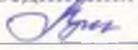


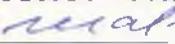
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«РОДНИКОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

ОГБПОУ «РПК», пл. Ленина д.10

тел. 2-25-45; факс: 8-493-36-2-25-45; E-mail: PU_RODNIKI@mail.ru

Рассмотрено
на заседании МО
профессионального цикла
Председатель методического
объединения

 М.Б.Волкова
Протокол № 4 от
« 05 » 12 2019 г.

Согласовано
Зам.директора по УПР
ОГБПОУ «РПК»
 А.Н.Шанина

« 06 » 12 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.08 Бухгалтерский учет в общественном питании

в рамках основной образовательной программы

среднего профессионального образования

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждённого Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 №1565

Организация-разработчик: ОГБПОУ «РПК»

Разработчик: преподаватель Сорокина А.О.

г.Родники, 2019

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.08 «Бухгалтерский учет в общественном питании» является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупненную группу профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

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

Общепрофессиональный цикл

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

Изучение программного материала должно способствовать формированию у студентов нового экономического мышления, предприимчивости, инициативности, ответственности, умению анализировать ситуации и применять оптимальные решения, прогнозировать финансовые результаты хозяйственной деятельности предприятий.

1.4. Результатом освоения программы по учебной дисциплине является овладение обучающимися общими компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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 в 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 учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- составлять и оформлять документы по товарным, денежным и расчетным операциям, проводить и оформлять инвентаризацию;
- составлять калькуляцию на реализуемую продукцию.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- счета бухгалтерского учета, структуру и виды бухгалтерского баланса, документы хозяйственных операций;
- организацию, методы, документационное оформление учета на предприятиях;
- порядок проведения и оформления инвентаризации;
- механизм ценообразования на продукцию и услуги.

1.5. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

В том числе в форме практической подготовки 48 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 60 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 6 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	60
в том числе:	
практические занятия	24
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	6
в том числе:	
внеаудиторная самостоятельная работа	6
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена</i>	

2.2. Содержание учебной дисциплины ОП.08 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
	курс		
ОП.08 Бухгалтерский учет в общественном питании		60	
Раздел 1. Теоретические основы бухгалтерского учета.		12	
Тема 1.1. Общая характеристика хозяйственного учета	Содержание учебного материала		2
	Хозяйственный учет. Виды хозяйственного учета. Измерители, применяемые в учете. Функции и задачи хозяйственного учета Требования, предъявляемые к хозяйственному учету.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся Доклад по теме "История развития бухгалтерского учета в России"	1	
Тема 1.2. Методические и организационные принципы бухгалтерского учета	Содержание учебного материала		2
	Классификация хозяйственных средств по составу, размещению и источникам образования. Предмет и метод бухгалтерского учета. Бухгалтерский баланс. Счета бухгалтерского учета, их содержание и строение. Счета активные и пассивные. Взаимосвязь между счетами и балансом, двойная запись. Счета синтетического и аналитического учета. Оборотные ведомости по счетам синтетического и аналитического учета. Документ: понятие, назначение, обязательные реквизиты. Требования, предъявляемые к оформлению документов. Инвентаризация, виды, порядок проведения.	7	
	Практическая работа « Составление бухгалтерского баланса» Практическая работа «Составление оборотных ведомостей по счетам синтетического и аналитического учета»	4	3
	Самостоятельная работа обучающихся	6	

