

Программа учебной дисциплины ОП. 15 Бухгалтерский учет разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) утвержденного приказом Министерства образования и науки от 09.12.2016 № 1565 (с изменениями и дополнениями, утвержденными приказом Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Организация-разработчик: ГАПОУ АО «Архангельский политехнический техникум»

Разработчики:

Мамонова Н.В., преподаватель
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность


_____ подпись

Рассмотрено и одобрено на заседании предметно-цикловой комиссии преподавателей дисциплин профессионального цикла и мастеров производственного обучения сферы обслуживания и ландшафтного строительства

Протокол № 5... от «15...» января 2024 г.

Председатель Пушина О.А.


_____ подпись

СОДЕРЖАНИЕ

1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Бухгалтерский учет»

1.1. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Бухгалтерский учет» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение учебная дисциплина имеет при формировании и развитии:

Код	Наименование общих и профессиональных компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии 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
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Умения	Знания
--------	--------

<ul style="list-style-type: none"> – составлять и оформлять документы по товарным, денежным и расчетным операциям; – проводить инвентаризацию и оформлять ее результаты; – производить калькуляцию свободных розничных цен на продукцию предприятий общественного питания 	<ul style="list-style-type: none"> – цели, задачи и сущность бухгалтерского учета; – законодательные акты и нормативные документы, регулирующие порядок организации бухгалтерского учета в РФ; – систему счетов бухгалтерского учета; – структуру и виды бухгалтерского баланса, документы хозяйственных операций; – порядок проведения и оформления инвентаризации; – механизм ценообразования на продукцию и услуги; – учет денежных средств на расчетном и валютном счетах; – правила ведения расчетных и кассовых операций; – основные виды и формы безналичных расчетов; – учет расчетов с покупателями и заказчиками, с бюджетом, дебиторами и кредиторами, по оплате труда; – структуру доходов, расходов и финансовых результатов; – состав и содержание форм годового отчета; – финансово-кредитную систему, структуру бюджетной системы, основы налоговой и банковской систем; – виды кредитов, порядок их получения и погашения; – пути сближения отечественной системы учета с международной
--	---

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 максимальная учебная нагрузка	36
в т. ч.:	
теоретическое обучение	18
лабораторные работы	10
практические занятия	
самостоятельная работа	8
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Номер учебного занятия	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем, час.	Коды ПК, ОК и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
Тема 1. Организация бухгалтерского учета в организациях (предприятиях) общественного питания		Содержание учебного материала	2	ОК 1 – 11 ПК 6.4-6.5
	1	Роль знаний по бухгалтерскому учету в профессиональной деятельности. Измерители, применяемые в учете. Организация бухгалтерского учета в Российской Федерации. Система нормативного регулирования бухгалтерского учета. Федеральный закон «О бухгалтерском учете». Нормативные документы, определяющие порядок организации и ведения бухгалтерского учета в предприятиях. Счета синтетического и аналитического учета, их назначение и взаимосвязь..	2	
Тема 2. Ценообразование в предприятиях питания		Содержание учебного материала	6	
	2	Цена: понятие, назначение. Состав расходов, связанных с производством продукции (услуг). Виды цен, применяемых в общественном питании, их структура. Единая торговая наценка, ее назначение и размеры. Основные этапы ценообразования. Нормативные документы, устанавливающие порядок формирования свободных розничных цен на продукцию собственного производства. Калькуляция: определение, назначение, объект, исходные данные, последовательность этапов. План-меню, его содержание и назначение. Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий. Калькуляция свободных розничных цен на продукцию собственного производства. Порядок определения цен на товары, реализуемые через буфеты, магазины кулинарии, мелкорозничную сеть.	2	
	3	Самостоятельная работа 1 Определение норм вложения сырья.	2	
	4	Практическое занятие № 1. Калькуляционная карточка.	2	
Тема 3. Учет сырья, товаров и тары в кладовых		Содержание учебного материала	4	
	5	Документальное оформление и учет поступления сырья, продуктов и движения тары. Оформление доверенностей, контроль за их использованием.	2	

		Материальная ответственность: понятие, организация, виды, ее документальное оформление. Источники и учет поступления продуктов, товаров и тары. Отпуск продуктов и тары из кладовой: порядок отпуска и учета, документальное оформление. Учет продуктов в кладовых и в бухгалтерии. Методы учета. Товарная книга: назначение, порядок ведения. Отчетность материальноответственных лиц по товарам и таре. Документальное оформление нормируемых и ненормируемых товарных потерь, порядок их списания.		
	6	Практическое занятие № 2. Изучение методики калькулирования цен на продукцию ресторанного бизнеса. Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек	2	
Тема 4 Учет сырья на производстве и реализации продукции		Содержание учебного материала	4	
	7	Задачи и принципы организации бухгалтерского учета производства и реализации готовой продукции. Материальная ответственность на производстве. Состав товарооборота общественного питания. Учетные цены производства. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление реализации (отпуска) готовой продукции в зал в зависимости от назначения, формы обслуживания и т.д. Отчетность о реализации (отпуске) изделий кухни. Порядок составления отчета о движении продуктов и тары на производстве. Документальное оформление операций специализированных цехов.	2	
	8	Практическое занятие № 3. Составление первичных документов по реализации и отпуску готовой продукции.	2	
Тема 5. Учет товаров в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети		Содержание учебного материала	4	
	9	Документальное оформление движения товаров, готовой продукции производства, тары, сдачи выручки. Оформление передачи товаров и тары при смене материальноответственных лиц. Товарные отчеты..	2	
	10	Практическое занятие № 4. Товарный отчет	2	
Тема 6. Учет текущих обязательств и расчетов		Содержание учебного материала	4	
	11	Учет расчетов с разными дебиторами и кредиторами. Понятие подотчетного лица. Учет расчетов с подотчетными лицами по хозяйственным расходам и командировкам, составление авансового отчета. Учет расчетов по возмещению материального ущерба. Организация учета расчетов с покупателями и заказчиками. Учет расчетов с поставщиками и подрядчиками. Учет кредитов и займов. Учет расчетов с бюджетом по налогам и сборам.	2	
	12	Самостоятельная работа 2 Составление авансового отчета.	2	

