

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

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ОП. 12 Бухгалтерский учёт в общественном питании**

для специальности:

44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

профиль подготовки: технический

на базе основного общего образования

ОДОБРЕНА  
Предметно-цикловой комиссией  
Председатель ПЦК  
Н. В. Баннова

СОГЛАСОВАНО  
Зам.директора:  
О.С. Макарова

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования 44.02.06. Профессиональное обучение (по отраслям), рег. №1386 от 27.10.2014г. с учётом Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, рег. № 384 от 22.04.2014г.

Разработчик:

ГАПОУ «НГТК»  
(место работы)

преподаватель  
(занимаемая должность)

Т. Н. Воробьева  
(инициалы, фамилия)

Рецензенты:

ГАПОУ «НГТК»  
(место работы)

председатель ПЦК  
(занимаемая должность)

Н.В. Баннова  
(инициалы, фамилия)

ГАПОУ «НГТК»  
(место работы)

преподаватель  
(занимаемая должность)

Н.В. Самойлова  
(инициалы, фамилия)

ГАПОУ СО «ННХТ»  
(место работы)

зам.директора по УР  
(занимаемая должность)

В.Б. Семисаженова  
(инициалы, фамилия)

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИ- ПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>6</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>11</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>12</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Бухгалтерский учёт в общественном питании

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)** углубленной подготовки.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина реализуется в рамках общего профессионального цикла (вариативная часть).

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

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

- формировать бухгалтерскую отчетность предприятия общественного питания;
- осуществлять оценку имущества и обязательств организации общественного питания;
- определять содержание хозяйственных операций;
- 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:**

- 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;

- структуру бухгалтерского баланса и методику его формирования; классификацию счетов бухгалтерского учета;
- номенклатуру бухгалтерской документации, необходимой для взаимодействия предприятия общественного питания с контролирующими органами.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Код компетенции	Наименование компетенции
<b>Общие компетенции</b>	
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	Оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях
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 9	Осуществлять профессиональную деятельность в условиях обновления её целей, содержания, смены технологий
ОК 11	Строить профессиональную деятельность с соблюдением правовых норм её регулирующих
<b>Профессиональные компетенции</b>	
ПК 1.1	Определять цели и задачи, планировать занятия
ПК 1.3	Проводить лабораторно-практические занятия в аудиториях, учебно-производственных мастерских и в организациях
ПК 1.4	Организовывать все виды практики обучающихся в учебно-производственных мастерских и на производстве
ПК 1.7	Вести документацию, обеспечивающую учебно-производственный процесс
ПК 4.1	Участвовать в планировании деятельности первичного структурного подразделения.
ПК 4.2	Участвовать в разработке и внедрении технологических процессов
ПК 4.3	Разрабатывать и оформлять техническую и технологическую документацию

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося **108** часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **72** часа;
- самостоятельной работы обучающегося - **36** часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>108</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>72</b>
в том числе:	
практические занятия	28
зачёт	6
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>36</b>
в том числе:	
оформление документов	9
подготовка сообщений	3
решение задач	19
составление схем, кроссвордов	5
<b>Итоговая аттестация в форме экзамена</b>	

## 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	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Теория бухгалтерского учёта</b>		<b>30</b>	
<b>Тема 1.1. Общая характеристика бухгалтерского учёта</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</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>	<b>1</b>	
	Подготовка сообщения на тему: «Функции и пользователи бухгалтерского учёта».		
<b>Тема 1.2. Бухгалтерский баланс</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</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>	<b>2</b>	
	1. Группировка хозяйственных средств организации по составу, размещению и по источникам образования; составление бухгалтерского баланса.		
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>2</b>	
	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>6</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>	<b>2</b>	
	1. Составление бухгалтерских проводок, открытие счетов и отражение операций на счетах бухгалтерского учёта.		
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>2</b>	
	Составление и анализ схемы «Классификация бухгалтерских счетов по назначению и структуре». Решение задач по отражению фактов хозяйственной жизни организации на счетах бухучёта.		
<b>Тема 1.4. Учётная политика, регистры и формы учёта</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	1. Понятие, структура, содержание учётной политики. Классификация учётных регистров. Формы учёта. Возможности программы «1С: Бухгалтерия» при ведении учёта.	2	1-2
	<b>Практическое занятие 3</b>	<b>2</b>	
	1. Составление оборотных ведомостей по счетам синтетического и аналитического учёта в программе 1С:Бухгалтерия.		
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>2</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.		
<b>Тема 1.5. Бухгалтерская отчётность</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>7</b>	
	1. Бухгалтерская отчётность: понятие, виды, требования, состав, порядок составления, сроки представления.	2	1-2
	<b>Практическое занятие 4</b>	<b>2</b>	

	1.	Составление отчёта о результатах финансово-хозяйственной деятельности в программе 1С:Бухгалтерия.		
	<b>Самостоятельная работа</b>		3	
	Подготовка сообщения на тему: «Основные правила формирования бухгалтерской отчётности». Составление бухгалтерского баланса (ф. № 1). Составление кроссворда по разделу 1 «Теория бухгалтерского учёта».			
<b>Зачёт по разделу 1 «Теория бухгалтерского учёта»</b>			2	
<b>Раздел 2. Ценообразование, калькулирование и документооборот в общественном питании</b>			30	
<b>Тема 2.1. Ценообразование в организациях общественного питания</b>			3	
	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
<b>Самостоятельная работа</b>			1	
Решение задач на формирование розничных цен.				
<b>Тема 2.2. Калькулирование продажных цен</b>			12	
	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 5, 6, 7</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>			4	
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>			6	
	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 8</b>			2	
	1.	Составление товарной накладной и акта закупки ТМЦ в программе 1С: Бухгалтерия.		
<b>Самостоятельная работа</b>			2	
Составление и анализ схемы «Классификация бухгалтерских документов». Составление меню и плана-меню.				
<b>Тема 2.4. Инвентаризация</b>			7	
	1.	Понятие, значение, виды инвентаризации. Порядок проведения. Определение результатов и отражение их в учёте.	2	1-2
<b>Практическое занятие 9</b>			2	
	1.	Составление документов по результатам инвентаризации.		



