

**Министерство образования Нижегородской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Областной многопрофильный техникум»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.10 Бухгалтерский учет**

**по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**Вознесенское  
2016г.**

СОГЛАСОВАНО

Методической комиссией  
преподавателей спецдисциплин  
и мастеров п/о

Протокол № 1

От «дс» 08 2016г.

Председатель  /Т.М.Ермакова/

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ Областной  
многопрофильный техникум

 Н.И.Курцын  
«дс» 08 2016г.



СОГЛАСОВАНО

Руководитель филиала НОЮ  
«Вознесенское РАИЮ»

 /А.Н.Парамонов/



Разработчик:

Лашманова Лариса Сергеевна, преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ  
Областной многопрофильный техникум, высшая квалификационная категория

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального  
государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10  
Технология продукции общественного питания

## СОДЕРЖАНИЕ

|   |           |
|---|-----------|
| <b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>              | стр.<br>4 |
| <b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>                 | 7         |
| <b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>   | 11        |
| <b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b> | 12        |

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.10 Бухгалтерский учет

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная дисциплина относится к дисциплинам профессионального учебного цикла П.00

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

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

- составлять и оформлять документы по товарным, денежным и расчетным операциям;
- проводить инвентаризацию и оформлять ее результаты;
- производить калькуляцию свободных розничных цен на продукцию

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

- цели, задачи, сущность бухгалтерского учета;
- законодательные акты и нормативные документы, регулирующие порядок организации бухгалтерского учета в РФ;
- систему счетов бухгалтерского учета;
- структуру и виды бухгалтерского баланса, документы хозяйственных операций;
- организацию, методы, документальное оформление учета на предприятии;
- порядок проведения и оформления инвентаризации;
- механизм ценообразования на продукцию и услуги

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС СПО и ОПОП СПО по данному направлению подготовки:**

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

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.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Обучающийся, должен обладать профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося 24 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| <b>Вид учебной работы</b>                               | <b>Объем часов</b> |
|---|--------------------|
| <b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>            | 72                 |
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b> | 48                 |
| в том числе:  |                    |
| практические занятия                                    | 24                 |
| <b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>      | 24                 |
| <i>Итоговая аттестация в форме экзамена</i>             |                    |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.10 Бухгалтерский учет

| Наименование разделов и тем   | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)  |  | Объем часов               | Уровень освоения |
|---|---|--|---------------------------|------------------|
| 1   | 2   |  | 3                         | 4                |
| <b>Раздел 1. Теоретические основы бухгалтерского учета</b>  |   |  | <b>Т/П/С<br/>6/4/10</b>   |                  |
| <b>Тема 1.1. Общая характеристика бухгалтерского учета</b>  | 1   | Цели, предмет и задачи дисциплины. Виды хозяйственного учета, измерители в учете. Нормативные документы определяющие порядок организации и ведения бухгалтерского учета.   | 2                         | 1                |
| <b>Тема 1.2. Бухгалтерский баланс и система счетов бухгалтерского баланса</b>                         | Содержание учебного материала   |  |                           |                  |
|   | 1   | Назначение, структура и виды бухгалтерского баланса. Типы изменений в балансе. Система счетов бухгалтерского учета. Сущность двойной записи. Запись хозяйственных операций на счетах синтетического и аналитического учета. Оборотные ведомости. | 2                         | 1                |
|   | Практическая работа<br>№1 Запись хозяйственных операций на счетах.  |  | 2                         | 2                |
| <b>Тема 1.3. Документация и инвентаризация</b>  | Содержание учебного материала.  |  |                           |                  |
|   | 1   | Бухгалтерские документы, правила их составления, документальное оформление учета на предприятии. Порядок проведения и оформления результатов инвентаризации. Исправление ошибок.   | 2                         | 1                |
|   | Практическая работа<br>№2 Составление первичных документов. Исправление ошибок.   |  | 2                         | 2                |
|   | Самостоятельная работа обучающихся<br>Изучить ФЗ «О бухгалтерском учете в РФ»<br>Изучение плана счетов.<br>Изучение инструкции по проведению инвентаризации.<br>Решение задач:<br>- на определение типа изменений в балансе |  | 10                        | 3                |
| <b>Раздел 2. Организация бухгалтерского учета в организациях (предприятиях) общественного питания</b> |   |  | <b>Т/П/С<br/>18/20/14</b> |                  |
| <b>Тема 2.1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий</b>   | Содержание учебного материала   |  |                           |                  |
|   | 1   | 1 Сборник рецептур: виды и содержание. Основные кондиции сырья. Приложения к 1 Сборнику рецептур. Работа с расчетными таблицами.   | 2                         | 2                |
|   | Практические работа<br>№3 Определение норм вложения сырья с учетом кондиций и взаимозаменяемости  |  | 2                         | 2                |



