

Зкл 42

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской
области «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»
(ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»)

СОГЛАСОВАНО
Методическим советом
протокол от «30» 08 2018 г.
№ 12

УТВЕРЖДАЮ
Директор
Ф.Г. Исламгалиев
Приказ № 37/002 от « » 08 2018 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.19 БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ**

2018 г.

к УМК ООП СПО по профессии 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 **Технология продукции общественного питания**

Организация разработчик: ГАПОУ СПО СО Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»

Разработчик: Заровнятных А.П., преподаватель спец. дисциплин

Рассмотрена на заседании методического совета протокол № 12
от «30» 08 2018 г.

Председатель методического совета _____

Согласовано:

Зам. директора по УР _____ И.Н. Субботина

«30» 08 2018 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО в части реализации вариативной части 19.02.10 **Технология продукции общественного питания**.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников в отрасли «Технология продукции и организация общественного питания».

В результате изучения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Перечень общих компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины

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.
ПК6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профильные учебные дисциплины общепрофессионального цикла.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения дисциплины должен:

- знать:**
- основы бухгалтерского учета, структуру и виды бухгалтерского баланса, документы хозяйственных операций, бухгалтерскую отчетность;
 - особенности ценообразования в общественном питании;
 - нормативно-правовую базу бухгалтерского учета;
- уметь:**
- использовать данные бухгалтерского учета и отчетности в профессиональной деятельности.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
Аудиторные занятия (всего)	16
практические занятия (всего)	16
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
в том числе по заданию преподавателя	
<i>Итоговая аттестация в форме</i>	<i>дифференцированный зачет</i>

2.2. Содержание учебной дисциплины «Бухгалтерский учет»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), межмодульных занятий (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
Тема 1.1. Предмет и метод учета бухгалтерский учет.	Раздел 1. Основы построения бухгалтерского (финансового) учета Содержание: 1. Предмет, система и метод науки бухгалтерский (финансовый) учет. 2. Основы построения бухгалтерского (финансового) учета.	1	1
Тема 1.2. Нормативное регулирование бухгалтерского учета.	Самостоятельная работа обучающихся: Написать, конспектируя, статью из учебника «Пользователи бухгалтерского (финансового) учета», «Нормативное регулирование бухгалтерского учета», «Структура аппарата управления», «Классификация объектов бухгалтерского учета». 2. Национальная система и модели международного учета. 3. Практическая работа. 1. Подведение по ведению бухгалтерского учета и отчетности в РФ. Документооборот. 2. Исправление ошибок в первичных бухгалтерских документах.	1	3
Тема 2.1. Организация работы кассы.	Раздел 2. Учет денежных средств Содержание: 1. Организация работы кассы. 2. Ответственность за несоблюдение правил ведения кассовых операций. 3. Ответственность за несоблюдение правил ведения кассовых операций. 4. Заполнение кассовой книги и отчета кассира в бухгалтерии. Практическая работа: Заполнение кассовой книги и отчета кассира в бухгалтерию.	2	1
Тема 2.2. Учет операций на расчетном счете.	Практическая работа обучающихся: Подготовить отчет по форме «Общий порядок организации денежного обращения в РФ регламентируемый Банком России и Министерством финансов РФ» в соответствии с Положениями «О порядке ведения кассовых операций с банками и кассами Банка России на территории РФ» утвержденного ЦБ РФ от 12.10.2011 г. № 373-П/б Содержание: 1. Документальное оформление и учет операций на расчетном счете. 2. Синтетический и аналитический учет операций на расчетном счете. 3. Учет движения денежных средств в иностранной валюте. 4. Учет движения денежных средств в иностранной валюте. Практическая работа: 1. Учет движения денежных средств в иностранной валюте. 2. Учет операций по покупке иностранной валюты.	1	3
		1	2

