

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области</b> <b>«Донской политехнический колледж»</b>	
	Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины «Бухгалтерский учёт в общественном питании» Условное обозначение: РП ОП.15 19.02.10	Редакция № 2 Изменение № __

УТВЕРЖДАЮ  
 зам. директора по У и НМР  
 О.А. Евтехова  
 23.09.2020 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОП.15 Бухгалтерский учёт в общественном питании**  
 программы подготовки специалистов среднего звена  
 по специальности

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**  
 на базе основного общего образования  
 очная форма обучения (углубленная подготовка)

2020 г.

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области</b> <b>«Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины «Бухгалтерский учёт в общественном питании» Условное обозначение: РП ОП.15 19.02.10	Редакция № 2 Изменение №__	Лист 2 из 13 Экз. контрольный

### Лист согласования

**Организация-разработчик:**

Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж».

**Разработчики:**

Поликарпова Алла Геннадьевна, преподаватель ГПОУ ТО «ДПК».

### СОГЛАСОВАНО

на заседании предметной (цикловой) комиссии дисциплин профессионального цикла отделений «Сфера обслуживания», «Общественное питание и технологии обслуживания»

Протокол № 2  
от 22.09.2020 г.

Председатель ПЦК: Есина Г.И.

**Эксперт:**

Методист ГПОУ ТО «ДПК» Коробова Л.В.

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области</b> <b>«Донской политехнический колледж»</b>	
	Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины «Бухгалтерский учёт в общественном питании» Условное обозначение: РП ОП.15 19.02.10	Редакция № 2 Изменение № __

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области</b> <b>«Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины «Бухгалтерский учёт в общественном питании» Условное обозначение: РП ОП.15 19.02.10	Редакция № 2 Изменение №__	Лист 4 из 13 Экз. контрольный

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.15 Бухгалтерский учёт в общественном питании

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- составлять бухгалтерские проводки и хозяйственные операции;
- вести учет кассовых операций;
- вести учет банковских операций;
- вести учет прихода номенклатурных позиций и расчетов с поставщиками;
- вести учет реализации номенклатурных позиций и расчетов с покупателями;
- вести складской учет;
- вести производственный учет;
- вести учет основных средств;
- вести учет нематериальных активов;
- вести учет заработной платы;
- формировать отчетность.

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать:**

- методы и задачи бухгалтерского учёта в общественном питании;
- принципы организации учета на предприятиях общественного питания;
- работу со сборниками рецептур блюд и изделий;
- ценообразование и калькуляцию на предприятиях общественного питания;
- учёт сырья и готовой продукции;
- расчеты по оплате труда;

**1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 192 часа, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 128 часов;  
 самостоятельной работы обучающегося 64 часа.

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области</b> <b>«Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины «Бухгалтерский учёт в общественном питании» Условное обозначение: РП ОП.15 19.02.10	Редакция № 2 Изменение № __	Лист 5 из 13 Экз. контрольный

В рамках освоения рабочей программы учебной дисциплины осуществляется практическая подготовка обучающихся.

Практическая подготовка - форма организации образовательной деятельности при освоении рабочей программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций.

Практическая подготовка осуществляется в колледже в рамках проведения практических занятий.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>192</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>128</b>
в том числе:	
практические занятия	52 (42)
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>64</b>
Курсовое проектирование	20



**Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области  
«Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины «Бухгалтерский учёт в общественном питании»  
Условное обозначение: РП ОП.15 19.02.10

