

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение Ленинградской области  
«Лодейнопольский техникум промышленных технологий»**

Приложение  
к ОПОП по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

**Основной образовательной программы среднего  
профессионального образования подготовки по специальности**

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**г. Лодейное Поле**

**2024 г.**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации 9 декабря 2016 года № 1565 г. дело (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828) (ред. от 17.12.2020).

Организация-разработчик: ГБПОУ ЛО «Лодейнопольский техникум промышленных технологий»

Разработчик:

Буланкина Е.А., преподаватель ГБПОУ ЛО «Лодейнопольский техникум промышленных технологий», высшая квалификационная категория

СОГЛАСОВАНО

на методической комиссии

Протокол № 9

от «04» апреля 2024г

Председатель: Самодуров Э.В.

УТВЕРЖДЕНО:

Распоряжением директора

№ 69-рс от «15» апреля 2024 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

		Стр.
1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 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	<i>Объем часов</i>
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 разделов учебной дисциплины и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Теоретические основы бухгалтерского учёта</b>		7	
<b>Тема 1.1. Основы бухгалтерского учета</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	1	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	Основы бухгалтерского учета		
<b>Тема 1.2 Структура и виды бухгалтерского баланса</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	
	Бухгалтерский баланс.		
	Влияние хозяйственных операций на баланс: типовые изменения		
	Счета бухгалтерского учета. План счетов бухгалтерского учета: понятие, структур		
	<b>Практические занятия</b>		
	ПЗ №1. Тема: Группировка хозяйственных средств предприятия по составу, размещению и источникам образования	5	
	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.		
<b>Тема 1.3 Документы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 1-ОК5, ОК7,

<b>хозяйственных операций</b>	Документы хозяйственных операций, инвентаризация	1	OK9, OK10, OK11
	<b>Практические занятия</b>		
	ПЗ №4. Тема Составление первичных документов. Исправление ошибок в документах	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Изучение главы 2 Федерального закона «О бухгалтерском учете». Изучение нормативных документов по проведению инвентаризации	3	
	<b>КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА №1. ПО РАЗДЕЛУ 1. Теоретические основы бухгалтерского учёта</b>	1	
<b>Раздел 2. Особенности бухгалтерского учета в общественном питании</b>		29	
<b>Тема 2.1. Особенности организация бухгалтерского учета в общественном питании</b>	<u><b>Содержание учебного материала</b></u>		OK 1-OK5, OK7, OK9, OK10, OK11
	Задачи и принципы организации бухгалтерского учета в общественном питании	1	
<b>Тема 2.2 Оценка и учет сырья, товаров и тары в кладовых</b>	<u><b>Содержание учебного материала</b></u>	2	OK 1-OK5, OK7, OK9, OK10, OK11
	Оценка и учет сырья, товаров и тары в кладовых. Инвентаризация продуктов и тары в кладовой: цели, сроки и порядок проведения, документальное оформление, выявление результатов		
	<b>Практические занятия</b>		
	ПЗ №5. Тема: Составление товарной накладной, доверенности, счета-фактуры, карточки складского учета.	2	
	ПЗ №6. Тема: Составление накладных на отпуск товаров и тары из кладовой, товарного отчета, инвентаризационной описи и сличительной		

	ведомости.		
<b>Тема 2.3.Ценообразование в общественном питании</b>	<b><u>Содержание учебного материала</u></b>  Расчет цен и документальное оформление услуг по обслуживанию торжеств, банкетов, семейных обедов согласно договорам.	2	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	<b>Практические занятия</b>		
	ПЗ №7. Тема: Исчисление цен на покупные товары	7	
	ПЗ №8. Тема: Калькуляция свободных розничных цен на холодные закуски, первые блюда, напитки, сладкие блюда. Калькуляция свободных розничных цен на вторые блюда, соусы, гарниры.		
	ПЗ №9. Тема: Расчет входной платы при оказании услуг по типу «шведского стола»		
	ПЗ №10. Тема: Составление акта сдачи-приемки услуг и заказа-счета на оказываемую услугу		
<b>Тема 2.4.Учет производства и реализации (отпуска) готовой продукции</b>	<b><u>Содержание учебного материала</u></b>  Документальное оформление реализации (отпуска) готовой продукции в зависимости от назначения, формы обслуживания, порядка расчета и т.д.	2	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	<b>Практические занятия</b>		
	ПЗ №11. Тема: Составление первичных документов по реализации (отпуску) готовой продукции	3	
	ПЗ №12. Тема: Составление отчетности о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости о движении продуктов и тары на производстве.		
<b>Тема 2.5.Учет реализации готовой продукции и товаров в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети</b>	<b><u>Содержание учебного материала</u></b>  Документальное оформление движения товаров, готовой продукции производства, тары, сдачи выручки	2	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	<b>Практические занятия</b>		
	ПЗ №13. Тема: Составление первичных документов по движению товаров и тары в буфетах, сдаче выручки, товарного отчета буфетчика	2	

