

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 11в Бухгалтерский учет в общественном питании

2018 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	9

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины ОП.11в 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.

Рабочая программа дисциплины ОП.11в Бухгалтерский учет в общественном питании может быть использована по ППССЗ: 19.02.10 Технология продукции общественного питания, квалификация: Техник-технолог, повышении квалификации и переподготовке специалистов в области общественного питания при наличии начального профессионального образования. Опыт работы не требуется.

Рабочая программа дисциплины ОП.11в Бухгалтерский учет в общественном питании является вариативной частью образовательной программы, включена в ППССЗ на основании запросов работодателей.

Включает в себя: паспорт рабочей программы дисциплины, структуру и содержание дисциплины, условия реализации дисциплины, контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

1.2. Место дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина ОП.11в Бухгалтерский учет в общественном питании входит в профессиональный учебный цикл ППССЗ.

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 ОП.11в Бухгалтерский учет в общественном питании является овладение обучающимися профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

ПК:

ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.

ПК 6.9. Оценивать эффективность производственной деятельности.

ОК:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 181 час, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 20 часов; самостоятельной учебной работы обучающегося 161 час.

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	181
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	20
в том числе:	
практические занятия	10
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	161
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Учебная работа

Виды учебной работы	4 курс		Всего часов
	7семестр	8семестр	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	8	12	20
в том числе:			
практические занятия	4	6	10
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			

2.3 Тематический план и содержание дисциплины Бухгалтерский учет в общественном питании

Наименование разделов и тем	№ занятия	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Методическая характеристика занятия	Объем часов	Уровень освоения
Раздел 1. Теоретические основы бухгалтерского учета				20	
Тема 1.1 Хозяйственный учет. Предмет и метод бухгалтерского учета	1-2	Содержание учебного материала Виды хозяйственного учета, учетные измерители. Сущность, задачи и функции бухгалтерского учета. Предмет и метод бухгалтерского учета. Нормативное регулирование бухгалтерского учета.	Тип урока: Урок усвоения нового материала. Метод урока: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый	2	2
	3-4	Практическое занятие № 1. Группировка средств предприятия по составу и источникам формирования.	Тип урока: Урок совершенствования умений и навыков. Метод урока: Практический	2	
Тема 1.2 Бухгалтерский баланс. Счета бухгалтерского учета	5-6	Содержание учебного материала 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.	Тип урока: Урок усвоения нового материала Метод урока: Объяснительно - иллюстративный, частично - поисковый	2	
	7-8	Практическое занятие № 2. Составление бухгалтерского баланса.	Тип урока: Урок совершенствования умений и навыков Метод урока: Практический	2	
Раздел 2. Организация бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания					
Тема 2.1 Учет сырья, товаров и тары	9-10	Содержание учебного материала Понятие материальной ответственности. Учет поступления продуктов, товаров и тары. Порядок отпуска и учет продуктов, товаров и тары из кладовой. Товарные потери.	Тип урока: Урок усвоения нового материала Метод урока: Объяснительно - иллюстративный, частично - поисковый	2	2
		11-12	Практическая работа № 3. Заполнение товарных накладных, счетов-фактур. Составление товарного отчета.	Тип урока: Урок совершенствования умений и навыков Метод урока: Практический	2
Тема 2.2 Учет расчетов по оплате труда на предприятии общественного питания	13-14	Задачи учета труда и заработной платы. Формы и системы оплаты труда. Порядок начисления заработной платы, отпускных, пособий по временной нетрудоспособности.	Тип урока: Урок усвоения нового материала Метод урока: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый	2	
Тема 2.3 Учет удержаний из заработной платы	15-16	Виды удержаний из заработной платы. Учет обязательных отчислений из заработной платы.	Тип урока: Урок усвоения нового материала Метод урока: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый	2	

