

**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 специальность)

2024 г.

Рассмотрено и согласована методической комиссии общепрофессионального и профессионального циклов

Протокол № 1 от « 29 » августа 2024 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 УТР

Л. Н. Иванченко



Составитель:

Круподер Юлия Сергеевна мастер производственного обучения ГБОУ СПО ЛНР «Краснолучского колледжа промышленности и сервиса»

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. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр.4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. **Место учебной дисциплины в структуре ОПОП:** Рабочая программа учебной дисциплины «Основы бухгалтерского учета и калькуляции» является вариативной частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», входящих в укрупненную группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ПК 6.1-6.5.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 6.1-6.5.	Применение основ бухгалтерского учета для ведения деятельности предприятия общественного питания. Отражать операции предприятия общественного питания на счетах бухгалтерского учета Производить калькуляцию в общественном питании. Оформлять документально движение сырья, товаров и тары в кладовых. Оформлять документально производство и реализацию (отпуска) готовой продукции. Оформлять документально реализацию готовой продукции и товаров в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети.	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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	100
в т.ч. в форме практической подготовки	20
в т. ч.:	
теоретическое обучение	39
практические занятия	42
Самостоятельная работа	17
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП 10. «Основы бухгалтерского учета и 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		6/4	
Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	Содержание учебного материала	2	ОК 01- ОК 05, ОК 07, ОК 09 - ОК 11 ПК 6.4, ПК 6.5
	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	2/2	
	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 по источникам образования; составление бухгалтерского баланса.	2	
	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	2/2	
	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.	2	
	Тематика практических занятий	2	
	Практическое занятие 2. Составление бухгалтерских проводок, открытие счетов и отражение операций на счетах бухгалтерского учёта.	2	

Раздел 2. Ценообразование, калькулирование и документооборот в общественном питании		26	
Тема 2.1. Ценообразование в организациях общественного питания	Содержание учебного материала	2	ОК 01-05, ОК 07, ОК 09 - ОК 11 ПК 6.4, ПК 6.5
	Цена: понятие, назначение, виды, структура, нормативные документы. Единая торговая наценка, её назначение и размеры. Основные этапы ценообразования. Методы формирования розничных цен.	2	
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.	2	
	Тематика практических занятий	12	
	Практическое занятие 3. Составление плана – меню.	2	
	Практическое занятие 4. Работа со Сборником рецептур: - расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства	2	
	Практическое занятие 5. Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты.	1	
	Практическое занятие 6. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия.	1	
	Практическое занятие 7. Оформление калькуляционных карточек.	2	
	Практическое занятие 8. Калькулирование свободных розничных цен на холодные закуски, бульоны, первые блюда	2	
	Практическое занятие 9. Калькулирование свободных розничных цен на соусы, вторые блюда, гарниры.	2	
Самостоятельная работа	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.	3	
Тема 2.3. Документирование операций	Содержание учебного материала	2/2	
	Бухгалтерские документы: основные и дополнительные реквизиты, классификация, правила составления и хранения, требования к оформлению. Способы исправления	2	

	ошибок. Документооборот, его этапы и организация.		
	Тематика практических работ	2	
	Практическое занятие 10. Составление товарной накладной и акта закупки ТМЦ в программе 1С: Бухгалтерия.	2	
	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.	2	
	Тематика практических занятий	2	
	Практическое занятие 11. Составление документов по результатам инвентаризации.	2	
Раздел 3. Особенности учёта операций общественного питания		25/22	
Тема 3.1. Учёт сырья, товаров и тары в кладовых	Содержание учебного материала	2/2	ОК 01-ОК05, ОК 07, ОК 09 - ОК 11 ПК 6.4, ПК 6.5
	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	
	Тематика практических занятий	2	
	Практическое занятие 12. Составление товарного и тарного отчётов.	2	
	Самостоятельная работа	1	
	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.	2	
	Товарные потери при транспортировке, хранении и реализации. Нормы естественной убыли на складах.		
	Самостоятельная работа	2	
	Решение задач на определение норм естественной убыли учёт товарных потерь.		
Тема 3.3. Учёт продуктов в производстве и реализации готовой продукции	Содержание учебного материала	2/3	
	Учёт сырья в производстве. Документальное оформление отпуска продукции. Отчётность. Учёт продажи. Расчёт наценки.	2	
	Тематика практических занятий	3	
	Практическое занятие 13. Составление требования в кладовую, Дневного заборного листа и	3	

