

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Самарской области  
«Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ «НГТК»  
В.М. Земалиндинова  
Приказ «06» февраля 2024 г. № 30.1-К

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ОП.11 Бухгалтерский учет в общественном питании**

для специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
профиль подготовки: естественнонаучный

на базе основного общего образования

ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией  
Председатель ПЦК: Н.В. Самойлова

СОГЛАСОВАНО

Зам.директора:  
О.С. Макарова

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, рег. № 1565 от 09.12.2016 г. зарегистрировано в Министерстве юстиции от 20.12.2016 г. № 4828.

Разработчик:

ГАПОУ «НГТК»  
(место работы)

преподаватель  
(занимаемая должность)

Т.В. Неделева  
(инициалы, фамилия)

Рецензенты:

ГАПОУ «НГТК»  
(место работы)

председатель ПЦК  
(занимаемая должность)

Н.В. Самойлова  
(инициалы, фамилия)

ГАПОУ «НГТК»

ГАПОУ СО «ННХТ»  
(место работы)

преподаватель  
зам.директора по НМР  
(занимаемая должность)

Т.Н. Топоренкова  
О.Д. Щелкова  
(инициалы, фамилия)

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>8</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>14</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>16</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Бухгалтерский учёт в общественном питании

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** реализуется в рамках профессионального учебного цикла и относится к общепрофессиональным дисциплинам (вариативная часть).

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

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

- составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептур;
- оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчёт за день;
- выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учётные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию;
- оформлять документы по результатам инвентаризации;
- составлять бухгалтерские проводки; заполнять учетные регистры, первичные и сводные бухгалтерские документы; отражать результаты инвентаризации в бухгалтерском учете предприятия общественного питания;
- разрабатывать бухгалтерскую документацию, необходимую для взаимодействия предприятия общественного питания с контролирующими органами;
- вести бухгалтерский учет с использованием программного средства 1С: Бухгалтерия;

**знать:**

- цели, задачи, сущность бухгалтерского учёта, новые законодательные и нормативные документы, используемые в организациях учёта, документы и документацию, её оформление и использование в учёте;
- структуру и назначение Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, Сборника рецептур мучных кондитерских изделий, порядок ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий;
- порядок расчёта потребности сырья на производстве и в кондитерском цехе;
- документальное оформление отпуска блюд и кондитерских изделий;

- порядок учёта предметов материального оснащения;
- виды нормативно-технологической документации;
- порядок составления бухгалтерской отчетности предприятия общественного питания;
- требования к оформлению документов, отражающих хозяйственные операции;
- основные приемы и элементы бухгалтерского учета; организацию бухгалтерского учета; нормативные документы по организации и ведению бухгалтерского учета предприятия общественного питания;
- порядок проведения инвентаризации; правила оценки имущества и обязательств организации; формы и регистры бухгалтерского учета; состав, содержание, требования к бухгалтерской отчетности предприятия общественного питания;
- номенклатуру бухгалтерской документации, необходимой для взаимодействия предприятия общественного питания с контролирующими органами.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

<b>Общие компетенции</b>	
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
<b>Профессиональные компетенции</b>	
ПК 1.1	Организовывать подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для

	приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

#### **1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

объем образовательной нагрузки обучающегося **81** часов, в том числе:

- объём работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем **78** часов;
- объём самостоятельной работы обучающегося **0** часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Объём образовательной программы</b>	<b>72</b>
<b>Объём работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>68</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	40
лабораторные работы	-
практические занятия	28
самостоятельная работа	4
Консультации	
Промежуточная аттестация дифференцированный зачет	2



## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Бухгалтерский учёт 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
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<b>Раздел 1. Основы бухгалтерского учёта</b>		<b>10</b>	
<b>Тема 1.1. Общая характеристика бухгалтерского учёта</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	1. Понятие, виды, измерители, задачи, функции, организация учёта. Требования к ведению бухгалтерского учёта, его объекты. Методы и принципы учёта. Система нормативного регулирования бухучёта и отчётности в РФ. ФЗ «О бухгалтерском учёте».	2	1-2
	<b>Самостоятельная работа</b>	0	
	Подготовка сообщения на тему: «Функции и пользователи бухгалтерского учёта».		
<b>Тема 1.2. Бухгалтерский баланс</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	1. Имущество предприятия, классификация, источники образования. Бухгалтерский баланс: назначение, содержание, структура и виды. Типовые изменения баланса.	2	1-2
	<b>Практическое занятие 1</b>	2	
	1. Группировка хозяйственных средств организации по составу, размещению и по источникам образования; составление бухгалтерского баланса.		
	<b>Самостоятельная работа</b>	0	
	Решение задач на группировку имущества организации. Решение задачи на анализ влияния фактов хозяйственной жизни на баланс организации.		
<b>Тема 1.3. Счета бухгалтерского учёта</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	1. Бухгалтерские счета, их назначение и структура. Счета активные, пассивные и активно-пассивные. Классификация счетов по назначению и структуре и по экономическому содержанию. Счета синтетического и аналитического учёта, их назначение и взаимосвязь. Двойная запись операций на счетах. Возможности программы «1С: Бухгалтерия» при ведении учёта.	2	1-2
	<b>Практическое занятие 2</b>	2	
	1. Составление бухгалтерских проводок, открытие счетов и отражение операций на счетах бухгалтерского учёта.		
	<b>Самостоятельная работа</b>	0	
	Составление и анализ схемы «Классификация бухгалтерских счетов по назначению и структуре». Составление кроссворда по разделу 1 «Основы бухгалтерского учёта».		
<b>Зачёт по разделу 1 «Основы бухгалтерского учёта»</b>		<b>2</b>	
<b>Раздел 2. Ценообразование, калькулирование и документооборот в общественном питании</b>		<b>20</b>	
<b>Тема 2.1. Ценообразование в организациях общественного</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	1. Цена: понятие, назначение, виды, структура, нормативные документы. Единая торговая наценка, её назначение и размеры. Основные этапы ценообразования. Методы формирования розничных цен.	2	1-2

питания				
<b>Тема 2.2. Калькулирование продажных цен</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>	
	1.	Калькуляция: определение, назначение, объект, исходные данные, этапы. План-меню, его содержание и назначение. Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий.	2	1-2
	<b>Практические занятия 3, 4, 5</b>		6	
	1.	Калькулирование свободных розничных цен на холодные закуски, бульоны, первые блюда.		
	2.	Калькулирование свободных розничных цен на соусы, вторые блюда, гарниры.		
	3.	Калькулирование свободных розничных цен на напитки, сладкие блюда, кондитерские изделия.		
<b>Самостоятельная работа</b>		0		
Решение задач на расчёт необходимого количества продуктов при приготовлении блюд. Решение задач на взаимозаменяемость продуктов при приготовлении блюд. Решение задач на калькулирование готовой продукции (коктейлей). Составление калькуляционной карточки.				
<b>Тема 2.3. Документирование операций</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	1.	Бухгалтерские документы: основные и дополнительные реквизиты, классификация, правила составления и хранения, требования к оформлению. Способы исправления ошибок. Документооборот, его этапы и организация.	2	1-2
	<b>Практическое занятие 6</b>		2	
	1.	Составление товарной накладной и акта закупки ТМЦ в программе 1С: Бухгалтерия.		
	<b>Самостоятельная работа</b>		0	
Составление и анализ схемы «Классификация бухгалтерских документов». Составление меню и плана-меню.				
<b>Тема 2.4. Инвентаризация</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	1.	Понятие, значение, виды инвентаризации. Порядок проведения. Определение результатов и отражение их в учёте.	2	1-2
	<b>Практическое занятие 7</b>		2	
	1.	Составление документов по результатам инвентаризации.		
	<b>Самостоятельная работа</b>		0	
Решение задач на отражение результатов инвентаризации в учёте. Оформление инвентаризационной описи по ТМЦ. Составление кроссворда по разделу 2 «Ценообразование, калькулирование и документооборот в общественном питании»..				
<b>Зачёт по разделу 2 «Ценообразование, калькулирование и документооборот в общественном питании»</b>			<b>2</b>	
<b>Раздел 3. Особенности учёта операций общественного питания</b>			<b>42</b>	
<b>Тема 3.1. Учёт сырья, товаров и тары в кладовых</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	1.	Организация учёта и документирование движения товарных операций с применением 1С: Бухгалтерия. Виды материальной ответственности. Методы учёта продуктов в кладовых и бухгалтерии. Отчётность МОЛ. Инвентаризация продуктов и тары в кладовой.	2	1-2
	<b>Практическое занятие 8</b>		2	
1.	Составление товарного и тарного отчётов.			

