

К основной профессиональной образовательной программе
(программе подготовки специалистов среднего звена)
**43.02.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ
ПИТАНИИ**

**КИРОВСКОЕ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«ОРЛОВО-ВЯТСКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

Рассмотрено на ПЦК преподавателей
«Сферы обслуживания»
Протокол № ___ от _____ 2023 г.
Председатель ПЦК _____

Утверждаю:
Зам. директора по УР
_____/М.В.Русских/
« ___ » _____ 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОПД 03 «БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ»
ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ
43.02.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ
ПИТАНИИ**

Орлов, 2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины
составлена на основе Федерального
государственного образовательного стандарта по
специальности среднего профессионального
образования 43.02.01
Организация обслуживания в общественном питании

Организация-разработчик: Кировское областное государственное профессиональное образовательное бюджетное учреждение «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж».

Составитель: Лысова Галина Аркадьевна, преподаватель бухгалтерских дисциплин КОГПОБУ «ОВСХК»

Техническая экспертиза:

Рабочая программа учебной дисциплины «Бухгалтерский учет» по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, соответствует требованиям государственного образовательного стандарта, созданная на основе примерной программы Министерства образования РФ, с учетом программы развития КОГПОБУ «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж». Рабочая программа раскрывает содержание знаний, умений и навыков по учебной дисциплине, логику изучения предмета с указанием последовательности тем, вопросов и общей дозировки времени на их изучение. Объем содержания оптимален и соответствует объему учебного времени по учебной дисциплине, отведенному в учебном плане. Содержание дифференцировано с учетом уровневых планируемых предметных результатов. В содержании выделены практические работы. Представлены основные элементы содержания каждой темы. Количество часов, отведенное на изучение курса, тем (разделов) соответствует развитию обучающихся и усвоению.

Щенникова Л.В., председатель ПЦК преподавателей «Сферы обслуживания» КОГПОБУ «ОВСХК»

Рассмотрено и рекомендовано ПЦК преподавателей «Сферы обслуживания»
Протокол № 1 от 31. 08. 2023 г

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
5. ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ- ОПД.03 «БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ».

1.1. Нормативно-правовое и методическое обеспечение разработки рабочей программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного приказом Минобрнауки России от 5 мая 2014 года № 465;

- Основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании;

- Локальных актов Кировского областного государственного профессионального образовательного бюджетного учреждения «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж».

1.2. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Рабочая программа предназначена для использования в учебном процессе поочной и заочной формам обучения.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована для получения рабочей специальности «Официант», «Бармен», «Буфетчик»; профессиональной подготовке или переподготовке работников в области общественного питания при наличии среднего или высшего профессионального образования.

1.3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Общепрофессиональные дисциплины

Общая трудоемкость 150 час.

Обязательная часть программы включает 150 час

1.4. Цели планируемые результаты освоения дисциплины общих компетенций

Код и формулировка компетенций	Умения	Знания	Методы оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Проявлять понимание сущности и социальной значимости будущей профессии при изучении предмета бухгалтерский учет.	Демонстрация интереса к будущей профессии	Оценка результатов выполнения практической работы; Оценка результатов устного и письменного опроса; Оценка результатов тестирования; Оценка результатов решения ситуационных задач.
ОК 3. Принимать ре-	Приминает решения в	Демонстрация спо-	Оценка выпол-

шения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	стандартных и нестандартных ситуациях и несет за них ответственность	способности применения решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	нения практических работ, решение ситуационных задач
ОК 7. Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Берет на себя ответственность за общий командный результат; Осознанно ставит цели для овладения различными видами работ; Анализирует и корректирует результаты работы.	Демонстрация готовности работать в команде	Оценка выполнения практических работ, решение ситуационных задач
ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.	Соблюдает действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.	Уметь применять действующее законодательство и нормативные документы при изучении бухгалтерского учета	Оценка выполнения практических работ, решение ситуационных задач

Профессиональные компетенции

Код и формулировка компетенций	Умения	Знания	Методы оценки
ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организаций общественного питания	Показать эффективность деятельности организаций общественного питания	Понимать в оценке эффективности деятельности организаций общественного питания	Оценка результатов устного и письменного опроса, тестирования, ситуационных задач

Перечень личностных результатов

ЛР-6 Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации

ЛР -16 Проявляющий чувство ответственности и долга перед малой Родиной

ЛР-19 Демонстрирующий готовность и способность вести с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов по очной форме	Количество часов по заочной форме
Максимальная учебная нагрузка (всего)	150	150
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по учебным занятиям (всего)	100	16
в том числе:		
Теоретическое обучение	68	8
Практические занятия	32	8
Лабораторные занятия		
Курсовое проектирование		
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	50	134
Консультации	-	-
Промежуточная аттестация	-	-
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета.		

