

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
«КРАСНОЛУЧСКОГО КОЛЛЕДЖА ПРОМЫШЛЕННОСТИ И СЕРВИСА»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины

**ОП.10 БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ С ОСНОВАМИ
КАЛЬКУЛЯЦИИ**

(наименование учебной дисциплины)

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

(код, наименование специальности)

Рассмотрена и согласована методической комиссией по профессии 43.01.09
Повар кондитер, специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Протокол № _____ от « _____ » _____ 20 ____ г.

Разработана на основе Федерального государственного
образовательного стандарта Российской Федерации по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Председатель методической комиссии _____ Ю.С. Круподер

Заместитель директора по учебно – производственной работе
_____ Л. Н. Иванченко

Составитель:

Круподер Юлия Сергеевна преподаватель общепрофессионального и
профессионального циклов

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20 ____ /20 ____ учебный год
Протокол № ____ заседания МК от « _____ » _____ 20 ____ г.
Председатель МК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20 ____ /20 ____ учебный год
Протокол № ____ заседания МК от « _____ » _____ 20 ____ г.
Председатель МК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20 ____ /20 ____ учебный год
Протокол № ____ заседания МК от « _____ » _____ 20 ____ г.
Председатель МК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20 ____ /20 ____ учебный год
Протокол № ____ заседания МК от « _____ » _____ 20 ____ г.
Председатель МК _____

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.10 Бухгалтерский учет с основами калькуляции

1.1. Область применения примерной программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 10 Бухгалтерский учет с основами калькуляции является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС РФ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

Рабочая программа учебной дисциплины по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело может быть использована в профессиональном обучении и дополнительном профессиональном образовании.

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

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

- составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептур;
- оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчет 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 рецептов блюд и кулинарных изделий, Сборника рецептов 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.

1.3. Использование часов вариативной части в программе подготовки специалистов среднего звена

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения	№, наименование темы	Количество часов	Обоснование включения в программу
1	ПК....	Тема		Требования

			заказчика кадров
--	--	-------	-------	--	---------------------

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

всего 105 часов, в том числе:

максимально учебной нагрузки студентов–105 часов, включая:

обязательной аудиторной нагрузки студентов -88 часов;

обязательной самостоятельной нагрузки студентов – 17 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение обучающимися видом деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) в соответствии с ФГОС СПО РФ по специальности.

Код (согласно ФГОС РФ)	Наименование результата обучения
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	
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 рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента 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, 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.
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента 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.
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента 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 рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента 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 рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
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.
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 общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
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 средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Тематический план учебной дисциплины ОП.10 Бухгалтерский учет с основами калькуляции

Коды компетенций	Наименование тем	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение учебной дисциплины				
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся			Самостоятельная работа обучающихся	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1.1- 1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК4.1-4.5, ПК5.1-5.5, ОК1-11	Раздел 1. Основы бухгалтерского учёта	13	10	4		3	
ПК 1.1- 1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК4.1-4.5, ПК5.1-5.5, ОК1-11	Раздел 2. Ценообразование, калькулирование и документооборот в общественном питании	31	26	18		5	
ПК 1.1- 1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК4.1-4.5, ПК5.1-5.5, ОК1-11	Раздел 3. Особенности учёта операций общественного питания	60	51	23		9	
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.		1	1				
Всего часов:		105	88	45			

3.2. Содержание обучения по учебной дисциплине ОП.10 Бухгалтерский учет с основами калькуляции

Наименование тем учебной дисциплины	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект)	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Основы бухгалтерского учёта		10
Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	Содержание учебного материала	
	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
	Самостоятельная работа	1
	Подготовка сообщения на тему: «Функции и пользователи бухгалтерского учёта».	
Тема 1.2. Бухгалтерский баланс	Содержание учебного материала	
	Имущество предприятия, классификация, источники образования. Бухгалтерский баланс: назначение, содержание, структура и виды. Типовые изменения баланса.	2
	Тематика практических занятий	2
	Практическое занятие 1. Группировка хозяйственных средств организации по составу, размещению и источникам образования; составление бухгалтерского баланса.	
	Самостоятельная работа студентов	2
	Решение задач на группировку имущества организации. Решение задачи на анализ влияния фактов хозяйственной жизни на баланс организации.	
Тема 1.3. Счета бухгалтерского учёта	Содержание учебного материала	2
	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.	
	Тематика практических занятий	2
	Практическое занятие 2. Составление бухгалтерских проводок, открытие счетов и отражение операций на счетах бухгалтерского учёта.	