	<b>Самостоятельная работа</b> 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».	3	
<b>Зачёт по разделу 2 «Ценообразование, калькулирование и документооборот в общественном питании»</b>		2	
<b>Раздел 3. Особенности учёта операций общественного питания</b>		48	
<b>Тема 3.1. Учёт сырья, товаров и тары в кладовых</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6	
	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 10</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.	2	
<b>Тема 3.2. Учёт товарных потерь</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	3	
	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.	1	
<b>Тема 3.3. Учёт продуктов в производстве и реализации готовой продукции</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	7	
	1. Учёт сырья в производстве. Документальное оформление отпуска продукции. Отчётность. Учёт продажи. Расчёт наценки.	2	1-2
	<b>Практическое занятие 11</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. Составление товарного отчёта по буфету. Решение задач на определение розничного товарооборота.	3	
<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>Тема 3.5. Учёт денежных средств</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6	
	1. Порядок ведения, оформления и учёта кассовых операций. Отчётность кассира. Ревизия кассы. Учёт операций на расчётном счёте.	2	1-2
	<b>Практическое занятие 12</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.	2	
<b>Тема 3.6. Учёт текущих обязательств и расчётов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	5	
	Учёт расчётов с подотчётными лицами, поставщиками, покупателями, по претензиям, кредитам и займам.	2	1-2
	<b>Практическое занятие 13</b>	2	
	1. Заполнение авансового отчёта в программе 1С: Бухгалтерия.	1	
	<b>Самостоятельная работа</b> Составление счёта-фактуры.	1	
<b>Тема 3.7. Учёт расчётов по оплате труда</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	7	
	1. Формы и системы оплаты труда. Документальное оформление. Расчёт и учёт основной, дополнительной зарплаты. Учёт удержаний из зарплаты. Расчёт отпуска и пособий по временной нетрудоспособности.	2	1-2
	<b>Практическое занятие 14</b>	2	
	1. Решение задач на расчёт и учёт заработной платы, отпускных, больничных.	3	
	<b>Самостоятельная работа</b> Решение задач на отражение в учёте затрат по оплате труда. Решение задач на отражение в учёте НДФЛ и страховых взносов. Решение задач на отражение в учёте операций расчётов.	3	
<b>Тема 3.8. Учёт внеоборотных активов и материальных ценностей</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	3	
	Понятие, состав, оценка, документальное оформление и учёт ОС и НМА. Амортизация ОС, НМА, её расчёт в программе 1С: Бухгалтерия. Учёт материально-производственных запасов.	2	1-2
	<b>Самостоятельная работа</b> Решение задач на учёт и начисление амортизации по основным средствам.	1	
<b>Тема 3.9. Учёт издержек обращения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	3	
	Задачи учёта расходов на продажу. Учёт издержек обращения на остаток товаров.	2	1-2
	<b>Самостоятельная работа</b> Решение задач на учёт и исчисление издержек обращения на остаток товаров.	1	
<b>Тема 3.10. Учёт финансовых результатов и распределение прибыли</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	
	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> Решение задач на отражение в учёте финансовых результатов. Составление кроссворда по разделу 3 «Особенности учёта операций общественного питания».	2	
<b>Зачёт по разделу 3 «Особенности учёта операций общественного питания»</b>		2	
<b>Экзамен</b>			
<b>Всего:</b>		<b>108</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>	
формировать бухгалтерскую отчетность предприятия общественного питания;	Практические задания, зачёт, экзамен.
осуществлять оценку имущества и обязательств организации общественного питания;	Практические задания, зачёт, экзамен.
определять содержание хозяйственных операций;	Практические задания, зачёт, экзамен.
составлять бухгалтерские проводки; заполнять учетные регистры, первичные и сводные бухгалтерские документы; отражать результаты инвентаризации в бухгалтерском учете предприятия общественного питания;	Практические задания, тестовые задания, зачёт, экзамен
разрабатывать бухгалтерскую документацию, необходимую для взаимодействия предприятия общественного питания с контролирующими органами;	Практические задания, Зачёт, экзамен
вести бухгалтерский учет с использованием программного средства 1С: Бухгалтерия;	Практические задания
<b>Знания:</b>	
порядок составления бухгалтерской отчетности предприятия общественного питания;	Практические задания, зачёт, экзамен
требования к оформлению документов, отражающих хозяйственные операции;	Тестовые задания, экзамен
основные приемы и элементы бухгалтерского учета; организацию бухгалтерского учета; нормативные документы по организации и веде-	Тестовые задания, зачёт, экзамен

нию 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;	Практические задания, тестовые задания, зачёт, экзамен
структуру бухгалтерского баланса и методику его формирования; классификацию счетов бухгалтерского учета;	Тестовые задания, практические задания, зачёт, экзамен
номенклатуру бухгалтерской документации, необходимой для взаимодействия предприятия общественного питания с контролирующими органами.	Тестовые задания, экзамен