


**МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«БАТАЙСКИЙ ТЕХНИКУМ ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНОГО ТРАНСПОРТА
И СТРОИТЕЛЬСТВА» ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА
П. А. ПОЛОВИНКО»**

Рассмотрена на заседании
Педагогического совета
Протокол № 1
От «29» августа 2024 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Зам. директора по УПР

В.В. Полякова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.11 БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ

Специальность:

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения: очная

г. Батайск
2024

Согласована на заседании
методического объединения
профессионального цикла
«Повар, кондитер. Продавец,
Контролер-кассир»
Протокол № 1
От « 28 » августа 2024 г.
Председатель МО
Е.Н. Назарова

Рабочая программа ОП.11 Бухгалтерский учет разработана на основе:

- Приказа Минпросвещения России от 24.08.2022 г. №782 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело от 9 декабря 2016 г. № 1565;
- Учебного плана ГБПОУ РО «БТЖТиС» им. Героя Советского Союза П.А. Половинко по профессии СПО: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Батайский техникум железнодорожного транспорта и строительства» имени Героя Советского Союза П.А. Половинко».

Разработчик: – Назарова Е.Н. преподаватель высшей квалификационной категории БПОУ РО «БТЖТиС» им. Героя Советского Союза П.А. Половинко

СОДЕРЖАНИЕ

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	21

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.1. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Учебная дисциплина ОП.011 «Бухгалтерский учет» является обязательной частью Общепрофессионального цикла программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Программа учебной дисциплины может быть использована для получения общеучебных знаний при подготовке обучающихся на специальностях/ профессиях 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 16472 Пекарь; 16675 Повар; 12901 Кондитер естественнонаучного профиля, в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке.

Учебная дисциплина ОП.011 «Бухгалтерский учет» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих, профессиональных компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

(в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных 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 5.6. 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.

Содержание рабочей программы ОП.011 «Бухгалтерский учет» 43.02.15 Поварское и кондитерское дело также направлено на формирование следующих личностных результатов:

Личностные результаты реализации программы воспитания <i>(Портрет выпускника)</i>	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном	ЛР 2

самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от	ЛР 12

отношений со своими детьми и их финансового содержания.	
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере <i>сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела</i>	ЛР 13
Способный ставить перед собой цели под для решения возникающих профессиональных задач, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием информационных технологий;	ЛР14
Содействующий формированию положительного образа и поддержанию престижа своей профессии	ЛР15
Способный искать и находить необходимую информацию используя разнообразные технологии ее поиска, для решения возникающих в процессе производственной деятельности проблем при строительстве и эксплуатации объектов капитального строительства;	ЛР 16
Способный выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник трудовых отношений.	ЛР 17
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации¹ (при наличии)	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере <i>сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела</i> с учетом специфики субъекта Российской Федерации	ЛР 18
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями² (при наличии)	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере <i>сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела</i>	ЛР 19
Выполняющий профессиональные навыки в сфере <i>сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела</i> с учетом специфики субъекта Российской Федерации	ЛР 20
Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению	ЛР 21
Развивающий творческие способности, способный креативно мыслить	ЛР 22
Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости	ЛР 23
Экономически активный, предприимчивый, готовый к	ЛР 24

самозанятости	
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	ЛР 25

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК,	Умения	Знания
ПК 6.1-6.2 ОК 01-07 ОК 09	<p>Применять основы бухгалтерского учета для ведения деятельности предприятия общественного питания.</p> <p>Отражать операции предприятия общественного питания на счетах бухгалтерского учета.</p> <p>Производить калькуляцию в общественном питании.</p> <p>Оформлять документально движение сырья, товаров и тары в кладовых.</p> <p>Оформлять документально производство и реализацию (отпуска) готовой продукции.</p> <p>Оформлять документально реализацию готовой продукции и товаров в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети.</p> <p>Производить расчеты по оплате труда в предприятии общественного питания.</p> <p>Оформлять документально движение денежных средств, текущих обязательств и расчетов.</p> <p>Определять финансовый результат деятельности предприятия общественного питания.</p> <p>Составлять бухгалтерскую отчетность предприятия общественного питания.</p>	<p>Основы бухгалтерского учета.</p> <p>Особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании.</p> <p>Ценообразование в общественном питании.</p> <p>Оценка и учет сырья, товаров и тары в кладовых.</p> <p>Учет производства и реализации (отпуска) готовой продукции.</p> <p>Учет реализации готовой продукции и товаров в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети.</p> <p>Учет расчетов по оплате труда.</p> <p>Учет денежных средств, текущих обязательств и расчетов.</p> <p>Учет доходов, расходов и финансовых результатов.</p> <p>Бухгалтерская (финансовая) отчетность.</p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем учебной дисциплины	78
в том числе в форме практической подготовки	-
Самостоятельная учебная работа	10
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	
в том числе:	
теоретическое обучение	36
практические занятия	30
лабораторные занятия	
Промежуточная аттестация	
Дифференцированный зачет	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.11 Бухгалтерский учет

