Смоленское областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Козловский многопрофильный аграрный колледж»

РЕКОМЕНДОВАНО к утверждению
решением педагогического совета
протокол №_1_от30.08 2018 г
протокол №_1_от 30.08 2019 г
протокол №_____от_____201__ г
протокол №_____от_____201__ г

УТВЕРЖДАЮ
Директор СОГБПОУ «Козловский многопрофильный аграрный колледж»
_____ Г.В. Терехов

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.10 БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ
по программе подготовки специалистов среднего звена
для специальности естественнонаучного профиля
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного стандарта СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 384 от 22 апреля 2014 года, зарегистрированного Министерством юстиции России (рег.№33234 от 23 июля 2014 г.) и примерной программой учебной дисциплины из УМК ПООП (2015 г.), рекомендованной ФГАУ «ФИРО» для реализации основной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования

ОДОБРЕНО
на заседании цикловой методической комиссии профессионального цикла
протокол №_1_от28.08 2018 г.
протокол №_1_от28.08 2019 г.
протокол №_____от_____201__ г.
протокол №_____от_____201__ г.

ОДОБРЕНО
методическим советом СОГБПОУ «Козловский многопрофильный аграрный колледж»
протокол №_1_от29.08 2018 г.
протокол №_1_от29.08 2019 г.
протокол №_____от_____201__ г.
протокол №_____от_____201__ г.

Составитель: Подсосова Н.А.- преподаватель высшей квалификационной категории

Рецензенты:

внутренний Курбацкая Л.В. - преподаватель, мастер производственного обучения высшей квалификационной категории

внешний Голубцова О.М. заместитель директора по методической работе СОГБПОУ «Смоленский техникум железнодорожного транспорта, сервиса и связи

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.10 Бухгалтерский учет в общественном питании

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Бухгалтерский учет в общественном питании» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящим в состав укрупненной группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии по направлению подготовки (Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров).

Рабочая учебная программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: Повар и кондитер.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
Техник технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. Кулинарной продукции.
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:
- составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептур;
- оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчёт за день;
- выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учётные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию;
- оформлять документы по результатам инвентаризации;
- составлять технологическую карту;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен 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 рецептур блюд и кулинарных изделий, Сборника рецептур мучных кондитерских изделий, порядок ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий;
- порядок расчёта потребности сырья на производстве и в кондитерском цехе;
- порядок получения продуктов из кладовой;
- документальное оформление отпуска блюд и кондитерских изделий;
- порядок проведения инвентаризации;
- порядок учёта предметов материального оснащения;
- виды нормативно-технологической документации.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 96 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 64 часов;

самостоятельной работы обучающегося 32 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Количество часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	***96***
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	***64***
в том числе:	
Практические занятия	*20*
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	***32***
Итоговая аттестация *в форме экзамена*	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	*2*	*3*	*4*
Раздел 1. Теоретические основы бухгалтерского учета			
Тема 1.Общая характеристика бухгалтерского учета	1.Сущность, задачи, функции, предмет и методы бухгалтерского учета. Правовая и нормативная база бухгалтерского учета.	4	
	2. Виды хозяйственного учета, измерители в учете. Особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании.		
	Самостоятельная работа Работа с основной и дополнительной литературой: - Изучить Федеральный Закон «О бухгалтерском учете» от 21.11.96 №129-ФЗ	6	
Тема 2. Бухгалтерский баланс и система счетов бухгалтерского учета	1. Назначение, структура и виды бухгалтерского баланса. Типы изменений в балансе.	6	
	2. Система счетов бухгалтерского учета, сущность двойной записи, назначение оборотных ведомостей.		
	Практические работы	4	
	Запись хозяйственных операций на счетах синтетического и аналитического учета		
	Составление оборотных ведомостей по счетам синтетического и аналитического учета		
Тема 3. Документация и инвентаризация	1. Бухгалтерские документы, правила их составления. Документальное оформление учета на предприятии.	4	
	2. Документооборот; порядок проведения и оформления инвентаризации. Учетные регистры		
	Практическая работа	2	
	Составление первичных документов. Исправление ошибок в документах		
Раздел 2. Организация бухгалтерского учета в организациях (предприятиях) общественного питания			
Тема 1. Ценообразование в предприятиях общественного питания	1. Цена: понятие, виды, структура, назначение	6	
	2. Механизм ценообразования на продукцию и услуги		