Раздел 2. Ценообразование, калькулирование и документооборот в общественном питании		26
Тема 2.1. Ценообразование в организациях общественного питания	Содержание учебного материала	2
	Цена: понятие, назначение, виды, структура, нормативные документы. Единая торговая наценка, её назначение и размеры. Основные этапы ценообразования. Методы формирования розничных цен.	
Тема 2.2. Калькулирование продажных цен	Содержание учебного материала	2
	Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета План-меню, его назначение, виды, порядок составления Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий.	
	Тематика практических занятий	12
	Практическое занятие 3. Составление плана – меню. Практическое занятие 4. Работа со Сборником рецептур: - расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства Практическое занятие 5. Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Практическое занятие 6. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Практическое занятие 7. Оформление калькуляционных карточек. Практическое занятие 8. Калькулирование свободных розничных цен на холодные закуски, бульоны, первые блюда. Практическое занятие 9. Калькулирование свободных розничных цен на соусы, вторые блюда, гарниры.	
Самостоятельная работа	3	
Тема 2.3. Документирование операций	Содержание учебного материала	2
	Бухгалтерские документы: основные и дополнительные реквизиты, классификация, правила составления их хранения, требования к оформлению. Способы исправления ошибок. Документооборот, его этапы и организация.	

	Тематика практических работ	3
	Практическое занятие 10. Составление товарной накладной и акта закупки ТМЦ в программе 1С:Бухгалтерия.	
	Самостоятельная работа	2
	Составление и анализ схемы «Классификация бухгалтерских документов». Составление меню и плана-меню.	
Тема 2.4. Инвентаризация	Содержание учебного материала	2
	Понятие, значение, виды инвентаризации. Порядок проведения. Определение результатов и отражение их в учёте.	
	Тематика практических занятий	3
	Практическое занятие 11. Составление документов по результатам инвентаризации.	
Раздел 3. Особенности учёта операций общественного питания		51
Тема 3.1. Учёт сырья, товаров и тары в кладовых	Содержание учебного материала	2
	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.	
	Тематика практических занятий	4
	Практическое занятие 12. Составление товарного и тарного отчётов.	
	Самостоятельная работа	
	Оформление договора об индивидуальной материальной ответственности. Решение задач на списание продуктов в учёте разными методами	
Тема 3.2. Учёт товарных потерь	Содержание учебного материала	2
	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.	
	Самостоятельная работа	2
	Решение задач на определение норм естественной убыли и учёт товарных потерь.	
Тема 3.3. Учёт продуктов в производстве реализации готовой продукции	Содержание учебного материала	2
	Учёт сырья в производстве. Документальное оформление отпуска продукции. Отчётность. Учёт продажи. Расчёт наценки.	
	Тематика практических занятий	4
	Практическое занятие 13. Составление требования в кладовую, Дневного заборного листа и акта о	

	реализации и отпуске изделий кухни в программе 1С:Бухгалтерия.	
	Самостоятельная работа	2
	Составление отчёта о движении продуктов и тары на кухне. Решение задач на определение розничного товарооборота.	
Тема 3.4. Учёт операций в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети	Содержание учебного материала	
	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
Тема 3.5. Учёт денежных средств	Содержание учебного материала	2
	Порядок ведения, оформления и учёта кассовых операций. Отчётность кассира. Ревизия кассы. Учёт операций на расчётном счёте.	
	Тематика практических занятий	2
	Практическая работа 14. Оформление кассовых документов (в том числе в программе 1С: Бухгалтерия).	
Тема 3.6. Учёт текущих обязательств расчётов	Содержание учебного материала	3
	Учёт расчётов с подотчётными лицами, поставщиками, покупателями, по претензиям, кредитам и займам.	
	Тематика практических занятий	3
	Практическое занятие 15. Решение задач на формирование бухгалтерских проводок по учёту текущих обязательств. Практическое занятие 16. Заполнение авансового отчёта в программе 1С: Бухгалтерия.	
	Самостоятельная работа	2
	Составление счёта-фактуры. Решение задач на отражение в учёте операций расчётов.	
Тема 3.7. Учёт расчётов по оплате труда	Содержание учебного материала	3
	Формы и системы оплаты труда. Документальное оформление. Расчёт и учёт основной, дополнительной зарплаты. Учёт удержаний из зарплаты. Расчёт отпуска и пособий по временной нетрудоспособности.	
	Тематика практических занятий	3
	Практическое занятие 17. Решение задач на расчёт и учёт заработной платы, отпускных, больничных.	
Тема 3.8. Учёт внеоборотных активов и материальных	Содержание учебного материала	2
	Понятие, состав, оценка, документальное оформление и учёт ОСиНМА. Амортизация ОС, НМА, её расчёт в программе 1С: Бухгалтерия. Учёт материально-производственных запасов.	

