

Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Ленинградской области «Лодейнопольский техникум
промышленных технологий»
(ГБПОУ ЛО «ЛТПТ»)

УТВЕРЖДЕНО:
Распоряжением директора
№ 91 -рс от «09» июня 2022 г.

СОГЛАСОВАНО
на методической комиссии
Протокол № 10
«03» июня 2022г
Председатель: _____ Самодуров Э.В.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ВОП.03.БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЁТ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Лодейное Поле
2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины «Бухгалтерский учет в общественном питании» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Организация – разработчик:
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ленинградской области «Лодейнопольский техникум промышленных технологий».

Разработчик: Шестаков В.Н., преподаватель ГБПОУ ЛО «ЛТПТ»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: входит в цикл общепрофессиональных дисциплин (вариативная часть).

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

Изучение программного материала должно способствовать формированию у студентов нового экономического мышления, предприимчивости, инициативности, ответственности, умению анализировать ситуации и применять оптимальные решения, прогнозировать финансовые результаты хозяйственной деятельности предприятий

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- составлять и оформлять документы по товарным, денежным и расчетным операциям, проводить и оформлять инвентаризацию;

- составлять калькуляцию на реализуемую продукцию.

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

- счета бухгалтерского учёта, структуру и виды бухгалтерского баланса, документы хозяйственных операций;

- организацию, методы, документационное оформление учета на предприятиях;

- порядок проведения и оформления инвентаризации;

- механизм ценообразования на продукцию и услуги.

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен иметь представление:**

- о роли и месте знаний по бухгалтерскому учету в профессиональной деятельности, учетной политике организации, бухгалтерской отчетности.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка (всего)	96
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	80
В том числе	
- лекций, семинаров, уроков	48
- практических занятий	32
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	4
консультации	6
Промежуточная аттестация: экзамен	6

3. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Бухгалтерский учет в общественном питании

Наименование тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся
1	2
Раздел 1. Теоретические основы бухгалтерского учёта	
Тема 1.1. Основы бухгалтерского учета	Содержание учебного материала 1. Основы бухгалтерского учета
Тема 1.2	Содержание учебного материала

Структура и виды бухгалтерского баланса	1.	Бухгалтерский баланс.
	2	Влияние хозяйственных операций на баланс: тип изменения
	3	Счета бухгалтерского учета. План счетов бухгалтерского учета: понятие, структур
	Практические занятия	
	ПЗ №1. Тема: Группировка хозяйственных средств по составу, размещению и источникам образования	
ПЗ №2. Тема: Запись хозяйственных средств на счетах аналитического учета. Составление оборотных ведомостей по счетам аналитического учета.		
ПЗ №3. Тема: Запись хозяйственных средств на счетах синтетического учета. Составление оборотных ведомостей по счетам синтетического учета.		
Тема 1.3 Документы хозяйственных операций	Содержание учебного материала	
	1.	Документы хозяйственных операций, инвентаризация
	Практические занятия	
	ПЗ №3. Тема Составление первичных документов. Исключение ошибок в документах	
	Самостоятельная работа обучающихся: СР№3. Тема: Изучение главы 2 Федерального закона «О бухгалтерском учете». Изучение нормативных документов по проведению инвентаризации	
КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА №1. ПО РАЗДЕЛУ 1. Теория основ бухгалтерского учёта		
Раздел 2. Особенности бухгалтерского учета в общественном питании		
Тема 2.1. Особенности организация бухгалтерского учета в общественном питании	Содержание учебного материала	
	1.	Задачи и принципы организации бухгалтерского учета в общественном питании
Тема 2.2	Содержание учебного материала	
	1.	Оценка и учет сырья, товаров и тары в кладовых. Инвентаризация продуктов и тары в кладовой: цель, задачи, порядок проведения

<p>Оценка и учет сырья, товаров и тары в кладовых</p>	<p>порядок проведения, документальное оформление результатов</p> <p>Практические занятия</p> <p>ПЗ №4. Тема: Составление товарной накладной, доверенности, счета-фактуры, карточки складского учета.</p> <p>ПЗ №5. Тема: Составление накладных на отпуск товаров в кладовой, товарного отчета, инвентаризационной описи, сличительной ведомости.</p>
<p>Тема 2.3</p> <p>Ценообразование в общественном питании</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Расчет цен и документальное оформление услуг по обслуживанию торжеств, банкетов, семейных обедов, свадебных договоров.</p> <p>Практические занятия</p> <p>ПЗ №6. Тема: Исчисление цен на покупные товары</p> <p>ПЗ №7. Тема: Калькуляция свободных розничных цен на закуски, первые блюда, напитки, сладкие блюда. Калькуляция свободных розничных цен на вторые блюда, соусы, гарниры.</p> <p>ПЗ №8. Тема: Расчет входной платы при оказании услуг по организации «шведского стола»</p> <p>ПЗ №9. Тема: Составление акта сдачи-приемки услуг по оказываемую услугу</p>
<p>Тема 2.4.</p> <p>Учет производства и реализации (отпуска) готовой продукции</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Документальное оформление реализации (отпуска) готовой продукции в зависимости от назначения, формы организации, порядка расчета и т.д.</p> <p>Практические занятия</p> <p>ПЗ №10. Тема: Составление первичных документов по реализации (отпуску) готовой продукции</p> <p>ПЗ №11. Тема: Составление отчетности о реализации готовой продукции, изделий кухни, ведомости о движении продуктов и тары в производстве.</p>
<p>Тема 2.5.</p> <p>Учет реализации готовой продукции и товаров в буфетах, магазинах кулинарии и</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Документальное оформление движения товаров, готовой продукции производства, тары, сдачи выручки</p> <p>Практические занятия</p> <p>ПЗ №12. Тема: Составление первичных документов по реализации готовой продукции и товаров</p>