	17-18	Практическая работа № 4. Расчет заработной платы. Расчет удержаний из заработной платы.	Тип урока: Урок совершенствования умений и навыков Метод урока: Практический	2	
Дифзачет	19-20	Содержание учебного материала Задание для дифференцированного зачета.	Тип занятия: Урок применения умений и навыков Метод занятия: Практический	2	
Самостоятельная учебная работа обучающихся				161	
1. Типы изменений в балансе. Оборотная ведомость	Определение типов изменений в балансе. Открытие бухгалтерских счетов. Отражение простейших операций на счетах бухгалтерского учета. Составление оборотной ведомости.		Методические указания для самостоятельной учебной работы обучающихся	6	2
2. Понятие документации. Понятие инвентаризации	Понятие, значение и классификация документов. Требования к оформлению. Способы исправления ошибок. Понятие, назначение и общие правила проведения инвентаризации. Классификация документов. Оформление документов. Заполнение инвентаризационных документов.		Методические указания для самостоятельной учебной работы обучающихся	8	
3. Ценообразование на предприятиях общественного питания	Понятие цены, ее виды. Торговая наценка, ее назначение. Составление калькуляции на блюда. Содержание и назначение Плана-меню. Определение торговой наценки. Определение розничной цены готовой продукции. Составление калькуляции на готовое блюдо. Составление плана-меню.		Методические указания для самостоятельной учебной работы обучающихся	10	
4. Учет сырья, товаров и тары в кладовых	Учет поступления продуктов, товаров и тары. Порядок отпуска и учет продуктов, товаров и тары из кладовой. Заполнение договоров о материальной ответственности. Оформление доверенностей на получение материальных ценностей. Заполнение актов по товарным потерям.		Методические указания для самостоятельной учебной работы обучающихся	18	
5. Учет сырья на производстве и реализации готовой продукции	Задачи организации бухгалтерского учета производства и реализации готовой продукции. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление реализации (отпуска) готовой продукции. Составление дневного заборного листа. Составление акта о реализации изделий кухни за наличный расчет. Составление акта о реализации и отпуске изделий кухни, акта о продаже и отпуске изделий кухни. Составление ведомости контрольного расчета расхода соли и специй. Составление наряда-заказа по кондитерскому цеху. Составление ведомости учета движения продуктов и тары на кухне (товарный отчет).		Методические указания для самостоятельной учебной работы обучающихся	18	
6. Учет операций в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети	Документальное оформление движения товаров, готовой продукции производства, тары, сдачи выручки. Составление акта на передачу тары и инвентаря. Составление акта на передачу товаров. Составление документов на сдачу выручки. Составление товарного отчета.		Методические указания для самостоятельной учебной работы обучающихся	12	
7. Учет денежных средств, текущих обязательств и расчетов	Порядок ведения и документальное оформление кассовых операций. Порядок открытия расчетного счета. Заполнение приходных и расходных кассовых ордеров. Оформление листа книги кассира-операциониста. Составление реестра сдачи выручки.		Методические указания для самостоятельной учебной работы обучающихся	10	
8. Учет расчетов на предприятии общественного питания	Учет расчетов с подотчетными лицами. Учет расчетов с разными дебиторами и кредиторами. Учет расчетов с покупателями и заказчиками. Учет расчетов с поставщиками и подрядчиками. Составление авансового отчета. Решение задач по расчету с поставщиками и подрядчиками, разными дебиторами и кредиторами.		Методические указания для самостоятельной учебной работы обучающихся	10	

9. Учет труда и заработной платы	Оформление табеля учета рабочего времени. Расчет удержаний из заработной платы. Начисление отпускных и пособий по временной нетрудоспособности. Составление расчетно-платежной ведомости.	Методические указания для самостоятельной учебной работы обучающихся	20
10. Учет основных средств и нематериальных активов	Классификация основных средств, принципы оценки. Учет поступления основных средств и их выбытие. Учет амортизации основных средств. Учет нематериальных активов. Составление документов на поступление и выбытие основных средств. Составление документов на поступление и выбытие нематериальных активов. Расчет амортизации основных средств. Расчет амортизации нематериальных активов.	Методические указания для самостоятельной учебной работы обучающихся	17
11. Учет расходов, доходов и финансовых результатов	Доходы и расходы от обычных видов деятельности. Понятие прочих доходов и расходов. Порядок списания доходов и расходов на финансовый результат деятельности организации. Понятие нераспределенной прибыли. Использование нераспределенной прибыли. Расчет издержек на остаток товара. Формирование валового дохода. Расчет расходов относящихся к реализованным и нереализованным товарам. Определение финансового результата по обычным видам деятельности. Определение финансового результата по прочим доходам и расходам.	Методические указания для самостоятельной учебной работы обучающихся	16
12. Учетная политика предприятия	Формирование, документальное оформление учетной политики. Выбор техники, формы и организации бухгалтерского учета. Составление приказа об учетной политике. Планирование техники, формы и организации бухгалтерского учета.	Методические указания для самостоятельной учебной работы обучающихся	8
13. Бухгалтерская отчетность	Виды, порядок составления и сроки предоставления бухгалтерской отчетности. Бухгалтерский баланс, отчет о прибылях и убытках. Заполнение форм бухгалтерской отчетности. Заполнение форм бухгалтерской отчетности.	Методические указания для самостоятельной учебной работы обучающихся	8
Всего			181

2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы дисциплины ОП.11в 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.

2.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Брыкова А.В. Основы бухгалтерского учета, учебник для студентов учреждений сред. проф. образования - М., Издательский центр «Академия», 2015.
2. Иванова Н.В. Бухгалтерский учет: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования - 9-е изд. перераб. и доп. - М.: Издательский центр «Академия», 2015. - 336 с.

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.

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимися контрольных работ.