Редакция № 2  
Изменение №\_\_

Лист 6 из 13

**Экз.  
контрольный**

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Общая характеристика бухгалтерского учёта. Организация бухгалтерского учёта в общественном питании.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>26</b>	<b>1</b>
	1 Требования, предъявляемые к учёту. Понятийный словарь.	6	
	2 Виды учета.		
	3 Задачи бухгалтерского учета.		
	<b>Практические занятия</b>	<b>10</b>	
	1 Предмет и метод бухгалтерского учёта.		
	2 Арифметические операции. Виды процентных вычислений.		
3 Элементы бухгалтерского учёта.			
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> выполнение домашних заданий по разделу 1. <b>Тематика самостоятельной работы:</b> Общая характеристика бухгалтерского учёта. Организация бухгалтерского учёта в общественном питании.	<b>10</b>		
<b>Раздел 2. Ценообразование в общественном питании.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>40</b>	<b>2</b>
	1. Понятие о цене. Виды цен. План – меню и его назначение.	18	
	2. Расчёт необходимого количества продуктов.		
	3. Расчёт цены на продукцию собственного производства.		
	4. Порядок установления цен на товары, реализуемые через предприятия розничной торговли.		
	5. Составление план-меню.		
	6. Расчет количества сырья по нормативам.		
	7. Установление цен на продукцию производства и кондитерского цеха.		
<b>Практические занятия (практическая подготовка)</b>	<b>10</b>		
1 Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.			



**Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области  
«Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины «Бухгалтерский учёт в общественном питании»  
Условное обозначение: РП ОП.15 19.02.10

Редакция № 2  
Изменение №\_\_

Лист 7 из 13

**Экз.  
контрольный**

	2	Практическое задание со Сборником рецептов. Калькуляция розничных цен, оценка сырья при калькуляции цен.		
	3	Совершенствование ценовой и налоговой политики в общественном питании.		
	4	Составление план-меню.		
	5	Практическое задание со Сборником рецептов. Калькуляция.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> выполнение домашних заданий по разделу 2. <b>Тематика самостоятельной работы:</b> Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий. Порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства. Понятие о цене и ценообразовании. ценообразование в общественном питании.			
<b>Раздел 3. Учет сырья продуктов и тары на предприятиях общественного питания.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>36</b>	2
	1	Задачи организации бухгалтерского учёта в кладовых предприятий общественного питания	12	
	2	Материальная ответственность, ее документальное оформление.		
	3	Учет предметов материально-технического оснащения. Задачи учета основных средств. Учет малоценных и быстроизнашиваемых предметов. Порядок списания.		
	4	Порядок бухгалтерской обработки товарных отчетов. Учет поступления сырья на производстве		
	5	Учет сырья и готовой продукции.		
	6	Товарные потери, порядок их оформлен, списания и учета.		
	<b>Практические занятия (практическая подготовка)</b>		10	
	1	Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности.		
	2	Учет предметов материально-технического оснащения. Задачи учета основных средств. Учет малоценных и быстроизнашиваемых предметов. Порядок списания.		
	3	Закупка продуктов у физических лиц.		
	4	Отчет о движении продуктов.		
	5	Товарные потери, порядок их оформлен, списания и учета		
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> выполнение домашних заданий по разделу 3. <b>Тематика самостоятельной работы:</b>		14		



Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области  
«Донской политехнический колледж»

Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины «Бухгалтерский учёт в общественном питании»  
Условное обозначение: РП ОП.15 19.02.10

Редакция № 2  
Изменение №\_\_

Лист 8 из 13

Экз.  
контрольный

	Положения о материальной ответственности. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности. Учет кассовых операций. Общие положения по ведению кассовых операций. Порядок бухгалтерской обработки товарных отчетов. Учет поступления сырья на производстве. Порядок работы на контрольно-кассовых машинах предусмотренных Законом РФ «О применении контрольно - кассовых машин при осуществлении денежных расчётов с населением». Учёт денежных средств на расчётном счете, документальное оформление операций по расчётному счёту.		
<b>Раздел 4. Учет денежных средств, расчётных и кредитных операций. Учет труда и его оплаты.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>36</b>	
	Учёт кассовых операций. Правила ведения кассовых операций. Порядок ведения кассовых операций. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче. Формы безналичных расчётов между предприятиями и организациями за товары и услуги.	8	2
	<b>Практические занятия (практическая подготовка)</b>	12	
	1. 1. Учёт кассовых операций. 2. Правила ведения кассовых операций. 3. Порядок ведения кассовых операций. 4. Порядок ведения кассовой книги и отчётность кассира. 5. Инвентаризация денежных средств и ценных бумаг в кассе. 6. Порядок расчёта с разными дебиторами и кредиторами.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> выполнение домашних заданий по разделу 4. <b>Тематика самостоятельной работы:</b> Порядок работы на контрольно-кассовых машинах предусмотренных Законом РФ «О применении контрольно- кассовых машин при осуществлении денежных расчётов с населением». Учёт денежных средств на расчётном счете, документальное оформление операций по расчётному счёту. Возмещение материального ущерба, нанесённого работником предприятия.	16	
<b>Раздел 5. Учёт доходов, издержек и финансовых результатов.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>34</b>	<b>2</b>
	Документация по учёту рабочего времени и выработке. Порядок оплаты труда работников общественного питания. Гарантии и компенсации. Расчёт оплаты за дни предоставленного отпуска. Дополнительные отпуска. Расчёт пособия по временной нетрудоспособности. Удержание из заработной платы.	12	



**Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области  
«Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины «Бухгалтерский учёт в общественном питании»  
Условное обозначение: РП ОП.15 19.02.10

Редакция № 2  
Изменение №\_\_

Лист 9 из 13

**Экз.  
контрольный**

	Документальное оформление выплаты заработной платы. Задачи учёта основных средств. Классификация и оценка основных средств. Определение суммы прибыли и порядок ее распределения.		
	<b>Практические занятия (практическая подготовка)</b>	<b>10</b>	
	1   Порядок оплаты труда работников общественного питания. Гарантии и компенсации.		
	2   Расчёт оплаты за дни предоставленного отпуска. Дополнительные отпуска.		
	3   Удержание из заработной платы. Документальное оформление выплаты заработной платы.		
	4   Особенности инвентаризации основных средств. Учёт инвентаря и хозяйственных принадлежностей.		
	5   Особенности инвентаризации основных средств. Учёт инвентаря и хозяйственных принадлежностей.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> выполнение домашних заданий по разделу 5. <b>Тематика самостоятельной работы:</b> «Гарантии и компенсации» предусмотренные Трудовым кодексом Российской Федерации. Расчёт среднего дневного заработка. Непрерывный трудовой стаж. Учёт малоценных предметов, предметов многократного, индивидуального, повторного, сезонного использования.	<b>12</b>	
<b>Курсовое проектирование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>20</b>	
	1. Уточнение тем курсового проектирования. Содержание КП. Требования по оформлению пояснительной записки. Анализ теоретической части КП.		3
	2. Работа по теоретической части КП. Бухгалтерская отчётность торговых предприятий.		
	3. Объем, порядок и сроки предоставления квартальной и годовой отчётности		
	4. Бухгалтерский баланс, его содержание и порядок составления. Оценка статей баланса.		
	5. Бухгалтерский баланс, его содержание и порядок составления. Оценка статей баланса.		
	6. Организационно-технические вопросы учётной политики.		
	7. Структура бухгалтерской службы.		
	8. Понятийный словарь.		
	9. Защита курсового проектирования.		
<b>Всего</b>	<b>192</b>		

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области</b> <b>«Донской политехнический колледж»</b>	
	Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины «Бухгалтерский учёт в общественном питании» Условное обозначение: РП ОП.15 19.02.10	<i>Редакция № 2</i> <i>Изменение №__</i>

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).

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области</b> <b>«Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины «Бухгалтерский учёт в общественном питании» Условное обозначение: РП ОП.15 19.02.10	Редакция № 2 Изменение № __	Лист 11 из 13 Экз. контрольный

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия лаборатории информационных технологий в профессиональной деятельности.

Оборудование лаборатории:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- дидактический материал, контрольно-измерительный материал по темам дисциплины;
- инструкции к лабораторным работам и практическим занятиям;
- методические рекомендации к самостоятельной работе обучающихся.

Технические средства обучения:

- компьютеры (11 шт.) с лицензионным программным обеспечением, имеющими выход в сеть Интернет;
- мультимедиа проектор;
- принтер;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения
- программа «1С: Бухгалтерия» учебная версия.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

##### Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Гладкий А.А. «1С: Бухгалтерия 8 с нуля. 100 уроков для начинающих» СПб: БХВ-Петербург, 2013 (рекомендовано к использованию на ПЦК).
2. 1С: Бухгалтерия 8. Учебная версия. М.: ООО «1С-Паблишинг», 2013.