Раздел 3. Нормативная и правовая база бухгалтерского учета	
Тема 3.1. Учетная политика организации	Содержание учебного материала 1. Учетная политика: принципы формирования, требования, документальное оформление
Тема 3.2. Бухгалтерская отчетность предприятия	Содержание учебного материала 1. Бухгалтерская отчетность: понятие, виды и назначения, основные требования.
	Практические занятия ПЗ №19. Тема: Составление баланса организации
	Контрольная работа №3.
	Самостоятельная работа по подготовке к промежуточному экзамену
	Консультации
	Промежуточная аттестация в форме экзамена

Всего часов – 96.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины предполагает наличия учебного кабинета

«Бухгалтерский учет»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно- методической документации;
- наглядные пособия (стенды)

Технические средства обучения:

Технические средства обучения: Комплект бланочной документации, лицензионное программное обеспечение, база данных «1С-Бухгалтерия»,

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов,

дополнительной литературы:

Федеральные законы и нормативные документы

1. Федеральный закон «О бухгалтерском учете» от 21.11.96 № 129-ФЗ;
2. Федеральный закон «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт» от 22.05.03 № 54-ФЗ;
3. Гражданский кодекс РФ, части 1 и 2;
4. Трудовой кодекс РФ;
5. Налоговый кодекс РФ, части 1,2 с измен.идополн. (2002-2003гг.);
6. План счетов бухгалтерского учета финансово-хозяйственной деятельности и инструкция по его применению. Утв. Приказом Минфина РФ от 31.12.00 № 94Н;
7. «Бухгалтерская отчетность организации» ПБУ 4/99. Приказ Минфина РФ от 06.07.99 № 43Н;
8. «Учет материально-производственных запасов» ПБУ 5/01. Приказ Минфина РФ от 09.06.01 № 44Н;
9. Методические указания по бухгалтерскому учету материально-производственных запасов. Утв. Приказом Минфина РФ от 28.12.01 № 119Н;
10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий –СПб.: Профессия, 2008;
11. Альбом унифицированных форм первичной учетной документации по учету операций в общественном питании.- НИПИСтатинформ Госкомстата России, 2009;

Основные источники:

1.Шестакова, Т.И.

Калькуляция и учет в общественном питании. Учебно-практическое пособие. Изд-е 3-е, дополн.- Ростов н/Д: изд-во «Феникс»,2006. – 384 с., Гриф Минобрнауки.;

2.Подольский, В.И.

Бухгалтерский учет в общественном питании: Учебник для студ.сред.проф.заведений/ В.И. Подольский, О.М. Бурдюгова. – М.: Издательский центр «Академия», 2009. – 304 с. Гриф Минобрнауки.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>Освоенные умения:</i>	
использовать данные бухгалтерского учета и отчетности в профессиональной деятельности;	Текущий контроль: - экспертная оценка выполнения заданий на практическом занятии; - устный (фронтальный), письменный опрос; Промежуточный контроль: - экзамен
<i>Усвоенные знания:</i>	
- основы бухгалтерского учета,	Текущий контроль:

	<p>- экспертная оценка выполнения заданий на практическом занятии;</p> <p>- устный (фронтальный), письменный опрос;</p> <p>Промежуточный контроль:</p> <p>- экзамен</p>
структуру и виды бухгалтерского баланса,	<p>Текущий контроль:</p> <p>- экспертная оценка выполнения заданий на практическом занятии;</p> <p>- устный (фронтальный), письменный опрос;</p> <p>Промежуточный контроль:</p> <p>- экзамен</p>
законодательные акты и нормативные документы, регулирующие порядок организации бухгалтерского учета в Российской Федерации;	<p>Текущий контроль:</p> <p>- экспертная оценка выполнения заданий на практическом занятии;</p> <p>- устный (фронтальный), письменный опрос;</p> <p>Промежуточный контроль:</p> <p>- экзамен</p>
документы хозяйственных операций, бухгалтерскую отчетность;	<p>Текущий контроль:</p> <p>- экспертная оценка выполнения заданий на практическом занятии;</p> <p>- устный (фронтальный), письменный опрос;</p> <p>Промежуточный контроль:</p> <p>- экзамен</p>
особенности ценообразования в общественном питании;	<p>Текущий контроль :</p> <p>- экспертная оценка выполнения заданий на практическом занятии;</p>

	<p>- устный (фронтальный), письменный опроса;</p> <p>Промежуточный контроль:</p> <p>- экзамен</p>
документальное оформление учета на предприятии.	<p>Текущий контроль :</p> <p>- экспертная оценка выполнения заданий на практическом занятии;</p> <p>- устный (фронтальный), письменный опроса;</p> <p>Промежуточный контроль:</p> <p>- экзамен</p>