<p>Тема 3.1. Понятие и оценка основных средств.</p>	<p>3. Учет операций по покупке иностранной валюты. 4. Учет лизинговых вложений и ценных бумаг. Практическая работа обучающихся: Планирование оборота на тему: «Расчеты с применением контрольно-кассовой техники» «Учет операций на валютных счетах» «Учет в основных закладах».</p>	<p>1</p>	<p>3</p>
<p>Тема 3.2. Оценка и учет основных средств.</p>	<p>1. Понятие и классификация основных средств. 2. Основные задачи учета. Содержание: 1. Оценка основных средств. 2. Аналитический (инвентарный) учет основных средств. 3. Учет вложения и поступления основных средств. 4. Учет выбытия основных средств. 5. Восстановление основных средств. 6. Переоценка основных средств. 7. Синтетический учет основных средств. 8. Синтетическая работа обучающихся: Составление работ обучающимся: Подготовка схем работ обучающихся: «Учет аренованных основных средств» «Учет в арендованном и арендодателем и арендатором».</p>	<p>1</p>	<p>3</p>
<p>Тема 4.1. Понятие и оценка материально-ответственных закладов.</p>	<p>1. Практическая работа: Понятие и задачи учета основных средств. 2. Переоценка. 3. Переоценка материально-ответственных закладов. 4. Учет материально-ответственных закладов. Содержание: 1. Понятие и задачи учета производственных закладов. 2. Классификация и оценка материально-производственных закладов. 3. Порядок учета работ обучающихся: И документальное оформление производственных закладов и сделать контекст. Учет производственных закладов на складе. Содержание: 1. Синтетический учет материалов. 2. Учет транспортно-заготовительных расходов. 3. Учет материалов в материалах и расчетах с поставщиками. Практическая работа: 1. Учет материалов в бухгалтерии. 2. Порядок учета нефактурованных поставок и учет материалов в пути. 3. Инвентаризация материалов. 4. Учет материально-производственных закладов.</p>	<p>1</p>	<p>2</p>
<p>Тема 4.2. Учет материально-ответственных закладов.</p>	<p>1. Понятие и задачи учета основных средств. 2. Переоценка. 3. Переоценка материально-ответственных закладов. 4. Учет материально-ответственных закладов. Содержание: 1. Понятие и задачи учета производственных закладов. 2. Классификация и оценка материально-производственных закладов. 3. Порядок учета работ обучающихся: И документальное оформление производственных закладов и сделать контекст. Учет производственных закладов на складе. Содержание: 1. Синтетический учет материалов. 2. Учет транспортно-заготовительных расходов. 3. Учет материалов в материалах и расчетах с поставщиками. Практическая работа: 1. Учет материалов в бухгалтерии. 2. Порядок учета нефактурованных поставок и учет материалов в пути. 3. Инвентаризация материалов. 4. Учет материально-производственных закладов.</p>	<p>1</p>	<p>2</p>

<p>Тема 5.1. Методы учета затрат на производство и калькулирование себестоимости продукции.</p>	<p>Раздел 5. Учет затрат на производство и калькулирование себестоимости продукции. Содержание: 1. Понятие и задачи учета затрат на производство и калькулирование себестоимости продукции. 2. Учет общепроизводственных расходов. 3. Учет общехозяйственных расходов. Содержание: 1. Учет и распределение затрат. 2. Учет затрат на производство и калькулирование себестоимости продукции, работ, услуг. 3. Учет общепроизводственных расходов. 4. Учет общехозяйственных расходов. Практическая работа: 1. Учет затрат на производство и калькулирование себестоимости продукции, работ, услуг. 2. Учет расходов будущих периодов. 3. Учет потерь производства. 4. Учет и оценка незавершенного производства. Практическая работа обучающихся: Подготовка схем работ обучающихся: «Учет затрат на производство» «Учет затрат на производство» «Учет затрат на производство» «Учет затрат на производство».</p>	<p>1</p>	<p>1</p>
<p>Тема 5.2. Учет и распределение затрат на производство и калькулирование себестоимости продукции.</p>	<p>1. Понятие и задачи учета затрат на производство и калькулирование себестоимости продукции, работ, услуг. 2. Учет общепроизводственных расходов. 3. Учет общехозяйственных расходов. Содержание: 1. Учет и распределение затрат. 2. Учет затрат на производство и калькулирование себестоимости продукции, работ, услуг. 3. Учет общепроизводственных расходов. 4. Учет общехозяйственных расходов. Практическая работа: 1. Учет затрат на производство и калькулирование себестоимости продукции, работ, услуг. 2. Учет расходов будущих периодов. 3. Учет потерь производства. 4. Учет и оценка незавершенного производства. Практическая работа обучающихся: Подготовка схем работ обучающихся: «Учет затрат на производство» «Учет затрат на производство» «Учет затрат на производство» «Учет затрат на производство».</p>	<p>1</p>	<p>2</p>
<p>Тема 6.1. Понятие и задачи учета готовой продукции.</p>	<p>1. Понятие и задачи учета готовой продукции. 2. Учет готовой продукции на складах. Содержание: 1. Понятие и задачи учета готовой продукции. 2. Учет готовой продукции на складах. Практическая работа обучающихся: Подготовка схем работ обучающихся: «Учет готовой продукции» «Учет готовой продукции» «Учет готовой продукции» «Учет готовой продукции».</p>	<p>1</p>	<p>1</p>
<p>Тема 6.2. Учет готовой продукции.</p>	<p>1. Понятие и задачи учета готовой продукции. 2. Учет готовой продукции на складах. Содержание: 1. Понятие и задачи учета готовой продукции. 2. Учет готовой продукции на складах. Практическая работа обучающихся: Подготовка схем работ обучающихся: «Учет готовой продукции» «Учет готовой продукции» «Учет готовой продукции» «Учет готовой продукции».</p>	<p>1</p>	<p>3</p>
<p>Тема 7.1. Понятие дебиторской и кредиторской задолженности.</p>	<p>1. Понятие дебиторской и кредиторской задолженности. 2. Понятие кредиторской задолженности.</p>	<p>1</p>	<p>1</p>