	<b>Самостоятельная работа</b> Оформление договора об индивидуальной материальной ответственности. Решение задач на списание продуктов в учёте разными методами.	0	
<b>Тема 3.2. Учёт товарных потерь</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1. Понятие, виды и учёт потерь, их взаимозачёт. Учёт товарных потерь вследствие естественной убыли, боя, лома и порчи. Товарные потери при транспортировке, хранении и реализации. Нормы естественной убыли на складах.	2	1-2
	<b>Самостоятельная работа</b> Решение задач на определение норм естественной убыли и учёт товарных потерь.	0	
<b>Тема 3.3. Учёт продуктов в производстве и реализации готовой продукции</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	
	1. Учёт сырья в производстве. Документальное оформление отпуска продукции. Отчётность. Учёт продажи. Расчёт наценки.	2	1-2
	<b>Практическое занятие 9</b>	2	
	1. Составление требования в кладовую, Дневного заборного листа и Акта о реализации и отпуске изделий кухни в программе 1С: Бухгалтерия.		
	<b>Самостоятельная работа</b> Составление отчёта о движении продуктов и тары на кухне. Решение задач на определение розничного товарооборота.	0	
<b>Тема 3.4. Учёт операций в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1. Документальное оформление движения товаров, готовой продукции производства, тары, сдачи выручки. Оформление передачи товаров и тары при смене материально-ответственных лиц. Товарные отчёты. Особенности ревизии товаров и тары.	2	1-2
	<b>Самостоятельная работа</b> Составление товарного отчёта по буфету.	0	
<b>Тема 3.5. Учёт денежных средств</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	
	1. Порядок ведения, оформления и учёта кассовых операций. Отчётность кассира. Ревизия кассы. Учёт операций на расчётном счёте.	2	1-2
	<b>Практическое занятие 10</b>	2	
	1. Оформление кассовых документов (в том числе в программе 1С: Бухгалтерия).		
	<b>Самостоятельная работа</b> Решение задач на отражение в учёте кассовых операций. Решение задач на обработку выписки банка и учёт операций на расчётном счёте.	0	
<b>Тема 3.6. Учёт текущих обязательств и расчётов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	
	Учёт расчётов с подотчётными лицами, поставщиками, покупателями, по претензиям, кредитам и займам.		
	<b>Практические занятия 11, 12</b>	4	2-3
	1. Решение задач на формирование бухгалтерских проводок по учёту текущих обязательств.		
	2. Заполнение авансового отчёта в программе 1С: Бухгалтерия.		
	<b>Самостоятельная работа</b> Составление счёта-фактуры. Решение задач на отражение в учёте операций расчётов.	0	
<b>Тема 3.7. Учёт расчётов по оплате труда</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6	
	1. Формы и системы оплаты труда. Документальное оформление. Расчёт и учёт основной, дополнительной заработной платы. Учёт удержаний из заработной платы. Расчёт отпуска и пособий по временной нетрудоспособности.	2	1-2
	<b>Практическое занятие 13</b>	2	

