	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.16 19.02.10	Редакция № 1 Изменение №__

УТВЕРЖДАЮ


Зам. директора по У и НМР

_____ О.А. Евтехова

«__» _____ 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.16 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

2022 г.

	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.16 19.02.10	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 2 из 12 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 ПЦК отделений дисциплин профессионального цикла отделений «Сфера обслуживания», «Общественное питание и технологии обслуживания»

от «___» _____ 2022 г.

Председатель ПЦК: _____ Г.И. Есина


Эксперт:

_____ (место работы) _____ (занимаемая должность) _____ (подпись) _____ (инициалы, фамилия)

	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.16 19.02.10	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>

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

	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.16 19.02.10	Редакция № 1 Изменение № __	Лист 4 из 12 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 рецептов 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 124 часа, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 60 часов;
 самостоятельной работы обучающегося 64 часа.

	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.16 19.02.10	Редакция № 1 Изменение № __	Лист 5 из 12 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>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	124
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	60
в том числе:	
практические занятия (практическая подготовка)	30
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	64



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.16 19.02.10

Редакция № 1
Изменение №__

Лист 6 из 12

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
Раздел 1. Общая характеристика бухгалтерского учёта. Организация бухгалтерского учёта в общественном питании.	Содержание учебного материала	26	1
	1 Требования, предъявляемые к учёту. Понятийный словарь.	6	
	2 Виды учёта.		
	3 Задачи бухгалтерского учёта		
	4 Предмет и метод бухгалтерского учёта		
	Практические занятия (практическая подготовка)	10	
	1. Предмет и метод бухгалтерского учёта.		
	2. Арифметические операции. Виды процентных вычислений		
	3. Элементы бухгалтерского учёта.		
	4. Элементы бухгалтерского учёта.		
5. Предмет и метод бухгалтерского учёта.			
Самостоятельная работа обучающихся: выполнение домашних заданий по теме 1 Тематика самостоятельной работы: Общая характеристика бухгалтерского учёта. Организация бухгалтерского учёта в общественном питании.	10		
Раздел 2. Ценообразование в общественном питании.	Содержание учебного материала:	28	2
	1. Понятие о цене. Виды цен. План – меню и его назначение.	10	
	2. План – меню и его назначение.		
	3. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий.		
	4. Расчёт необходимого количества продуктов.		
	5. Расчёт цены на продукцию собственного производства		
	Практические занятия (практическая подготовка)	8	
1..Работа со Сборником рецептов 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.16 19.02.10

Редакция № 1
Изменение №__

Лист 7 из 12

**Экз.
контрольный**

	2.Практическое задание со Сборником рецептур. Калькуляция розничных цен, оценка сырья при калькуляции цен		
	3. Составление план-меню		
	4.Практическое задание со Сборником рецептур. Калькуляция		
	Самостоятельная работа обучающихся: выполнение домашних заданий по теме 2 Тематика самостоятельной работы: Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий. Порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства. Понятие о цене и ценообразовании. ценообразование в общественном питании	10	
Раздел3. Учет сырья продуктов и тары на предприятиях общественного питания.	Содержание учебного материала	16	
	1.Задачи организации бухгалтерского учёта в кладовых предприятий общественного питания	2	2
	Практические занятия (практическая подготовка)	4	
	1.Материальная ответственность, ее документальное оформление. 2. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности.		
	Самостоятельная работа обучающихся: выполнение домашних заданий по теме 3 Тематика самостоятельной работы: Порядок бухгалтерской обработки товарных отчетов. Учет поступления сырья на производстве.	10	
Раздел 4. Учет денежных средств, расчётных и кредитных операций. Учет труда и его оплаты.	Содержание учебного материала	26	
	1.Учёт кассовых операций	4	
	2. Правила ведения кассовых операций. Порядок ведения кассовых операций		
	Практические занятия (практическая подготовка)	4	
	1.Учёт кассовых операций. Правила ведения кассовых операций. Порядок ведения кассовых операций 2. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче.		
	Самостоятельная работа обучающихся: выполнение домашних заданий по теме Тематика самостоятельной работы: 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	18	



**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.16 19.02.10

Редакция № 1
Изменение №__


Лист 8 из 12

**Экз.
контрольный**

	расчётному счёту. Возмещение материального ущерба, нанесённого работником предприятия.		
Раздел 5. Учёт доходов, издержек и финансовых результатов.	Содержание учебного материала	28	2
	1. Документация по учёту рабочего времени и выработке.	6	
	2. Порядок оплаты труда работников общественного питания. Гарантии и компенсации		
	3. Порядок оплаты труда работников общественного питания. Гарантии и компенсации.		
	Практические занятия (практическая подготовка)	6	
	1. Расчёт оплаты за дни предоставленного отпуска. Дополнительные отпуска.		
	2. Расчёт пособия по временной нетрудоспособности.		
	3. Удержание из заработной платы. Документальное оформление выплаты заработной платы.		
	Самостоятельная работа обучающихся: выполнение домашних заданий по теме 4 Тематика самостоятельной работы: «Гарантии и компенсации» предусмотренные Трудовым кодексом Российской Федерации. Расчёт среднего дневного заработка. Непрерывный трудовой стаж. Учёт малоценных предметов, предметов многократного, индивидуального, повторного, сезонного использования.	16	
	Дифференцированный зачёт		
Всего	124		

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).

	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.16 19.02.10	Редакция № 1 Изменение № __	Лист 9 из 12 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 рекомендуемых 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.
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

	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.16 19.02.10	<i>Редакция № 1</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

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>

	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.16 19.02.10	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 11 из 12 Экз. контрольный

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
Уметь:	
<ul style="list-style-type: none"> – работать с информационными базами (создание, выбор, удаление); – заполнять справочники и классификаторы; – работать с планом счетов; – составлять бухгалтерские проводки и хозяйственные операции; 	Текущий контроль знаний в форме тестирования, защиты практического задания.
<ul style="list-style-type: none"> – 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. 	Текущий контроль знаний в форме тестирования, защиты практического задания. Оценка результатов расчетных заданий и их защиты.
Знать:	
<ul style="list-style-type: none"> – общие сведения о продуктах семейства «1С»; – назначение и функциональные возможности программы «1С: Бухгалтерия»; – режимы работы программы; – описание основных пользовательских интерфейсов; – основные инструменты программы; – сервисные функции программы. 	Текущий контроль знаний в форме устного опроса, тестирования, в виде подготовки сообщений.