ценностей	Тематика практических занятий	2
	Практическое занятие 18. Решение задач на формирование проводок по учёту основных средств, нематериальных активов, материальных ценностей.	
Тема 3.9. Учёт издержкообращения	Содержание учебного материала	2
	Задачи учёта расходов на продажу. Учёт издержек обращения на остаток товаров.	
Тема 3.10. Учёт финансовых результатов и распределение прибыли	Содержание учебного материала	2
	Состав доходов и расходов организаций и порядок их списания на финансовый результат. Расчёты по налогу на прибыль. Учёт использования прибыли. Списание убытков.	
Тема 3.11. Учётная политика, регистры и формы учёта	Содержание учебного материала	4
	Понятие, структура, содержание учётной политики. Классификация учётных регистров. Формы учёта: понятие, виды, характеристика. Особенности автоматизированной формы учёта.	
	Тематика практических занятий	4
Тема 3.12. Бухгалтерская отчётность	Содержание учебного материала	2
	Бухгалтерская отчётность: понятие, виды, требования, состав, порядок составления, сроки представления.	
	Тематика практических занятий	2
Практическое занятие 21. Составление отчёта о результатах финансово-хозяйственной деятельности в программе 1С:Бухгалтерия.		2
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет		1

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.4. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины предполагает наличие

учебного кабинета Кабинет технологии кулинарного производства.

Кабинет технологии кондитерского производства

Подготовка внеаудиторной работы должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данным и библиотечным фондам. Во время самостоятельной подготовки, обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Оборудование учебного кабинета Технологии кулинарного производства рабочее место преподавателя; посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся); комплект технологической документации; комплект учебно-методической документации; наглядные пособия и презентации по изучаемой дисциплине; комплект тестовых заданий.

Техническиесредстваобучения:

компьютер с программным обеспечением и мультимедиапроектор; обучающие видеофильмы.

4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности

Освоение обучающимися учебной дисциплины должно проходить в условиях созданной образовательной среды как в образовательной организации (учреждении), так и в организациях, соответствующих профилю учебной дисциплины.

Преподавание учебной дисциплины должно носить практическую направленность. В процессе лабораторно-практических занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые профессиональные умения и навыки.

Теоретические и практические занятия должны проводиться в учебном кабинете согласно Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования Российской Федерации.

Текущий и промежуточный контроль обучения должен складываться из следующих компонентов:

текущий контроль: опрос обучающихся на занятиях, проведение тестирования, оформление отчетов по практическим занятиям, решение производственных задач обучающимися в процессе проведения теоретических занятий и т.д.;

промежуточный контроль: дифференцированный зачет.

4.3. Кадровоеобеспечениеобразовательногопроцесса

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих реализацию ППСЗ по специальности должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное, высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися за освоение профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том

числе в форме стажировки в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

4.4. Информационное обеспечения обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

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. 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., СергееваТ.С. Бухгалтерский учёт в общественном питании. – М.: А - Приор, 2015.
2. Подольский В.И., БурдюговаО.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.:«Дашковик», 2015.
2. Шестакова Т.И. Калькуляция и учёт в общественном питании. – Ростов н/Д : «Феникс»,2015.

Интернет-ресурсы:

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

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем при проведении практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения студентами индивидуальных заданий, проектов, исследований

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептов;	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.
Знания:	
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 рецептов блюд и кулинарных изделий, Сборника рецептов 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 производстве и в кондитерском цехе;	Оценка выполнения практических занятий.
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

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 345197355402255976370865811722506627397297559405

Владелец КОРШУНОВ СЕРГЕЙ АНАТОЛЬЕВИЧ

Действителен с 01.12.2023 по 30.11.2024