Тема 7. Инвентаризация на предприятиях питании		Содержание учебного материала	4	
	13	Инвентаризация: понятие, назначение. Общие правила проведения. Особенности инвентаризации на производстве. Инвентаризация продуктов и тары в кладовой: цели, сроки, порядок проведения выявление результатов, документальное оформление. Особенности инвентаризации товаров и тары в буфетах и мелкорозничной сети.	2	
	14	Практическое занятие № 5. Составление первичных документов.	2	
Тема 8. Учет расчетов по оплате труда		Содержание учебного материала	6	
	15	Состав фонда оплаты труда. Учет труда: задачи, расчеты по его оплате. Формы и системы оплаты труда. Учет использования рабочего времени и норм выработки. Расчет заработной платы различным категориям работников, надбавок, доплат, компенсаций. Порядок расчета среднего заработка. Расчет оплаты труда за дни очередного отпуска. Расчет пособий по временной нетрудоспособности. Удержания и вычеты из заработной платы. Документальное оформление расчетов по оплате труда. Порядок обязательных отчислений по отношению к фонду оплаты труда.	2	
	16	Самостоятельная работа 3 Составление расчетов по оплате труда. Табель учета рабочего времени	2	
	17	Самостоятельная работа 4 Составление расчетов по оплате труда за дни отпуска и пособий по временной нетрудоспособности.	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			2	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет *социально-экономических дисциплин*, оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплекты учебно-наглядных пособий;

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе.

3.2.1 Основные источники

1. Налоговый кодекс Российской Федерации в 2 частях (действующая редакция).

2. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 N 197-ФЗ (действующая редакция).

3. Федеральный закон от 06.12.2011 N 402-ФЗ (ред. от 26.07.2019) «О бухгалтерском учете» (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2020).

4. Положение по ведению бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности в Российской Федерации (утверждено приказом Минфина России от 29 июля 1998 г. № 34н с изменениями, внесенными приказами Минфина России от 30.12.1999 № 107н, от 24.03.2000 № 31н, от 18.09.2006 № 116н, от 26.03.2007 № 26н, от 25.10.2010 № 132н, от 24.12.2010 № 186н, от 29.03.2017 № 47н, от 11.04.2018 № 74н).

5. Методические указания по инвентаризации имущества и финансовых обязательств. Утверждены Приказом Министерства финансов Российской Федерации от 13 июня 1995 г. № 49.

6. Николенко, П. Г. Бухгалтерский учет в организациях общественного питания : учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, А. М. Терехов. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : Издательство Юрайт, 2020. - 409 с.

7. Петров, А.М. Бухгалтерский учет в торговле и общественном питании: Учебное пособие / А.М. Петров. - М.: Вузовский учебник, 2018.- 23 с.

3.2.2 Дополнительные источники:

1. Богаченко, В. М. Основы бухгалтерского учета. Учебник./В.м. Богаченко. - М.: Феникс, 2021. - 188 с.

2. Фридман, А.М. Экономика предприятия общественного питания : учебник / А.М. Фридман. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2020. - 462 с. 3. Журнал «Главбух» – https://www.glavbukh.ru/service_new.

3.2.3 Электронные ресурсы:

1. <http://biblioclub.ru> – Университетская библиотека онлайн.
2. <http://www.consultant.ru> – Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»
3. <http://www.garant.ru> – Справочно-правовая система «Гарант»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – составлять и оформлять документы по товарным, денежным и расчетным операциям; – проводить инвентаризацию и оформлять ее результаты; – производить калькуляцию свободных розничных цен на продукцию предприятий общественного питания 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, соответствие требованиям.</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник и последовательностей действий.</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов, рациональность действий</p>	<p>Практические занятия № 1-5</p>
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – цели, задачи и сущность бухгалтерского учета; – законодательные акты и нормативные документы, регулирующие порядок организации бухгалтерского учета в РФ; – систему счетов бухгалтерского учета; – структуру и виды бухгалтерского баланса, документы хозяйственных операций; 	<p>Полнота ответов, точность формулировок.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, адекватность применения терминологии.</p>	<p>Текущий контроль: устный, письменный опрос, тестирование</p>

<ul style="list-style-type: none"> – порядок проведения и оформления инвентаризации; – механизм ценообразования на продукцию и услуги; – учет денежных средств на расчетном и валютном счетах; – правила ведения расчетных и кассовых операций; – основные виды и формы безналичных расчетов; – учет расчетов с покупателями и заказчиками, с бюджетом, дебиторами и кредиторами, по оплате труда; – структуру доходов, расходов и финансовых результатов; – состав и содержание форм годового отчета; – финансово-кредитную систему, структуру бюджетной системы, основы налоговой и банковской систем; – виды кредитов, порядок их получения и погашения; – пути сближения отечественной системы учета с международной 		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		