Наименования разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов по учебной дисциплине раздела, темы	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы (ПК, ОК)	Уровень освоения
1	2	3		4
Раздел 1. Основы бухгалтерского учёта		14		
Тема 1.1. Общая характеристика бухгалтерского учёта	Содержание учебного материала	3		
	1. Понятие, виды, измерители, задачи, функции, организация учёта. Требования к ведению бухгалтерского учёта, его объекты.	1	ОК 01- ОК 7 ОК 09 – ОК 11	1,2
	2. Методы и принципы учёта. Система нормативного регулирования бухучёта и отчётности в РФ. ФЗ «О бухгалтерском учёте».	1	ОК 01- ОК 7 ОК 09 – ОК 11	1,2
	<i>В том числе, самостоятельная работа обучающихся</i> Подготовка сообщения на тему: «Функции и пользователи бухгалтерского учёта».	1		
Тема 1.2. Счета бухгалтерского учёта	Содержание учебного материала	6		
	1. Бухгалтерские счета, их назначение и структура. Счета активные, пассивные и активно-пассивные.	1	ОК 01- ОК 7 ОК 09 – ОК 11	2
	2. Классификация счетов по назначению и структуре и по экономическому содержанию	1	ОК 01- ОК 7 ОК 09 – ОК 11	2
	3. Счета синтетического и аналитического учёта, их назначение и взаимосвязь. Двойная запись операций на счетах.	1	ОК 01- ОК 7 ОК 09 – ОК 11	2

	В том числе, практических занятий				2-3
	1.	Составление бухгалтерских проводок, открытие счетов и отражение операций на счетах бухгалтерского учёта			
	В том числе, самостоятельная работа обучающихся		1		
	Решение задач на группировку имущества организации. Решение задачи на анализ влияния фактов хозяйственной жизни на баланс организации.				
Тема 1.3. Бухгалтерский баланс	Содержание учебного материала		5		
	1.	Имущество предприятия, классификация, источники образования.	1	ОК 01- ОК 7 ОК 09 – ОК 11	2
	2	Бухгалтерский баланс: назначение, содержание, структура и виды. Типовые изменения баланса.	1	ОК 01- ОК 7 ОК 09 – ОК 11	2
	В том числе, практических занятий				
	1.	Группировка хозяйственных средств организации по составу, размещению и по источникам образования; составление бухгалтерского баланса.		ОК 01- ОК 7 ОК 09 – ОК 11	2-3
	В том числе, самостоятельная работа обучающихся		1		
	Составление и анализ схемы «Классификация бухгалтерских счетов по назначению и структуре». Составление кроссворда по разделу 1 «Основы бухгалтерского учёта».				
Раздел 2. Ценообразование, калькулирование и документооборот в общественном питании			22		
Тема 2.1. Ценообразование в организациях общественного питания	Содержание учебного материала		2		
	1.	Цена: понятие, назначение, виды, структура, нормативные документы. Единая торговая наценка, её назначение и размеры.	1	ОК 01- ОК 7 ОК 09 – ОК 11	2

	2	Основные этапы ценообразования. Методы формирования розничных цен.	1	ОК 01- ОК 7 ОК 09 – ОК 11	2
--	---	---	---	------------------------------	---

