


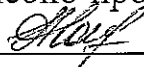
**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ  
КАМЧАТСКОГО КРАЯ**

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КАМЧАТСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИИ И СЕРВИСА»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ**  
по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО  
19.02.10 Технология продукции общественного питания

г. Петропавловск-Камчатский,  
2019 г.

Рассмотрено и одобрено  
на заседании методической комиссии  
преподавателей специальных дисциплин и  
мастеров производственного обучения,  
протокол № 6 от «15» февраля 2019 г.  
Председатель  А.Ю. Баранова

Утверждаю  
Заместитель директора по  
учебно-производственной работе  
 О.Н. Толоконникова  
«15» февраля 2019 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утв. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 №1565 (с изм. и доп.)

**Организация-разработчик:**

КГПОАУ «Камчатский колледж технологии и сервиса»

**Разработчик:** Зеленина О.П., преподаватель

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>стр.</b> 4
<b>СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	6
<b>УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	9
<b>КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	9

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ**

## **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины Бухгалтерский учет в общественном питании является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

**1.2. Место дисциплины в структуре ППССЗ:** дисциплина Бухгалтерский учет в общественном питании входит в общепрофессиональный цикл.

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

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

- группировать хозяйственные средства по составу, размещению и источникам образования;
- составлять бухгалтерский баланс;
- составлять первичные документы, исправлять ошибки;
- заполнять инвентаризационные документы;
- определять розничную цену продукции, составлять калькуляцию;
- оформлять документацию по учету сырья, товаров и тары в кладовых;
- оформлять документацию по учету сырья на производстве и реализации готовой продукции;
- оформлять документацию по учету операций в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети;
- оформлять документацию по учету основных средств и нематериальных активов;
- оформлять документацию по учету денежных средств, текущих обязательств и расчетов;
- рассчитывать заработную плату и производить удержания из нее;
- определять финансовый результат предприятия;
- заполнять формы бухгалтерской отчетности.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:**

- общую характеристику бухгалтерского учета; - предмет и метод бухгалтерского учета;
- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - бухгалтерский баланс; - систему счетов бухгалтерского учета;
- документацию хозяйственных операций;
- инвентаризацию; - ценообразование в общественном питании;
- калькуляцию на продукцию собственного производства;
- учет сырья, товаров и тары в кладовых, учет сырья на производстве и реализации продукции;
- учет товаров в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети;
- учет основных средств и нематериальных активов;
- учет расчетов по оплате труда;

- учет денежных средств, текущих обязательств и расчетов;
- учет расходов (издержек обращения), доходов и финансовых результатов;
- учетную политику организации;
- бухгалтерскую (финансовую) отчетность.

Результатом освоения рабочей программы дисциплины Бухгалтерский учет в общественном питании является овладение обучающимися профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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.

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. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 78 час, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 52 часов; самостоятельной учебной работы обучающегося 26 час.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	78
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	52
в том числе:	
практические занятия	12
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	26
Итоговая аттестация в форме зачета	

## 2.1 Тематический план и содержание дисциплины Бухгалтерский учет в общественном питании

Наименование разделов и тем		Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
<b>Раздел 1. Теоретические основы бухгалтерского учета</b>			<b>20</b>	
<b>Тема 1.1</b> Хозяйственный учет. Предмет и метод бухгалтерского учета		<b>Содержание учебного материала</b> Виды хозяйственного учета, учетные измерители. Сущность, задачи и функции бухгалтерского учета. Предмет и метод бухгалтерского учета. Нормативное регулирование бухгалтерского учета.	2	2
		<b>Практическое занятие № 1.</b> Группировка средств предприятия по составу и источникам формирования.	2	
<b>Тема 1.2</b> Бухгалтерский баланс. Счета бухгалтерского учета		<b>Содержание учебного материала</b> Классификация хозяйственных средств предприятия по составу и источникам формирования. Понятие, содержание и структура бухгалтерского баланса. Хозяйственные операции и типы изменений в балансе. Счета бухгалтерского учета, их содержание и строение. Сущность и значение двойной записи. Счета синтетического и аналитического учета, их взаимосвязь. Понятие и структура Плана счетов. Обратная ведомость.	2	
		<b>Практическое занятие № 2.</b> Составление бухгалтерского баланса.	2	
<b>Раздел 2. Организация бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания</b>				
<b>Тема 2.1</b> Учет сырья, товаров и тары		<b>Содержание учебного материала</b> Понятие материальной ответственности. Учет поступления продуктов, товаров и тары. Порядок отпуска и учет продуктов, товаров и тары из кладовой. Товарные потери.	2	2
		<b>Практическая работа № 3.</b> Заполнение товарных накладных, счетов-фактур. Составление товарного отчета.	2	
<b>Тема 2.2</b> Учет расчетов по оплате труда на предприятии общественного		Задачи учета труда и заработной платы. Формы и системы оплаты труда.  Порядок начисления заработной платы, отпускных, пособий по временной нетрудоспособности.	2	

питания			
<b>Тема 2.3</b> Учет удержаний из заработной платы		Виды удержаний из заработной платы. Учет обязательных отчислений из заработной платы.	2



### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению** Реализация рабочей программы дисциплины ОП.14 Бухгалтерский учет в общественном питании требует наличия учебного кабинета бухгалтерского учета.