|  |   |   |             |   |
|--|---|---|-------------|---|
| <b>Тема 2.2. Ценообразование в предприятиях общественного питания</b>          | Содержание учебного материала.  |   |             |   |
|  | 1   | Виды цен, их структура, механизм ценообразования на продукцию и услуги. Калькуляция свободных розничных цен. План-меню, содержание и назначение.  | 2           | 2 |
|  | Практическая работа<br>№4 Калькуляция цен на холодные закуски и первые блюда  |   | 2           | 2 |
|  | №5 Калькуляция цен на гарниры, вторые блюда<br>№6 Калькуляция цен на кондитерские изделия   |   | 2           |   |
| <b>Тема 2.3. Учет сырья, товаров и тары в кладовых</b>                         | Содержание учебного материала.  |   |             |   |
|  | 1   | Нормативные документы и методические рекомендации, регламентирующие порядок учета; организация материальной ответственности. Способы и приемы учета и документального оформления товарных операций в кладовых. Ответность материально-ответственных лиц | 2           | 2 |
|  | Практическая работа<br>№7 Составление товарного отчета<br>№8 Составление инвентаризационной описи, сличительной ведомости.  |   | 2<br>2      | 2 |
|  | Содержание учебного материала   |   |             |   |
| <b>Тема 2.4. Учет сырья на производстве и при реализации готовой продукции</b> | 1   | Первичные документы по реализации готовой продукции. Ответность о реализации изделий кухни. Ведомость о движении продуктов и тары на производстве. Наряд-заказ и отчет по кондитерскому цеху.   | 2           | 2 |
|  | Практическая работа<br>№9 Составление первичных документов на реализацию и отпуск готовой продукции<br>№10 Составление отчетности о реализации и отпуске изделий кухни<br>№11 Составление наряда-заказа по кондитерскому цеху |   | 2<br>2<br>2 | 2 |
|  | Содержание учебного материала.  |   |             |   |
|  | Содержание учебного материала.  |   |             |   |
| <b>Тема 2.5. Учет расчетов по оплате труда</b>                                 | 1   | Состав фонда оплаты труда. Порядок начисления заработной платы и пособий, удержания из заработной платы. Обязательные отчисления. Оформление табеля учета рабочего времени  | 2           | 2 |
|  | Практическая работа<br>№12 Оформление табеля учета рабочего времени   |   | 2           | 2 |
| <b>Тема 2.6. Учет денежных средств, текущих обязательств и расчетов</b>        | Содержание учебного материала   |   |             |   |
|  | 1   | Порядок ведения и документального оформления кассовых операций Книга кассира-операциониста. Приходные и расходные кассовые ордера, авансовый отчет. Порядок оформления платежных поручений. Инвентаризация в кассе. Безналичные расчеты организации.    | 2           | 2 |
| <b>Тема 2.7. Учет расходов, доходов и финансовых результатов</b>               | Содержание учебного материала   |   |             |   |
|  | 1   | Понятие, состав доходов и расходов организации. Финансовый результат: понятие, порядок формирования. Положение по ПУ 10/99  | 2           | 2 |
| Содержание учебного материала.   |   |   |             |   |