1	2		3	5	6
Тема 2.2. Калькулирование е продажных цен.	Содержание учебного материала		9		
	1	Калькуляция: определение, назначение, объект, исходные данные, этапы. План-меню, его содержание и назначение.	1	ОК 01- ОК 7 ОК 09 – ОК 11 ПК 1.4. ПК 2.8. ПК 3.7. ПК 4.6. ПК 5.6. ПК 6.1. ПК 6.2.	2
	2	Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий.	1		2
	В том числе, практических занятий				
	1	Калькулирование свободных розничных цен на холодные закуски, бульоны, первые блюда.		ОК 01- ОК 7 ОК 09 – ОК 11 ПК 1.4. ПК 2.8. ПК 3.7. ПК 4.6. ПК 5.6. ПК 6.1. ПК 6.2.	2,3
	2	Калькулирование свободных розничных цен на соусы, вторые блюда, гарниры.		ОК 01- ОК 7 ОК 09 – ОК 11 ПК 1.4. ПК 2.8. ПК 3.7. ПК 4.6. ПК 5.6.	2,3

				ПК 6.1. ПК 6.2.	
	3	Калькулирование свободных розничных цен на напитки, сладкие блюда, кондитерские изделия.		ОК 01- ОК 7 ОК 09 – ОК 11 ПК 1.4. ПК 2.8. ПК 3.7. ПК 4.6. ПК 5.6. ПК 6.1. ПК 6.2.	2,3
	В том числе, самостоятельная работа обучающихся		1		
	Решение задач на расчёт необходимого количества продуктов при приготовлении блюд. Решение задач на взаимозаменяемость продуктов при приготовлении блюд. Составление калькуляционной карточки.				
Тема 2.3. Документирован ие операций	Содержание учебного материала		7		
	1	Бухгалтерские документы: основные и дополнительные реквизиты, классификация, правила составления и хранения, требования к оформлению.	1	ОК 01- ОК 7 ОК 09 – ОК 11	2
	2	Способы исправления ошибок. Документооборот, его этапы и организация.	1	ОК 01- ОК 7 ОК 09 – ОК 11	2
	В том числе, практических занятий				
	1	Составление товарной накладной и акта закупки ТМЦ.			2,3
	В том числе, самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; Составление и анализ схемы «Классификация бухгалтерских документов». Составление меню и плана-меню.		1		
Тема 2.4. Инвентаризация	Содержание учебного материала		4		
	1	Понятие, значение, виды инвентаризации. Порядок проведения. Определение результатов и отражение их в учёте.	1	ОК 01- ОК 7 ОК 09 – ОК 11	2

	В том числе, практических занятий				
	1	Составление документов по результатам инвентаризации			2,3
	В том числе, самостоятельная работа обучающихся Оформление инвентаризационной описи по ТМЦ. Оформление инвентаризационной описи по основным средствам. Составление кроссворда по разделу 2 «Ценообразование, калькулирование и документооборот в общественном питании».		1		
Раздел 3. Особенности учёта операций общественного питания			42		
Тема 3.1. Учёт сырья, товаров и тары в кладовых		Содержание учебного материала	7		
	1	Организация учёта и документирование движения товарных операций. Виды материальной ответственности.	1	ОК 01- ОК 7 ОК 09 – ОК 11	2
	2	Методы учёта продуктов в кладовых и бухгалтерии. Инвентаризация продуктов и тары в кладовой.	1	ОК 01- ОК 7 ОК 09 – ОК 11 ПК 1.4. ПК 2.8. ПК 3.7. ПК 4.6. ПК 5.6. ПК 6.1. ПК 6.2.	2
	В том числе, практических занятий				
	1	Составление товарного и тарного отчётов.			2,3
	В том числе, самостоятельная работа обучающихся Оформление договора об индивидуальной материальной ответственности. Решение задач на списание продуктов в учёте разными методами.		1		
	Содержание учебного материала		3		
Тема 3.2. Учёт товарных потерь	1	Понятие, виды и учёт потерь, их взаимозачёт.	1	ОК 01- ОК 7 ОК 09 – ОК 11	2
	2	Учёт товарных потерь вследствие естественной убыли, боя, лома и порчи. Товарные потери при транспортировке, хранении и	1	ОК 01- ОК 7 ОК 09 – ОК 11	2