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

ценностей	запасов.		
	Тематика практических занятий	2	
	Практическое занятие 18. Решение задач на формирование проводок по учёту основных средств, не материальных активов, материальных ценностей.	2	
Тема 3.9. Учёт издержек обращения	Содержание учебного материала	2	
	Задачи учёта расходов на продажу. Учёт издержек обращения на остаток товаров.	2	
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.	2	
	Учёт использования прибыли. списание убытков.		
Тема 3.11. Учётная политика, регистры и формы учёта	Содержание учебного материала	3/3	
	Понятие, структура, содержание учётной политики. Классификация учётных регистров. Формы учёта: понятие, виды, характеристика. Особенности автоматизированной формы учёта.	3	
	Тематика практических занятий	3	
	Практическое занятие 19. Решение задачи на анализ организационных и технических аспектов учётной политики организации. Практическое занятие 20. Составление оборотных ведомостей по счетам синтетического и аналитического учёта в программе 1С:Бухгалтерия.	3	
Тема 3.12. Бухгалтерская отчётность	Содержание учебного материала	2/2	
	Бухгалтерская отчётность: понятие, виды, требования, состав, порядок составления, сроки представления.	2	
	Тематика практических занятий	2	
	Практическое занятие 21. Составление отчёта о результатах финансово-хозяйственной деятельности в программе 1С:Бухгалтерия.	2	
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет		2	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Оборудование учебного кабинета:

- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия
- технические средства обучения (компьютер, видеопроектор)

Для реализации программы учебной дисциплины должно быть предусмотрено следующее специальное помещение: кабинет «Основы бухгалтерского учета и калькуляции», оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; комплект учебно-наглядных пособий ««Основы бухгалтерского учета и калькуляции»; сборники задач по дисциплине ««Основы бухгалтерского учета и калькуляции», а также техническими средствами обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания

1. Гражданский кодекс РФ. Части 1, 2.
2. Налоговый кодекс РФ. Часть 2.
3. Федеральный закон «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011 г. № 402-ФЗ.
4. Положения по бухгалтерскому учету:
 - ПБУ 1/08 «Учетная политика организации».
 - ПБУ 4/99 «Бухгалтерская отчетность организации».
 - ПБУ 5/01 «Учет материально-производственных запасов».
 - ПБУ 6/01 «Учет основных средств».
 - ПБУ 9/99 «Доходы организаций».
 - ПБУ 10/99 «Расходы организаций».
 - ПБУ 14/07 «Учет нематериальных активов».
5. Петров, А.М. Бухгалтерский учет в торговле и общественном питании: Учебное пособие / А.М. Петров. - М., 2018.
6. Бухгалтерский учет: учеб. пособие / под ред. проф. И. М. Дмитриевой. – М.: ЭКСМО, 2017.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. www.garant.ru Гарант.
2. www.consultant.ru Консультант.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Бухгалтерский учет: учеб. пособие для вузов. Под ред. И. М. Дмитриевой. – М.: Юрайт, 2017.
2. Ларионов А. Д., Карзаева Н. Н., Нечитайло А. И. Бухгалтерская финансовая отчетность: учеб. пособие. – М.: «Издательство Проспект», 2016.
3. Медведев А. И. Хозяйственные договоры и сделки: бухгалтерский и налоговый учет. – М.: ИНФА-М, 2018.

4. Никандрова Л. К. Бухгалтерский учет в торговле и общественном питании. – М.: РИОР, 2017.
5. Сахон А. П., Сафронова Э. Ф., Невольникова Г. И. Бухгалтерский учет в предприятиях торговли и общественного питания. – М.: Деловая литература, 2016.
6. Стерлядова Н. П., Шатер В. В., Крылосова Л. И. Практикум по бухгалтерскому учету в торговле и общественном питании. – М.: Деловая литература, 2016.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять основ бухгалтерского учета для ведения деятельности предприятия общественного питания; - отражать операции предприятия общественного питания на счетах бухгалтерского учета; - производить калькуляцию в общественном питании; - оформлять документально движение сырья, товаров и тары в кладовых; - оформлять документально производство и реализацию (отпуска) готовой продукции; - оформлять документально реализацию готовой продукции и товаров в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети; 	<p>Рациональная оценка за работу с инструментами, за подбор и составление цветовой гаммы для украшения кондитерских изделий</p> <p>Ответы на вопросы на знание и понимание Соответствие критериям оценки.</p>	<p>Текущий контроль</p> <p>Педагогический контроль в форме оценки выполнения практических заданий.</p>

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 669156940959655819463310575184336563501118402847

Владелец КОРШУНОВ СЕРГЕЙ АНАТОЛЬЕВИЧ

Действителен с 20.01.2025 по 20.01.2026