

Автономная некоммерческая профессиональная образовательная организация  
«Кооперативный техникум Тамбовского облпотребсоюза»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ  
СПЕЦИАЛЬНОСТЬ 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

Тамбов – 2022

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии бухгалтерских и финансово-экономических дисциплин  
Председатель цикловой комиссии  
Протокол № 1 « 31 » августа 2022 г.  
Аксанова Г.М.

«УТВЕРЖДАЮ»  
Заместитель директора по учебно-воспитательной работе  
И.В. Алдашкина  
«31» августа 2022 г.

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии бухгалтерских и финансово-экономических дисциплин  
Председатель цикловой комиссии  
Протокол № \_\_\_\_\_ « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.  
/

«УТВЕРЖДАЮ»  
Заместитель директора по учебно-воспитательной работе  
\_\_\_\_\_/И.В. Алдашкина  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии бухгалтерских и финансово-экономических дисциплин  
Председатель цикловой комиссии  
Протокол № \_\_\_\_\_ « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.  
/

«УТВЕРЖДАЮ»  
Заместитель директора по учебно-воспитательной работе  
\_\_\_\_\_/И.В. Алдашкина  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии бухгалтерских и финансово-экономических дисциплин  
Председатель цикловой комиссии  
Протокол № \_\_\_\_\_ « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.  
/

«УТВЕРЖДАЮ»  
Заместитель директора по учебно-воспитательной работе  
\_\_\_\_\_/И.В. Алдашкина  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

Рабочая программа учебной дисциплины Бухгалтерский учет в общественном питании разработана на основе вариативной части на основе ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки от 9 декабря 2016 года N 1565 (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747) (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 20.12.2016 г., регистрационный N 44828), и примерной основной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Организация-разработчик: Автономная некоммерческая профессиональная образовательная организация среднего профессионального образования «Кооперативный техникум Тамбовского облпотребсоюза»

Автор: Шебуняева Светлана Алексеевна, преподаватель специальных дисциплин АНПОО «Кооперативный техникум Тамбовского облпотребсоюза»

Рецензенты:

1. Аксанова Галия Мингалеевна, Заслуженный учитель Российской Федерации, преподаватель специальных дисциплин АНПОО «Кооперативный техникум Тамбовского облпотребсоюза»

2. Ломова Т.Н., Главный бухгалтер Тамбовского облпотребсоюза

## РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу дисциплины Бухгалтерский учет в общественном питании преподавателя АНПОО «Кооперативный техникум Тамбовского облпотребсоюза»  
Шебуняевой Светланы Алексеевны

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки от 9 декабря 2016 года N 1565 (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747), и примерной основной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования.

Учебная дисциплина Бухгалтерский учет в общественном питании является вариативной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» и обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по данной специальности.

Программа рассчитана на 36 часов. Для закрепления теоретических знаний и приобретения необходимых умений предусмотрено проведение практических занятий в объеме 18 часов.

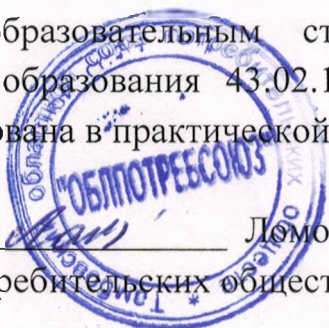
Содержание программы представлено следующими темами: «Организация бухгалтерского учета в организациях (предприятиях) общественного питания», «Ценообразование в предприятиях питания», «Учет сырья, товаров и тары в кладовых», «Учет сырья на производстве и реализации продукции», «Учет товаров в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети», «Учет текущих обязательств и расчетов», «Инвентаризация на предприятиях питания», «Учет расчетов по оплате труда».

В рабочей программе полно представлены дидактические единицы всех тем учебной дисциплины. По каждой теме указаны объем часов обязательной аудиторной нагрузки, осваиваемые компетенции, четко продумана тематика практических занятий.

В программе указаны цель и планируемые результаты освоения дисциплины, условия реализации программы, виды контроля и критерии оценки результатов освоения учебной дисциплины.