		реализации.		ПК 6.1. ПК 6.2.	
	3	Нормы естественной убыли на складах.	1		2
	В том числе, самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные Решение задач на определение норм естественной убыли и учёт товарных потерь.		1		
	Содержание учебного материала		9		
Тема 3.3. Учёт продуктов производстве реализации готовой продукции	1	Учёт сырья в производстве. Документальное оформление отпуска продукции.	1	ОК 01- ОК 7 ОК 09 – ОК 11	2
	2	Отчётность. Учёт продажи. Расчёт наценки.	1	ОК 01- ОК 7 ОК 09 – ОК 11	2
	В том числе, практических занятий				
	1	Составление требования в кладовую.		ОК 01- ОК 7 ОК 09 – ОК 11 ПК 1.4. ПК 2.8. ПК 3.7. ПК 4.6. ПК 5.6. ПК 6.1. ПК 6.2.	2,3
	2	Составление Дневного заборного листа		ОК 01- ОК 7 ОК 09 – ОК 11 ПК 1.4. ПК 2.8. ПК 3.7. ПК 4.6. ПК 5.6. ПК 6.1. ПК 6.2.	2,3

	3	Составление Акта о реализации и отпуске изделий кухни.		ОК 01- ОК 7 ОК 09 – ОК 11 ПК 1.4. ПК 2.8. ПК 3.7. ПК 4.6. ПК 5.6. ПК 6.1. ПК 6.2.	2,3
	В том числе, самостоятельная работа обучающихся Составление отчёта о движении продуктов и тары на кухне. Решение задач на определение розничного товарооборота.		1		
Тема 3.4. Учёт операций в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети		Содержание учебного материала	2		
	1	Документальное оформление движения товаров, готовой продукции производства, тары, сдачи выручки. Оформление передачи товаров и тары при смене материально-ответственных лиц.	1	ОК 01- ОК 7 ОК 09 – ОК 11	2
	2	Товарные отчёты. Особенности ревизии товаров и тары.	1	ОК 01- ОК 7 ОК 09 – ОК 11	2
Тема 3.5. Учёт денежных средств		Содержание учебного материала	2		
	1	Порядок ведения, оформления и учёта кассовых операций. Отчётность кассира. Ревизия кассы.	1	ОК 01- ОК 7 ОК 09 – ОК 11	2
	2	Учёт операций на расчётном счёте.	1	ОК 01- ОК 7 ОК 09 – ОК 11	2
Тема 3.6. Учёт текущих обязательств и расчётов		Содержание учебного материала	2		
	1	Учёт расчётов с подотчётными лицами, поставщиками, покупателями, по претензиям, кредитам и займам.	2	ОК 01- ОК 7 ОК 09 – ОК 11	2
Тема 3.7. Учёт		Содержание учебного материала	3		

расчётов по оплате труда	1	Формы и системы оплаты труда. Документальное оформление. Расчёт и учёт основной, дополнительной зарплаты.	1	ОК 01- ОК 7 ОК 09 – ОК 11	2
	2	Учёт удержаний из зарплаты. Расчёт отпуска и пособий по временной нетрудоспособности.	1	ОК 01- ОК 7 ОК 09 – ОК 11	2
	В том числе, самостоятельная работа обучающихся Решение задач на отражение в учёте затрат по оплате труда. Решение задач на отражение в учёте НДФЛ и страховых взносов. Решение задач на расчет отклонений от нормальных условий труда.		1		
Тема 3.8. Учёт внеоборотных активов и материальных ценностей	Содержание учебного материала		2		
	1	Понятие, состав, оценка, документальное оформление и учёт ОС и НМА	1	ОК 01- ОК 7 ОК 09 – ОК 11	2
	2	Амортизация ОС, НМА. Составление рационов питания для различных категорий потребителей	1	ОК 01- ОК 7 ОК 09 – ОК 11	2
Тема 3.9. Учёт финансовых результатов и распределение прибыли	Содержание учебного материала		2		
	1	Состав доходов и расходов организаций и порядок их списания на финансовый результат.	1	ОК 01- ОК 7 ОК 09 – ОК 11	2
	2	Расчёты по налогу на прибыль. Учёт использования прибыли. Списание убытков.	1	ОК 01- ОК 7 ОК 09 – ОК 11	2
Тема 3.10. Учётная политика, регистры и формы учёта	Содержание учебного материала		2		
	1	Понятие, структура, содержание учётной политики. Классификация учётных регистров.	1	ОК 01- ОК 7 ОК 09 – ОК 11	2
	2	Формы учёта: понятие, виды, характеристика. Особенности автоматизированной формы учёта.	1	ОК 01- ОК 7 ОК 09 – ОК 11	2

