных средств и целевом использовании средств | 4 | |
| | | | |
| | Всего: | 131 | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины имеется в наличии учебный кабинет бухгалтерского учета, социально – экономических и общественных дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места на 30 студентов;
- рабочее место преподавателя;
- комплект дидактических материалов по темам;
- комплект материалов для практических работ;

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный проектор;
- экран.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Иванова Н.В. Бухгалтерский учет. М.: ИД «Академия», 2015.
2. Шестакова, Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании. Учебно-практическое пособие. Изд-е 3-е, дополн.- Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2012. – 384 с., Гриф Минобрнауки.;
3. Подольский В.И. Бухгалтерский учет в общественном питании: Учебник для студ.сред.проф.заведений – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 304 с. Гриф Минобрнауки.
4. Лебедева Е.М. «Бухгалтерский учет» , учебное пособие для СПО –М: Издательский центр «Академия», 2012г
5. Гомола А.И «Бухгалтерский учет» учебное пособие для СПО –М: Издательский центр «Академия», 2012г

Дополнительные источники:

1. План счетов бухгалтерского учета, М.2006г.
2. Сахон А.П., Софронова Н.Ф., Невольникова Г.И., Климова Н.В. «Бухгалтерский учет (на предприятиях торговли и общественного питания)» учебное пособие. – М.: ИД «Деловая литература», 2003 – 576 с.
3. Налоговый кодекс РФ
4. Трудовой кодекс РФ
5. Лебедева Е.М практикум «Бухгалтерский учет» 2012

Периодические издания

1. Практический бухгалтерский журнал

2. Журнал «Акты и комментарии для бухгалтера».
3. Журнал «Бухгалтер и компьютер».
4. Журнал «Консультант бухгалтера»

Интернет-ресурсы:

1. Нормативно-справочная система «Консультант Плюс»
2. Нормативно-справочная система «Гарант».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|--|---|
| <p>Умение: использовать данные бухгалтерского учёта и отчетности в профессиональной деятельности;</p> <p>Знание: основы бухгалтерского учета; структура и виды бухгалтерского баланса; документы хозяйственных операций; бухгалтерская отчетность; особенности ценообразования в общественном питании; учёт и порядок ведения кассовых операций; формы безналичных расчетов; бухгалтерские документы и требования к их составлению; нормативно-правовая база Задачи бухгалтерского учета. Система нормативного регулирования бухгалтерского учета в РФ</p> <p>бухгалтерского учёта</p> | <p>практическое задание</p> <p>фронтальный опрос индивидуальные задания по карточкам практическое задание практическое задание фронтальный опрос</p> <p>практическая работа</p> <p>практическая работа</p> <p>практическая работа контрольная работа тестирование,</p> <p>фронтальный опрос</p> |