В целом рабочая программа дисциплины Бухгалтерский учет в общественном питании, разработанная преподавателем Шебуняевой С. А. позволяет сформировать общие и профессиональные компетенции, предусмотренные Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», и может быть использована в практической работе.

Рецензент: \_\_\_\_\_ Ломова Т. Н., главный бухгалтер Тамбовского облпотребсоюза Потребительских обществ





## РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу дисциплины Бухгалтерский учет в общественном питании преподавателя АНПОО «Кооперативный техникум Тамбовского облпотребсоюза»

Шебуняевой Светланы Алексеевны

Учебная дисциплина Бухгалтерский учет в общественном питании является вариативной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» и обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по данной специальности.

В рабочей программе учебной дисциплины Бухгалтерский учет в общественном питании представлены:

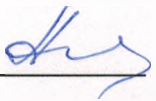
- общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины, в которой указано место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы, определены цели и планируемые результаты освоения учебной дисциплины;

- структура и содержание учебной дисциплины, где определены объем учебной дисциплины и виды учебной работы, форма промежуточной аттестации, тематический план и содержание учебной дисциплины, четко продумана тематика практических заданий, формируемые компетенции по каждой теме;

- условия реализации программы учебной дисциплины, где приведены требования к материально-техническому и информационному обеспечению;

- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины, где указаны результаты обучения в соответствии Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», критерии контроля и методы их оценки.

В целом рабочая программа дисциплины Бухгалтерский учет в общественном питании, разработанная преподавателем Шебуняевой С.А., позволяет сформировать общие и профессиональные компетенции, предусмотренные Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», и может быть использована в практической работе.

Рецензент: \_\_\_\_\_  Аксанова Г.М., Заслуженный учитель Российской Федерации, преподаватель специальных дисциплин АНПОО «Кооперативный техникум Тамбовского облпотребсоюза»

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	16

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

## 1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Программа учебной дисциплины Бухгалтерский учет в общественном питании является вариативной частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11 ПК 6.4 ПК 6.5	<ul style="list-style-type: none"> <li>– составлять и оформлять документы по товарным, денежным и расчетным операциям;</li> <li>– проводить инвентаризацию и оформлять ее результаты;</li> <li>– производить калькуляцию свободных розничных цен на продукцию предприятий общественного питания</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– цели, задачи и сущность бухгалтерского учета;</li> <li>– законодательные акты и нормативные документы, регулирующие порядок организации бухгалтерского учета в РФ;</li> <li>– систему счетов бухгалтерского учета;</li> <li>– структуру и виды бухгалтерского баланса, документы хозяйственных операций;</li> <li>– порядок проведения и оформления инвентаризации;</li> <li>– механизм ценообразования на продукцию и услуги;</li> <li>– учет денежных средств на расчетном и валютном счетах;</li> <li>– правила ведения расчетных и кассовых операций;</li> <li>– основные виды и формы безналичных расчетов;</li> <li>– учет расчетов с покупателями и заказчиками, с бюджетом, дебиторами и кредиторами, по оплате труда;</li> <li>– структуру доходов, расходов и финансовых результатов;</li> <li>– состав и содержание форм годового отчета;</li> <li>– финансово-кредитную систему, структуру бюджетной системы, основы налоговой и банковской систем;</li> <li>– виды кредитов, порядок их получения и погашения;</li> <li>– пути сближения отечественной системы учета с международной</li> </ul>

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются следующие компетенции:

Код ОК, ПК	Умения	Знания
<b>ОК 1</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;

различным контекстам	<p>определять этапы решения задачи;</p> <p>выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>составить план действия;</p> <p>определить необходимые ресурсы;</p> <p>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>структуру плана для решения задач;</p> <p>порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
<p><b>ОК 2</b></p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Определять задачи для поиска информации;</p> <p>определять необходимые источники информации;</p> <p>планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию;</p> <p>выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска;</p> <p>оформлять результаты поиска.</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности;</p> <p>приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
<p><b>ОК 3</b></p> <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>Определять актуальность нормативно- правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
<p><b>ОК 4</b></p> <p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды;</p> <p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.</p>	<p>Психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности.</p>
<p><b>ОК 5</b></p> <p>Осуществлять устную и письменную</p>	<p>Излагать свои мысли на государственном языке;</p> <p>оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов</p>

коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.		
<b>ОК 7</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.
<b>ОК 9</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение.	Современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
<b>ОК 10</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках.	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
<b>ОК 11</b> Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам	Основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты.



	кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования	
<b>ПК 6.4.</b> Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; организовывать рабочие места различных зон кухни; организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала.	Нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала; отраслевые стандарты; правила внутреннего трудового распорядка; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011; классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; схема, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; контрольные точки процессов производства,

		обеспечивающие безопасность готовой продукции; современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции собственного производства; правила составления графиков выхода на работу
<b>ПК 6.5.</b> Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	Анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения; выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения; оценивать результаты обучения; координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения; объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции; проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов	Виды, формы и методы мотивации персонала; способы и формы инструктирования персонала; формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение; роль наставничества в обучении на рабочем месте; методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации; личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения; правила составления программ обучения; способы и формы оценки результатов обучения персонала; методики обучения в процессе трудовой деятельности; принципы организации тренингов, мастер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд; законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения; современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

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

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	36
в том числе:	
теоретическое обучение	18
практические занятия	18
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

### 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Бухгалтерский учет в общественном питании

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций
1	2	3	4
<b>Тема 1.</b> Организация бухгалтерского учета в организациях (предприятиях) общественного питания	Содержание учебного материала	2	ОК 01- ОК 05, ОК 07, ОК 09 - ОК 11 ПК 6.4, ПК 6.5
	<i><b>Роль знаний по бухгалтерскому учету в профессиональной деятельности.</b></i> 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.		
<b>Тема 2.</b> Ценообразование в предприятиях питания	Содержание учебного материала	8	ОК 01- ОК 05, ОК 07, ОК 09 - ОК 11 ПК 6.4, ПК 6.5
	<i><b>1. Цена: понятие, назначение.</b></i> 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		

	<p>документы, устанавливающие порядок формирования свободных розничных цен на продукцию собственного производства.</p> <p>2. <b>Калькуляция:</b> определение, назначение, объект, исходные данные, последовательность этапов.</p> <p>План-меню, его содержание и назначение. Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий. Калькуляция свободных розничных цен на продукцию собственного производства.</p> <p>Порядок определения цен на товары, реализуемые через буфеты, магазины кулинарии, мелкорозничную сеть.</p>		
	<b>В том числе практических занятий</b>	4	
	№1. Определение норм вложения сырья.		
	№2. Калькуляционная карточка.		
<b>Тема 3.</b>	Содержание учебного материала	4	ОК 01- ОК 05, ОК 07, ОК 09 - ОК 11 ПК 6.4, ПК 6.5
Учет сырья, товаров и тары в кладовых	<p><i>Документальное оформление и учет поступления сырья, продуктов и движения тары.</i></p> <p>Оформление доверенностей, контроль за их использованием.</p> <p>Материальная ответственность: понятие, организация, виды, ее документальное оформление. Источники и учет поступления продуктов, товаров и тары.</p> <p>Отпуск продуктов и тары из кладовой: порядок отпуска и учета, документальное оформление.</p> <p>Учет продуктов в кладовых и в бухгалтерии. Методы учета. Товарная книга: назначение, порядок ведения. Отчетность материально-ответственных лиц по товарам и таре. Документальное оформление нормируемых и ненормируемых товарных потерь, порядок их списания.</p>		
	<b>В том числе практических занятий</b>	2	