|   |                               |   |                    |   |
|---|-------------------------------|---|--------------------|---|
| <b>Тема 2.8 Учетная политика организации</b>            | 1                             | Понятие, требования, характеристика основных положений учетной политики организации. Составление приказа об учетной политике. Нормативные акты.   | 2                  | 2 |
| <b>Тема 2.9. Бухгалтерская (финансовая) отчетность.</b> | Содержание учебного материала |   |                    | 2 |
|   | 1                             | Понятие, состав и содержание бухгалтерской отчетности. Порядок составления, требования и сроки предоставления. ПБУ 2/2000   | 2                  |   |
|   |                               | Самостоятельная работа обучающихся<br>Изучение Сборника рецептур блюд и кондитерских изделий<br>Составление калькуляционных карточек<br>Ознакомление с договорами о материальной ответственности<br>Ознакомиться с Отчетом о прибылях и убытках<br>Доклад «Нормируемые и ненормируемые потери»<br>Изучить тему Документальное оформление операций специализированных цехов.<br>Реферат «Удержания и вычеты из заработной платы»<br>Реферат «Безналичные расчеты в РФ»<br>Решение задач по темам раздела<br>Составление презентаций на тему «Учетные измерители», «Способы исправления ошибок» | 14                 | 3 |
| <b>Всего:</b>   |                               |   | Т/П/С/<br>24/24/24 |   |

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)

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета социально-экономических дисциплин.

Читального зала библиотеки с выходом в сеть Интернет.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя.
- Рабочая доска

Технические средства обучения:

- персональные компьютеры с доступом к сети Интернет;
- справочно-правовые системы «Консультант», «Гарант»;
- обучающие программы «1С: Налогоплательщик 8», «1С:Бухгалтерия 8»;
- сборники задач, ситуаций, тестовых заданий;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия: комплект форм учетных регистров, комплект бланков первичных бухгалтерских документов, комплект плана счетов;
- мультимедийные презентации лекционного материала.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **Основная**

1. Миславская Н.А. Бухгалтерский учет / Миславская Н.А., Поленова С.Н. - М.: Дашков и К, 2016. - 592 с.: ISBN 978-5-394-01799-5 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430615> - Электронный учебник.

##### **Дополнительная**

1. Керимов В.Э. Бухгалтерский учет / Керимов В.Э., - 7-е изд. - М.: Дашков и К, 2015. - 584 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/450858>- Электронный учебник.

2. Бабаев Ю.А. Бухгалтерский учет в торговле и общественном питании: Учебное пособие / Ю.А. Бабаев, А.М. Петров. - М. ИНФРА-М, 2015. - 352 с.: - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/481654>- Электронный учебник.

##### **Учебно-методическая**

1. Кучма В.Н. Бухгалтерский учет: Практическое пособие / Кучма В.Н. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 868 с.: ISBN 978-5-16-106276-0 (online) - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/945665> - Электронный учебник.

2. Самохвалова Ю.Н. Бухгалтерский учет: Практикум: Учебное пособие / Ю.Н. Самохвалова. - 5-е изд., испр. и доп. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 232 с.: 60x88 1/16. - (Профессиональное образование). (обложка) ISBN 978-5-91134-469-6 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/432375>- Электронный учебник.

#### 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, исследований.

| <b>Результаты обучения<br/>(освоенные умения, усвоенные знания)</b>  | <b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>   |
|--|--|
| <p><b>умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>-составлять и оформлять документы по товарным, денежным и расчетным операциям;</li><li>- проводить инвентаризацию и оформлять ее результаты;</li><li>-производить калькуляцию свободных розничных цен на продукцию</li></ul>  | <ul style="list-style-type: none"><li>-Компетентностно-ориентированные задания,</li><li>-Экспертная оценка результатов выполнения практической работы</li><li>-Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</li></ul>  |
| <p><b>знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>-цели, задачи, сущность бухгалтерского учета;</li><li>-законодательные акты и нормативные документы, регулирующие порядок организации бухгалтерского учета в РФ;</li><li>-систему счетов бухгалтерского учета;</li><li>-структуру и виды бухгалтерского баланса, документы хозяйственных операций;</li><li>-организацию, методы, документальное оформление учета на предприятии;</li><li>-порядок проведения и оформления инвентаризации;</li><li>-механизм ценообразования на продукцию и услуги</li></ul> | <p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательных программ:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-тестирование по темам;</li><li>-самостоятельная работа обучающихся;</li><li>-написание рефератов и докладов.</li><li>-работа на практических занятиях</li></ul> |