	1.	Решение задач на расчёт и учёт заработной платы, отпускных, больничных.		
	<b>Самостоятельная работа</b>		0	
	Решение задач на отражение в учёте затрат по оплате труда. Решение задач на отражение в учёте НДС и страховых взносов.			
<b>Тема 3.8. Учёт внеоборотных активов и материальных ценностей</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
		Понятие, состав, оценка, документальное оформление и учёт ОС и НМА. Амортизация ОС, НМА, её расчёт в программе 1С: Бухгалтерия. Учёт материально-производственных запасов.		
	<b>Практическое занятие 14</b>		2	2-3
	1.	Решение задач на формирование проводок по учёту основных средств, нематериальных активов, материальных ценностей.		
	<b>Самостоятельная работа</b>		0	
	Решение задач на учёт и начисление амортизации по основным средствам.			
<b>Тема 3.9. Учёт издержек обращения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		0	
		Задачи учёта расходов на продажу. Учёт издержек обращения на остаток товаров.		
	<b>Практическое занятие 15</b>		2	2-3
	1.	Решение задач на формирование проводок по учёту издержек обращения.		
	<b>Самостоятельная работа</b>		0	
	Решение задач на учёт и исчисление издержек обращения на остаток товаров.			
<b>Тема 3.10. Учёт финансовых результатов и распределение прибыли</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1.	Состав доходов и расходов организаций и порядок их списания на финансовый результат. Расчёты по налогу на прибыль. Учёт использования прибыли. списание убытков.	2	1-2
	<b>Самостоятельная работа</b>		0	
	Решение задач на отражение в учёте финансовых результатов. Решение задач на расчёт налога на прибыль.			
<b>Тема 3.11. Учётная политика, регистры и формы учёта</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		4	
		Понятие, структура, содержание учётной политики. Классификация учётных регистров. Формы учёта: понятие, виды, характеристика. Особенности автоматизированной формы учёта.		
	<b>Практические занятия 16, 17</b>		4	2-3
	1.	Решение задачи на анализ организационных и технических аспектов учётной политики организации.		
	2.	Составление оборотных ведомостей по счетам синтетического и аналитического учёта в программе 1С:Бухгалтерия.		
	<b>Самостоятельная работа</b>			
Подготовка сообщения (руководствуясь ПБУ 1/2008 «Учётная политика организации») на тему: «Порядок внесения изменений в учётную политику организации». Оформление справки о результатах проверки бухгалтерских проводок операций организации. Составление и анализ схемы «Классификация учётных регистров».				
<b>Тема 3.12. Бухгалтерская отчётность</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		4	
	1.	Бухгалтерская отчётность: понятие, виды, требования, состав, порядок составления, сроки представления.	2	1-2
	<b>Практическое занятие 18</b>		2	
	1.	Составление отчёта о результатах финансово-хозяйственной деятельности в программе 1С:Бухгалтерия.		
	<b>Самостоятельная работа</b>		0	
Подготовка сообщения на тему: «Основные правила формирования бухгалтерской отчётности». Составление бухгалтерского баланса (ф. № 1).				

	Составление кроссворда по разделу 3 «Особенности учёта операций общественного питания».		
<b>Зачёт по разделу 3 «Особенности учёта операций общественного питания»</b>		<b>2</b>	
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>2</b>	
	<b>Всего:</b>	<b>72</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета.  
Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиапроектор
- калькуляторы.

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

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

Нормативно-правовые акты:

1. Налоговый Кодекс Российской Федерации. Части первая и вторая. – М.: Эксмо, 2016.
2. Трудовой Кодекс Российской Федерации. – М.: Эксмо, 2016.
3. Федеральный закон «О бухгалтерском учёте» от 06.12.2011 г. № 402-ФЗ.
4. План счетов бухгалтерского учёта финансово-хозяйственной деятельности организаций и инструкция по его применению. Утверждены Приказом Минфина РФ от 31.10.2000 г. № 94-н.
5. Положение по ведению бухгалтерского учёта и бухгалтерской отчётности в РФ. Утверждено Приказом Минфина РФ от 29.07.98 г. № 34-н.
6. Положения по бухгалтерскому учёту № 1- 23. – М.: Омега-Л, 2016.