<b>Тема 2.6.Учет расчетов по оплате труда</b>	<b><u>Содержание учебного материала</u></b>	6	
	Особенности оплаты труда на предприятиях общественного питания.		
	Расчет отчислений на социальное страхование и обеспечение.		
	Особенности оплаты труда на предприятиях общественного питания.		
	<b>Практические занятия</b>		
	ПЗ №14. Тема: Оформление табеля учета рабочего времени	3	
	ПЗ №15. Тема: Расчет заработной платы различным категориям работников при повременной и сдельной оплате труда. Расчет оплаты за дни отпуска, пособий по временной нетрудоспособности, доплат за сверхурочную работу, работу в праздничные и выходные дни. Расчет заработной платы различным категориям работников при повременной и сдельной оплате труда. Расчет оплаты за дни отпуска, пособий по временной нетрудоспособности, доплат за сверхурочную работу, работу в праздничные и выходные дни.		
<b>Тема 2.7.Учет денежных средств, текущих обязательств и расчетов</b>	<b><u>Содержание учебного материала</u></b>	2	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	Учет денежных средств, текущих обязательств и расчетов		
	<b>Практические занятия</b>		
	ПЗ №16. Тема: Оформление листа книги кассира-операциониста. Оформление приходных, расходных кассовых документов, кассового отчета	3	
	ПЗ №17. Тема: Составление авансового отчета. Составление реестра сдачи выручки официантом и документов к нему		
<b>Тема 2.8.Учет доходов, расходов и финансовых результатов</b>	<b><u>Содержание учебного материала</u></b>	2	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	Учет доходов, расходов и финансовых результатов		
	<b>Практические занятия</b>	3	
	ПЗ №18. Тема: Расчет реализованных расценок. Расчет расходов, приходящихся на остаток товара.		



	ПЗ №19. Тема: Расчет амортизации основных средств. Составление документов на списание инвентаря.		
	Контрольная работа №2. по разделу 2. <b>Особенности бухгалтерского учета в общественном питании</b>	1	
<b>Раздел 3. Нормативная и правовая база бухгалтерского учета</b>		4	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
<b>Тема 3.1. Учетная политика организации</b>	<u>Содержание учебного материала</u> Учетная политика: принципы формирования, понятие, требования, документальное оформление	1	
<b>Тема 3.2. Бухгалтерская отчетность предприятия</b>	<u>Содержание учебного материала</u> Бухгалтерская отчетность: понятие, виды и назначение, основные требования.	2	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	<b>Практические занятия</b> ПЗ №20. Тема: Составление бухгалтерского баланса организации	2	
	<b>Контрольная работа №3.</b>	1	
	Самостоятельная работа по подготовке к промежуточной аттестации	4	
	Консультации	6	
	Промежуточная аттестация в форме экзамена	6	

### **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*

Федеральный закон «О бухгалтерском учете» от 21.11.96 № 129-ФЗ;

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;

Гражданский кодекс РФ, части 1 и 2;

Трудовой кодекс РФ;

Налоговый кодекс РФ, части 1,2 с измен.идополн. (2002-2003гг.);

План счетов бухгалтерского учета финансово-хозяйственной деятельности и инструкция по его применению. Утв. Приказом Минфина РФ от 31.12.00 № 94Н;

«Бухгалтерская отчетность организации» ПБУ 4/99. Приказ Минфина РФ от 06.07.99 № 43Н;

«Учет материально-производственных запасов» ПБУ 5/01. Приказ Минфина РФ от 09.06.01 № 44Н;

Методические указания по бухгалтерскому учету материально-производственных запасов.

Утв. Приказом Минфина РФ от 28.12.01 № 119Н;

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий –СПб.: Профессия, 2008;

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

	опроса; Промежуточный контроль: - экзамен
--	---