	Изучение Федерального закона РФ "О бухгалтерском учете" Порядок группировки хозяйственных средств. Составление бухгалтерского баланса.		
Раздел 2. Бухгалтерский учет в организациях общественного питания.		48	
Тема 2.1. Принципы калькулирования продажных цен в общественном питании	Содержание учебного материала		2
	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Сборник мучных кондитерских и булочных изделий. Цена: понятие, назначение. Виды цен, 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: определение, назначение, объект, исходные данные, последовательность этапов.	8	
	Практическая работа « Составление калькуляции розничных цен на первые блюда, вторые блюда, холодные закуски и блюда»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Составление Плана-меню. Составление калькуляции розничных цен на различные группы продукции.	5	
Тема 2.2. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятия общественного питания и в бухгалтерии	Содержание учебного материала		2
	Материальная ответственность: понятие, организация, виды, её документальное оформление. Оформление доверенностей, контроль над их использованием. Учёт поступления продуктов, товаров и тары. Документальное оформление поступления продуктов, товаров и тары. Документальное оформление отпуска продуктов и тары из кладовой. Учет продуктов в кладовой и в бухгалтерии. Методы учета. Товарная книга: назначение, порядок ведения. Отчетность материально — ответственных лиц по товарам и таре. Учет товарных потерь. Учет тары. Инвентаризация продуктов и тары в кладовой: цели, сроки, порядок проведения выявление результатов, документальное оформление.	4	
	Практическая работа «Составление приходного ордера, требования в кладовую, накладной на отпуск товара, товарного отчета »	2	3

	Самостоятельная работа обучающихся Составление доверенности Расчет нормы естественной убыли при хранении.	1	
Тема 2.3. Учет сырья на производстве и реализация (отпуска) готовой продукции.	Содержание учебного материала		2
	Организация учета сырья на производстве. Организация бухгалтерского учета производства и реализации готовой продукции. Материальная ответственность на производстве. Состав товарооборота общественного питания. Учетные цены производства. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление реализации (отпуска) готовой продукции в зал в зависимости от назначения, формы обслуживания. Отчетность в реализации (отпуск) изделий кухни, порядок составления ведомости о движении продуктов и тары на производстве. Документальное оформление операций специализированных цехов.	2	
	Практическая работа «Составление дневного заборного листа, акта о реализованных готовых изделиях кухни за наличный расчет, ведомости учета движения продуктов и тары на кухне, контрольный расчет расхода соли и специй»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Инвентаризационная опись. Выявление результатов инвентаризации.	1	
Тема 2.4. Учет операций в буфетах и мелкорозничной торговле.	Содержание учебного материала		2
	Учет товаров в буфетах и мелкорозничной торговле. Документальное оформление движения товаров, готовой продукции производства, тары, сдачи выручки. Товарные отчеты.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся Особенности инвентаризации товаров и тары в буфетах и мелкорозничной сети.	1	
Тема 2.5. Учет денежных средств,	Содержание учебного материала		

расчетных и кредитных операций	Задачи учета денежных средств, расчетных и кредитных операций. Порядок ведения и оформления кассовых операций. Сдача выручки в банк. Отчётность кассира. Инвентаризация наличных денежных средств. Порядок открытия расчётного счёта, документальное оформление операций по расчётному счёту. Проверка выписок банка. Расчёты платёжными поручениями, аккредитивами, чеками. Безналичные формы расчётов в Российской Федерации. Формы расчётов: платёжные поручения, аккредитивы, чеки. Учёт расчётов с подотчётными лицами по хозяйственным расходам, командировкам. Составление авансового отчёта. Организация учёта расчетов с покупателями и заказчиками. Учёт расчетов с поставщиками и подрядчиками. Учёт кредитов и займов. Учёт расчетов по налогам и сборам. Учёт расчетов с различными дебиторами и кредиторами. Расчёты с учредителями	3	
	Практическая работа «Составление приходных и расходных кассовых ордеров, кассовой книги, авансового отчета»	2	
Тема 2.6. Учет основных средств, нематериальных активов и материальных ценностей	Содержание учебного материала		2
	Учет поступления основных средств и их выбытие. Ремонт основных средств. Учет амортизации основных средств. Учет нематериальных активов. Учет материальных ценностей.	3	
	Практическая работа «Составление документов по поступлению и выбытию основных средств. Расчет амортизации» Практическая работа « Документальное оформление получения и списания материальных ценностей»	4	
Тема 2.7. Учет труда, заработной платы и расчетов с рабочими и служащими	Содержание учебного материала		2
	Задачи и значение учета труда и заработной платы. Формы и системы оплаты труда. Учет использования рабочего времени и норм выработки. Расчёт заработной платы различным категориям работников. Надбавки, компенсации. Порядок расчёта среднего заработка. Расчёт оплаты труда за дни очередного отпуска. Расчет пособий по временной нетрудоспособности. Удержания и выплаты из заработной платы. Документальное оформление расчетов по оплате труда. Учет расчетов по специальному страхованию и обеспечению.	5	