<p>Тема 7.2. Учет текущих операций и расчетов.</p> <p>Содержание: 1. Учет текущих операций и расчетов. 2. Учет расчетов с подотчетными лицами. 3. Учет расчетов с работниками по прочим операциям. 4. Учет расчетов с учредителями. 5. Учет расчетов с филиалами, отделениями и кредитными учреждениями. 6. Учет расчетов с расчетными счетами и кредитными организациями. 7. Учет текущих операций и расчетов. 8. Учет расчетов с подотчетными лицами. 9. Учет расчетов с работниками по прочим операциям. 10. Учет расчетов с учредителями. 11. Учет расчетов с филиалами, отделениями и кредитными учреждениями. 12. Учет расчетов с расчетными счетами и кредитными организациями. 13. Учет расчетов с потребителями и «Учет расчетов с разными кредиторами и дебиторами».</p> <p>Раздел 8. Бухгалтерская отчетность.</p> <p>Содержание: 1. Состав бухгалтерской отчетности. 2. Состав налоговой отчетности. 3. Практическая работа №1: Заполнение отчетности предприятия. 4. Самостоятельная работа обучающихся: Заполнение отчетности предприятия.</p>	1	1	1
<p>Тема 8. Бухгалтерская отчетность.</p>	2	2	2
	3	3	3
ЭКЗАМЕН			
ВСЕГО	48		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины предполагает наличие учебного кабинета спец. дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине (комплекты учебных таблиц, плакатов и т.д.);
- **технические средства обучения:** компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедийный проектор, экран, колонки;
- библиотечный фонд.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Богаченко В.М. Основы бухгалтерского учета : учебник / - Изд. 3-е, испр. – Ростов н/Д : Феникс, 2015. – 334 с. (СПО)
2. Лебедев Е.М. Бухгалтерский учет : учеб. пособие для студ. Учреждений СПО / - 4-е изд., стер. – М. : «Академия», 2013. – 304 с.

Дополнительные источники

1. Подольский, В.И. Бухгалтерский учет в общественном питании: Учебник для студ. сред. проф. учеб. заведений / В.И. Подольский, О.М. Бурдогова. - М.: Академия, 2009 – 304 с.
2. Саложникова, Н.Г. Бухгалтерский учет для менеджеров: учебное пособие. 2-е изд., перераб. И доп. – М.: КНОРУС, 2009 – 304 с.

Интернет ресурсы:

1. Информационные технологии индустрии гостеприимства «Ресторанофф» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.restoranoft.ru>.
2. Бухгалтерский учет в отдельных отраслях [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.businessuchet.ru>.
3. Центр правовой и бухгалтерской поддержки малого бизнеса «БУХГАЛТЕРИЯ» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.buhlet.ru>.

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Уметь: Использовать данные бухгалтерского учета и отчетности в профессиональной деятельности;</p>	<p>Экспертная оценка выполнения практического задания</p>

Знать:	<p>основы бухгалтерского учета, структуру и виды бухгалтерского баланса, документы хозяйственных операций, бухгалтерскую отчетность;</p> <p>особенности ценообразования в общественном питании;</p> <p>нормативно-правовую базу бухгалтерского учета.</p> <p>ПК 1.4 Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.</p>	<p>Экспертная оценка выполнения практического задания. Устный опрос</p> <p>Устный опрос. Экспертная оценка выполнения практического задания</p> <p>Экспертная оценка выполнения практического задания. Тестирование.</p> <p>Экспертный анализ выполнения практических работ</p>
---------------	--	---

Разработчик: Заровнятных А.П., преподаватель спец. дисциплин _____