Основные источники:

1. Николаева Г. А., Сергеева Т. С. Бухгалтерский учёт в общественном питании. – М.: А - Приор, 2015.
2. Подольский В. И., Бурдюгова О. М. Бухгалтерский учёт в общественном питании. – М.: Издательский центр «Академия», 2016.

Дополнительные источники:

1. Швецкая В. М., Головкин Н. А. Бухгалтерский учёт: Учебник для студентов средних специальных учебных заведений. – М.: «Дашков и К», 2015.
2. Шестакова Т.И. Калькуляция и учёт в общественном питании. – Ростов н/Д : «Феникс», 2015.

Интернет-ресурсы:

1. [www.buhservis.ru](http://www.buhservis.ru)
2. [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru)

3. [www.garant.ru](http://www.garant.ru)
4. [www.nalog.ru](http://www.nalog.ru)
5. [www.minfin.ru](http://www.minfin.ru)

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

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Умения:</b>	
составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептур;	Оценка выполнения практических занятий. Оценка результатов зачёта, экзамена
оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчёт за день;	Оценка выполнения практических занятий. Оценка результатов зачёта, экзамена
выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учётные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию;	Оценка выполнения практических занятий. Оценка результатов зачёта, экзамена
оформлять документы по результатам инвентаризации;	Оценка выполнения практических занятий. Оценка результатов зачёта, экзамена
составлять бухгалтерские проводки; заполнять учетные регистры, первичные и сводные бухгалтерские документы; отражать результаты инвентаризации в бухгалтерском учете предприятия общественного питания;	Оценка выполнения практических занятий. Оценка результатов тестирования, зачёта, экзамена
разрабатывать бухгалтерскую документацию, необходимую для взаимодействия предприятия общественного питания с контролирующими органами;	Оценка выполнения практических занятий. Оценка результатов экзамена
вести бухгалтерский учет с использованием программного средства 1С: Бухгалтерия.	Оценка выполнения практических занятий.
<b>Знания:</b>	
цели, задачи, сущность бухгалтерского учёта, новые законодательные и нормативные документы, используемые в организациях учёта, документы и документацию, её оформление и использование в учёте;	Оценка результатов тестирования, зачёта, экзамена
структуру и назначение Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, Сборника рецептур мучных кондитерских изделий, порядок ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий;	Оценка выполнения практических занятий. Оценка результатов тестирования, зачёта, экзамена
порядок расчёта потребности сырья на	Оценка выполнения практических занятий.



производстве и в кондитерском цехе;	
документальное оформление отпуска блюд и кондитерских изделий;	Оценка выполнения практических занятий. Оценка результатов экзамена
порядок учёта предметов материального оснащения;	Оценка выполнения практических занятий. Оценка результатов тестирования, зачёта, экзамена
виды нормативно-технологической документации;	Оценка результатов тестирования, экзамена
порядок составления бухгалтерской отчетности предприятия общественного питания;	Оценка выполнения практических занятий. Оценка результатов тестирования, зачёта, экзамена
требования к оформлению документов, отражающих хозяйственные операции;	Оценка результатов тестирования, экзамена
основные приемы и элементы бухгалтерского учета; организацию бухгалтерского учета; нормативные документы по организации и ведению бухгалтерского учета предприятия общественного питания;	Оценка результатов тестирования, экзамена
порядок проведения инвентаризации; правила оценки имущества и обязательств организации; формы и регистры бухгалтерского учета; состав, содержание, требования к бухгалтерской отчетности предприятия общественного питания;	Оценка выполнения практических занятий. Оценка результатов тестирования, зачёта, экзамена
номенклатуру бухгалтерской документации, необходимой для взаимодействия предприятия общественного питания с контролирующими органами	Оценка результатов тестирования, экзамена