	Практическая работа «Расчет заработной платы работникам предприятия. Расчет пособия по временной нетрудоспособности» Практическая работа «Расчет удержаний из заработной платы. Составление расчетно-платежных ведомостей, лицевых счетов»	4	
Тема 2.8. Учет издержек обращения и финансовых результатов	Содержание учебного материала		2
	Задачи учета издержек обращения и финансовых результатов. Организация учета расходов на продажу. Учет издержек предприятия общественного питания. Учет финансовых результатов.	2	
	Практическая работа «Расчет расходов относящихся к реализованным и нереализованным товарам. Выявление финансового результата»	2	
Тема 2.9. Бухгалтерская (финансовая) отчетность	Содержание учебного материала		2
	Бухгалтерская отчетность: значение, понятие, виды, требования, состав. Объем, содержание и порядок предоставления отчетности. Бухгалтерский баланс (форма №1) Отчет о прибылях и убытках (форма №2)	2	
	Практическая работа "Составление бухгалтерского баланса"	2	3
Тема 2.10. Налоговая система	Содержание учебного материала		
	Исчисление и уплата налогов	1	2
Экзамен			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Оборудование учебного кабинета «Бухгалтерский учет в общественном питании»:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- бланки унифицированных документов;
- методические пособия для преподавателя.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный проектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Г.А. Николаева, Т.С. Сергеева «Бухгалтерский учет в общественном питании» - Москва: А-Приор, 2011
2. И.И. Потапова «Калькуляция и учет», Москва, Издательский центр «Академия», 2013 г.

Дополнительные источники:

1. Т.П. Шестакова «Калькуляция и учет в общественном питании», Ростов – на – Дону, Феникс, 2009 г
2. Н.В. Иванова «Бухгалтерский учет» Москва, Издательский центр «Академия», 2012 г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Бухгалтерский учет в общественном питании»

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Освоенные умения: Группировать хозяйственные средства по составу, производить записи хозяйственных операций на счетах, составлять оборотные ведомости. Производить калькуляцию свободных розничных цен. Оформлять доверенности, составлять товарные накладные и счета-фактуры. Составлять первичные документы по реализации (отпуску), движению готовой продукции, составлять отчетность о реализации и движении изделий. Оформлять книгу кассира, приходные и расходные ордера, составлять авансовый отчет. Оформлять таблицу учета использования рабочего времени, производить расчет заработной платы и удержаний. Документально оформлять поступление и выбытие основных средств, осуществлять расчет амортизации, оформлять движение материалов. Составлять бухгалтерский баланс, отчет о прибылях и убытках. Рассчитывать различные виды налогов.</p> <p>Усвоенные знания: Смысл понятий: документ, реквизиты, цена, материальная ответственность, бухгалтерская отчетность, налоги. Виды хозяйственного учета, функции и задачи бухгалтерского учета, принципы и метод бухгалтерского учета, систему счетов бухгалтерского учета. Виды цен, их структура, механизм ценообразования. Организация материальной ответственности, отчетность материально-ответственных лиц. Документальное оформление операций производства, особенности инвентаризации на производстве. Документальное оформление операций в буфетах. Документальное оформление и учет кассовых операций, учет операций по расчетному счету, безналичные формы расчета. Расходы на оплату труда, организацию учета</p>	<p>Результаты текущего, рубежного, итогового контроля (в т.ч. и с использованием тестирования), практические работы, внеаудиторные самостоятельные работы.</p>

<p>труда и заработной платы, удержания из заработной платы.</p> <p>Учет поступления, выбытия и амортизации основных средств, нематериальных активов и материальных ценностей.</p> <p>Учет издержек обращения и финансовых результатов, распределение прибыли.</p> <p>Порядок составления бухгалтерской отчетности.</p> <p>Исчисление и уплата налогов</p>	
---	--