	№3. Составление документов по движению сырья, товаров и тары в кладовых.		
<b>Тема 4.</b> Учет сырья на производстве и реализации продукции	Содержание учебного материала	4	ОК 01- ОК 05, ОК 07, ОК 09 - ОК 11 ПК 6.4, ПК 6.5
	<b>Задачи и принципы организации бухгалтерского учета производства и реализации готовой продукции.</b> 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.		
	<b>В том числе практических занятий</b>	2	
	№4. Составление первичных документов по реализации и отпуску готовой продукции.		
<b>Тема 5.</b> Учет товаров в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети	Содержание учебного материала	4	ОК 01- ОК 05, ОК 07, ОК 09 - ОК 11 ПК 6.4, ПК 6.5
	<b>Документальное оформление движения товаров, готовой продукции производства, тары, сдачи выручки.</b> Оформление передачи товаров и тары при смене материально-ответственных лиц. Товарные отчеты.		
	<b>В том числе практических занятий</b>	2	
	№5. Товарный отчет.		
<b>Тема 6.</b> Учет текущих обязательств и расчетов	Содержание учебного материала	4	ОК 01- ОК 05, ОК 07, ОК 09 - ОК 11 ПК 6.4,
	<b>Учет расчетов с разными дебиторами и кредиторами.</b> Понятие подотчетного лица. Учет расчетов с подотчетными лицами по хозяйственным расходам и		



	<p>командировкам, составление авансового отчета.</p> <p>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.</p>		ПК 6.5
	<b>В том числе практических занятий</b>	2	
	№6. Составление авансового отчета.		
<b>Тема 7.</b> Инвентаризация на предприятиях питания	Содержание учебного материала	4	ОК 01- ОК 05, ОК 07, ОК 09 - ОК 11 ПК 6.4, ПК 6.5
	<b>Инвентаризация:</b> 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.		
	<b>В том числе практических занятий</b>	2	
	№7. Составление первичных документов.		
<b>Тема 8.</b> Учет расчетов по оплате труда	Содержание учебного материала	6	ОК 01- ОК 05, ОК 07, ОК 09 - ОК 11 ПК 6.4, ПК 6.5
	<b>Состав фонда оплаты труда.</b> 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.		
	<b>В том числе практических занятий</b>	4	
	№8. Составление расчетов по оплате труда. Табель учета рабочего времени		
	№9. Составление расчетов по оплате труда за дни отпуска и пособий по временной нетрудоспособности.		
	<i>Дифференцированный зачет</i>	2	
<b>Всего</b>		38	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

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

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, наглядными пособиями).

#### **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 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. - М.: Феникс, 2021. - 188 с.

2. Фридман, А.М. Экономика предприятия общественного питания : учебник / А.М. Фридман. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 462 с.

3. Журнал «Главбух» – [https://www.glavbukh.ru/service\\_new](https://www.glavbukh.ru/service_new).

### **3.2.3 Internet – 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 БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– составлять и оформлять документы по товарным, денежным и расчетным операциям;</li> <li>– проводить инвентаризацию и оформлять ее результаты;</li> <li>– производить калькуляцию свободных розничных цен на продукцию предприятий общественного питания.</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– цели, задачи и сущность бухгалтерского учета;</li> <li>– законодательные акты и нормативные документы, регулирующие порядок организации бухгалтерского учета в РФ;</li> <li>– систему счетов бухгалтерского учета;</li> <li>– структуру и виды бухгалтерского баланса, документы хозяйственных операций;</li> <li>– порядок проведения и оформления инвентаризации;</li> <li>– механизм ценообразования на продукцию и услуги;</li> <li>– учет денежных средств на расчетном и валютном счетах;</li> <li>– правила ведения расчетных и кассовых операций;</li> <li>– основные виды и формы безналичных расчетов;</li> <li>– учет расчетов с покупателями и заказчиками, с бюджетом, дебиторами и кредиторами, по оплате труда;</li> <li>– структуру доходов, расходов и финансовых результатов;</li> <li>– состав и содержание форм годового отчета;</li> <li>– финансово-кредитную систему, структуру бюджетной системы, основы налоговой и банковской систем;</li> <li>– виды кредитов, порядок их получения и погашения;</li> <li>– пути сближения отечественной системы учета с международной.</li> </ul>	<p><b>оценка «отлично»</b> 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><b>оценка «хорошо»</b> 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><b>оценка «удовлетворительно»</b> 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 практических задач;</p> <p><b>оценка «неудовлетворительно»</b> 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.</p>	<p>Экспертная оценка деятельности обучающихся при выполнении и защите результатов практических занятий, выполнении домашних работ, опроса и других видов текущего контроля.</p>