Тема 3.11. Бухгалтерская отчётность		Содержание учебного материала	4		
	1.	Бухгалтерская отчётность: понятие, виды, требования, состав.	1	ОК 01- ОК 7 ОК 09 – ОК 11	2
	2.	Бухгалтерская отчётность: состав, порядок составления, сроки представления	1	ОК 01- ОК 7 ОК 09 – ОК 11	2
	<i>В том числе, практических занятий</i>				
	1.	Составление отчёта о результатах финансово-хозяйственной деятельности.		ОК 01- ОК 7 ОК 09 – ОК 11	2,3
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)			2		
Всего			78		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинет «Основы бухгалтерского учета», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения инвентаря, раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями), калькуляторами.

Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

Печатные издания:

Нормативно-правовые акты:

1. Налоговый Кодекс Российской Федерации. Части первая и вторая. – М.: Эксмо, 2019.
2. Трудовой Кодекс Российской Федерации. – М.: Эксмо, 2018.
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. Утверждёно 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, 2022.
2. Подольский В. И., Бурдюгова О. М. Бухгалтерский учёт в общественном питании. – М.: Издательский центр «Академия», 2020.

Дополнительные источники:

1. Швецкая В. М., Головкин Н.А. Бухгалтерский учёт: Учебник для студентов средних специальных учебных заведений. – М.: «Дашков и К», 2020.
2. Шестакова Т.И. Калькуляция и учёт в общественном питании. – Ростов н/Д : «Феникс», 2022.

Интернет-ресурсы:

1. www.buhservis.ru
2. www.consultant.ru
3. www.garant.ru
4. www.nalog.ru
5. www.minfin.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки <i>Характеристики демонстрируемых знаний, которые могут быть проверены</i>	Методы оценки
<p>студент должен уметь:</p> <p>Применять основы бухгалтерского учета для ведения деятельности предприятия общественного питания.</p> <p>Отражать операции предприятия общественного питания на счетах бухгалтерского учета.</p> <p>Производить калькуляцию в общественном питании.</p> <p>Оформлять документально движение сырья, товаров и тары в кладовых.</p> <p>Оформлять документально производство и реализацию (отпуска) готовой продукции.</p> <p>Оформлять документально реализацию готовой продукции и товаров в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети.</p> <p>Производить расчеты по оплате труда в предприятии общественного питания.</p> <p>Оформлять документально движение денежных средств, текущих обязательств и расчетов.</p> <p>Определять финансовый результат деятельности предприятия общественного питания.</p> <p>Составлять бухгалтерскую отчетность предприятия общественного питания.</p>	<p>Оценка «<i>отлично</i>» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал курса, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами и вопросами, не затрудняется с ответами при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач;</p> <p>оценка «<i>хорошо</i>» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал курса, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения;</p> <p>оценка «<i>удовлетворительно</i>» выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении</p>	<p>Тестирование, письменные и устные формы опроса</p> <p>Оценка выполнения практических (лабораторных) работ</p> <p>Оценка выполнения самостоятельной работы</p> <p>Оценка решений ситуационных задач</p> <p>Оценка выполнения реферативных работ</p>

	практических задач; оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями решает практические задачи или не справляется с ними самостоятельно.	
студент должен знать: Основы бухгалтерского учета. Особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании. Ценообразование в общественном питании. Оценка и учет сырья, товаров и тары в кладовых. Учет производства и реализации (отпуска) готовой продукции. Учет реализации готовой продукции и товаров в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети. Учет расчетов по оплате труда. Учет денежных средств, текущих обязательств и расчетов. Учет доходов, расходов и финансовых результатов. Бухгалтерская (финансовая) отчетность.	Проверка правильности расчетов и осуществления необходимых действий 90 - 100% правильных расчетов и действий – «отлично» 89-80% правильных расчетов и действий – «хорошо» 79-70% правильных расчетов и действий – «удовлетворительно» 69% и менее – «неудовлетворительно»	Тестирование, письменные и устные формы опроса Оценка выполнения практических (лабораторных) работ Оценка выполнения самостоятельной работы Оценка решений ситуационных задач Оценка выполнения реферативных работ Промежуточная аттестация