Дополнительные источники:

1. Филимонова Е.В. Практическая работа в 1С:Предприятие 8. Учебное пособие. Ростов-на-Дону, Феникс, 2006.

Интернет-ресурсы:

1. «Самоучитель 1С: Бухгалтерия 8.2. Только для Бухгалтера! Базовый курс.»  
[Электронный ресурс]/URL: <http://profbuh1c.ru>
2. ЭЛЕКТРОННАЯ БИБЛИОТЕКА ModernLib.Ru  
Алексей Гладкий - 1С: Бухгалтерия 8.2. Понятный самоучитель для начинающих  
[Электронный ресурс]/URL:  
[http://modernlib.ru/books/aleksey\\_gladkiy/1s\\_buhgalteriya\\_82\\_ponyatniy\\_samouchitel\\_dlya\\_nachinayuschih/read](http://modernlib.ru/books/aleksey_gladkiy/1s_buhgalteriya_82_ponyatniy_samouchitel_dlya_nachinayuschih/read)

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области</b> <b>«Донской политехнический колледж»</b>	
	Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины «Бухгалтерский учёт в общественном питании» Условное обозначение: РП ОП.15 19.02.10	<i>Редакция № 2</i> <i>Изменение №__</i>

3. БУХГАЛТЕРСКИЕ ПРОГРАММЫ БУХСОФТ. СКАЧАЙ ИЛИ РАБОТАЙ  
 ОНЛАЙН! [Электронный ресурс]/URL:

[http://www.buhsoft.ru/?title=dload.php&utm\\_source=yandex&utm\\_medium=cpc&utm\\_campaign=download](http://www.buhsoft.ru/?title=dload.php&utm_source=yandex&utm_medium=cpc&utm_campaign=download)

4. Общие функциональные возможности программного продукта "1С Бухгалтерия 8.2 [Электронный ресурс]/URL: <http://www.bibliofond.ru/view.aspx?id=551954>

5. 1С Бухгалтерия 8.2 [Электронный ресурс]/URL: <http://www.1c.ru/>

6. 3 жизни базовой 1С бухгалтерии 8.2 [Электронный ресурс]/URL: <http://www.buh.ru/forum/thread.jsp?id=686575>

Учебники по 1С [Электронный ресурс]/URL: <http://book1c.ucoz.ru/news/2013-06-02-83>

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области</b> <b>«Донской политехнический колледж»</b>		Лист 13 из 13 Экз. контрольный
	Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины «Бухгалтерский учёт в общественном питании» Условное обозначение: РП ОП.15 19.02.10	Редакция № 2 Изменение №__	

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Уметь:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>– работать с информационными базами (создание, выбор, удаление);</li> <li>– заполнять справочники и классификаторы;</li> <li>– работать с планом счетов;</li> <li>– составлять бухгалтерские проводки и хозяйственные операции;</li> </ul>	Текущий контроль знаний в форме тестирования, защиты практического задания.
<ul style="list-style-type: none"> <li>– вести учет кассовых операций;</li> <li>– вести учет банковских операций;</li> <li>– вести учет прихода номенклатурных позиций и расчетов с поставщиками;</li> <li>– вести учет реализации номенклатурных позиций и расчетов с покупателями;</li> <li>– вести складской учет;</li> <li>– вести производственный учет;</li> <li>– вести учет основных средств;</li> <li>– вести учет нематериальных активов;</li> <li>– вести учет заработной платы;</li> <li>– формировать отчетность.</li> </ul>	Текущий контроль знаний в форме тестирования, защиты практического задания. Оценка результатов расчетных заданий и их защиты.
<b>Знать:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>– общие сведения о продуктах семейства «1С»;</li> <li>– назначение и функциональные возможности программы «1С: Бухгалтерия»;</li> <li>– режимы работы программы;</li> <li>– описание основных пользовательских интерфейсов;</li> <li>– основные инструменты программы;</li> <li>– сервисные функции программы.</li> </ul>	Текущий контроль знаний в форме устного опроса, тестирования, в виде подготовки сообщений.