	Практическая работа	5	
	Исчисление цен на товары, реализуемые через буфеты и мелкорозничную сеть		
	Калькуляция свободных розничных цен на холодные закуски, бульоны, первые блюда		
	Калькуляция свободных розничных цен на напитки, сладкие блюда, кондитерские изделия		
	Самостоятельная работа Работа с основной и дополнительной литературой: Определение норм вложения сырья различных кондиций. Расчет потребности в сырье, необходимого для выпуска запланированного количества блюд.	6	
Тема 2. Учет сырья, товаров и тары в кладовых	1. Нормативные документы, регламентирующие порядок учета. Организация материальной ответственности.	4	
	2. Способы, приемы учета и документальное оформление товарных операций в кладовых. Отчетность материально-ответственных лиц.		
	Практическая работа	2	
	Составление товарных накладных и счетов – фактур. Оформление доверенностей.		
	Составление накладных на отпуск продуктов и тары из кладовой.		
	Самостоятельная работа Работа с основной и дополнительной литературой: Оформление договора об индивидуальной материальной ответственности.	6	
Тема 3. Учет сырья на производстве и реализации (отпуска) готовой продукции	1. Принципы организации бухгалтерского учета производства и реализации продукции. Документальное оформление.	6	
	2. Особенности инвентаризации на производстве		
	Практическая работа	2	
	Составление первичных документов по реализации и отпуску готовой продукции		
Тема 4. Учет операций в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети	1. Документальное оформление операций в буфетах и мелкорозничной сети.	4	
	2. Особенности инвентаризации товаров и тары в буфетах и мелкорозничной сети.		
	Практическая работа	2	

	Составление первичных документов по движению товаров и тары в буфетах.		
	Самостоятельная работа Работа с основной и дополнительной литературой: Составление инвентаризационной ведомости и выявление результатов инвентаризации.	6	
Тема 5. Учет расчетов по оплате труда	1. Состав фонда оплаты труда. Организация учета труда и заработной платы.	6	
	2. Порядок начисления заработной платы. Удержания из заработной платы.		
	Практическая работа	1	
	Оформление табеля учета использования рабочего времени		
	Самостоятельная работа Работа с основной и дополнительной литературой: Расчет отчислений в фонд социального страхования, пенсионный фонд, фонд обязательного медицинского страхования	8	
Тема 6. Учетная политика организации	1. Понятие, требования, оформление и характеристика основных положений учетной политики организации (предприятия)	2	
	Практическая работа	1	
	Составление приказа об учетной политике организации		
Тема 7. Бухгалтерская (финансовая) отчетность	1. Понятие, состав, содержание и порядок составления бухгалтерской отчетности.	2	
	Практическая работа	1	
	Составление бухгалтерского баланса		
		96	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)

3.–продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины в кабинете
« Бухгалтерский учет»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методических материалов преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине, в том числе на электронных носителях;
- калькуляторы;
- бланки бухгалтерских документов.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный проектор;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Кондраков Н.П. Бухгалтерский учет. Москва, ИНФРА-М,2016
2. Камышанов П.И., Камышанов А.П. Бухгалтерский финансовый учет. Москва, Омега – Л, 2007г.

Дополнительные источники:

1. Морозова Л.Л. Бухгалтерский учет в общественном питании. Москва – Санкт-Петербург, 2015г.
2. Щербакова В.И. Теория бухгалтерского учета. Москва, 2016 г.
3. Куликова О.А., Перетятко М.Ю. Бухгалтерский учет в общественном питании. 2017г.
4. Алексеев Е.М., Мифтахудинова Н.М.. Основы учета и калькуляции в предприятиях общественного питания. 2015г.
5. Н.Э. Харченко Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. М: Издательский центр «Академия», 2013г.
6. Все положения по бухгалтерскому учету. Москва, Юрайт-издат,2017г.

Интернет - ресурсы

1. http://www.buh.ru/document-376
2. http://www.audit-it.ru/articles/account/otrasl/a89/42253.html
3. http://zakon.kuban.ru/private3/132/132-04.shtml
4. http://www.texno-plus.ru/publ/1-1-0-6

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, рефератов, сообщений, презентаций.

Результаты обучения **(освоенные умения, усвоенные знания)**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
1	*2*
Умения:	
Составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептур	Практическая работа; внеаудиторная самостоятельная работа по индивидуальным заданиям.
Составлять первичные документы, оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчёт за день	Практическая работа, внеаудиторная самостоятельная работа по индивидуальным заданиям.
Выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учётные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию	Практическая работа, внеаудиторная самостоятельная работа по индивидуальным заданиям.
Оформлять документы по результатам инвентаризации	Практическая работа; внеаудиторная самостоятельная работа с учебной литературой
Составлять технологическую карту	внеаудиторная самостоятельная работа по индивидуальным заданиям.
Знания:	
цели, задачи, сущность бухгалтерского учёта, новые законодательные и нормативные документы, используемые в организациях учёта, документы и документацию, её оформление и использование в учёте	Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа с дополнительной литературой.
структуру и назначение Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, Сборника рецептур мучных кондитерских изделий, порядок ценообразования и	Тестирование, решение производственных задач, внеаудиторная самостоятельная работа над рефератом, сообщением.

калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий	
порядок расчёта потребности сырья на производстве и в кондитерском цехе	Тестирование, Практическая работа; внеаудиторная самостоятельная работа по индивидуальным заданиям
порядок получения продуктов из кладовой;	Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа с учебной литературой, тестирование.
документальное оформление отпуска блюд и кондитерских изделий;	Тестирование, Практическая, внеаудиторная самостоятельная работа с учебной литературой.
порядок проведения инвентаризации;	Тестирование, Практическая работа; внеаудиторная самостоятельная работа с учебной литературой.