**Оборудование учебного кабинета:**

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект документации для бухгалтерской отчетности.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

- 1) Потапова И.И. Калькуляция и учет: Учебное пособие – М.: ОИЦ «Академия», 2016
- 2) Лебедева Е.М. Бухгалтерский учет – М., 2016

**Дополнительные источники:**

1. Бухгалтерский учет в торговле и общественном питании: Учебное пособие / Ю.А. Бабаев, А.М. Петров. - М.: Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2015. - 352 с.

Интернет-ресурсы:

1. Информационно-справочные материалы «Бухгалтерский учет и налоги» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.businessuchet.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
2. Информационно-справочные материалы «Бухгалтерия.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.buhgalteria.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.

### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения аудиторных теоретических занятий и контрольных работ, тестирования, выполнения индивидуальных заданий, а также проверки внеаудиторных самостоятельных работ обучающихся. Обучение по учебной дисциплине завершается промежуточной аттестацией в форме зачета, которую проводит преподаватель, за счет аудиторных часов выделенных на учебную дисциплину.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
1	2
<b>Умения:</b>	
ориентироваться в операциях бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности	тестовое задание, практическое занятие, выполнение индивидуальной аудиторной самостоятельной работы
<b>Знания:</b>	
сущность и содержание бухгалтерского учета в коммерческих организациях;	устный опрос, тестовое задание выполнение индивидуальной аудиторной самостоятельной работы, выполнение индивидуальной внеаудиторной самостоятельной работы
основные правила и методы ведения бухгалтерского учета;	устный опрос, выполнение индивидуальной аудиторной самостоятельной работы выполнение индивидуальной внеаудиторной самостоятельной работы
виды бухгалтерских счетов;	устный опрос, тестовое задание, выполнение индивидуальной внеаудиторной самостоятельной работы, выполнение индивидуальной внеаудиторной самостоятельной работы
учет хозяйственных операций.	устный опрос, тестовое задание, выполнение индивидуальной внеаудиторной самостоятельной работы

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ  
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
«БУХГАТЕРСКИЙ УЧЕТ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ»**

---

для студентов набора 2019, 2020 года  
на базе основного общего образования  
на 2020/2021 учебный год

Изменения и дополнения  
рассмотрены и одобрены  
на заседании методической комиссии  
преподавателей общеобразовательных  
дисциплин, протокол № 9  
от 25 мая 2020 г.

В рабочую программу на 2020/2021 учебный год изменения и дополнения  
не вносились.

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ  
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
«БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ»**

---

для студентов набора 2019, 2020 года  
на базе основного общего образования  
на 2021/2022 учебный год

Изменения и дополнения  
рассмотрены и одобрены  
на заседании методической комиссии  
преподавателей общеобразовательных  
дисциплин, протокол № 9  
от 25 мая 2021 г.

В рабочую программу на 2021/2022 учебный год внесены следующие  
изменения и дополнения:

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
1	3. Условия реализации программы дисциплины	В список литературы внесены следующие основные источники: 1. Николенко, П. Г. Бухгалтерский учет в организациях общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, А. М. Терехов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 409 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534- 14277-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/468207">https://urait.ru/bcode/468207</a>	Соблюдение требования ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (п. 7.16.)

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ  
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
«БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ»**

---

для студентов набора 2019, 2020 года  
на базе основного общего образования  
на 2022/2023 учебный год

Изменения и дополнения  
рассмотрены и одобрены  
на заседании методической комиссии  
преподавателей общеобразовательных  
дисциплин, протокол № 9  
от 23 мая 2022 г.

В рабочую программу на 2022/2023 учебный год изменения и дополнения  
не вносились

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ  
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
«БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ»**

---

для студентов набора 2020 года  
на базе основного общего образования  
на 2023/2024 учебный год

Изменения и дополнения  
рассмотрены и одобрены  
на заседании методической комиссии  
преподавателей специальных  
дисциплин и мастеров  
производственного обучения,  
протокол №9 от 26 мая 2023 г.

В рабочую программу на 2023/2024 учебный год изменения и дополнения не вносились.

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
-	-	-	-