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Бухгалтерский учет». Очная форма обучения

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	ОК, ПК, ЛР	Методы текущего контроля
1	2	3	4	5
Раздел 1. Основы бухгалтерского учета.				
Введение	Роль знаний бухгалтерского учета в профессиональной деятельности.	2	ОК1,3,7, 10 ПК 1.4 ЛР6,16,19	Фронтальный опрос
Тема 1.1. Общая характеристика бухгалтерского учета, его предмет и метод	Содержание учебного материала Хозяйственный учет и его значение. Требования, предъявляемые к учету. Измерители, применяемые в учете. Задачи бухгалтерского учета. Предмет и метод бухгалтерского учета.	4	ОК1,3,7, 10 ПК 1.4 ЛР6,16,19	Тестовый контроль
	Самостоятельная работа обучающихся	4		Самостоятельная работа
	1. Изучить и исследовать нормативно-правовые базы, регламентирующие			

	щие основы бухгалтерского учета			
Тема 1.2 Структура и виды бухгалтерского баланса	Содержание учебного материала	4	ОК1,3,7, 10 ПК 1.4 ЛР6,16,19	Устный, фронтальный опрос, тестовый контроль
	1. Классификация имущества организации и источников его образования			
	2. Бухгалтерский баланс: назначение, структура, содержание и виды.			
	3. Влияние хозяйственных операций на баланс: типовые изменения в бухгалтерском балансе.			
	Практические занятия	4		Практическая работа
1. Группировка имущества по составу, размещению и источникам формирования средств. 2. Составление бухгалтерского баланса.				
	Самостоятельная работа обучающихся	4		Самостоятельная работа
	1. Изучить и исследовать нормативно-правовую базу, регламентирующую содержание и составление бухгалтерского баланса. Положение по бухгалтерскому учету ПБУ 4/1999 года в последней редакции «Бухгалтерская отчетность организации»			
Тема 1.3 Система счетов бухгалтерского учета	Содержание учебного материала	12	ОК1,3,7, 10 ПК 1.4 ЛР6,16,19	Устный, фронтальный опрос, тестовый контроль
	1. Строение счетов бухгалтерского учета. Счета активные, пассивные, активно-пассивные.			
	2. Двойная запись на счетах бухгалтерского учета: ее сущность и значение. 3. Корреспонденция счетов. Бухгалтерские проводки: простые и сложные. 4. Счета синтетические, аналитические, субсчета. Их характеристика и взаимосвязь. Синтетический и аналитический учет. 5. Оборотные ведомости по счетам синтетического и аналитического учета, их контрольное значение. 6. План счетов бухгалтерского учета.			
	Практические занятия	8		Практиче-

	<p>1. Составление корреспонденции счетов по хозяйственным операциям, открытие счетов бухгалтерского учета.</p> <p>2. Разноска хозяйственных операций по счетам синтетического и аналитического учета. Составление оборотных ведомостей по счетам синтетического и аналитического учета.</p>			ская работа	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>1. Решение задач на запись хозяйственных операций по счетам бухгалтерского учета и на составление оборотных ведомостей.</p>	12		Самостоятельная работа	
<p>Тема 1.4. Документы хозяйственных операций</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Общие понятия о документах и документации. Реквизиты документов.</p> <p>2. Классификация документов.</p> <p>3. Учетные регистры и их классификация.</p> <p>4. Выявление ошибок и способы исправления ошибочных записей в учетных регистрах.</p> <p>5. Документооборот и его организация.</p> <p>6. Формы бухгалтерского учета, их виды и особенности.</p>	8	ОК1,3,7, 10 ПК 1.4 ЛР6,16,19	Устный, фронтальный опрос, тестовый контроль	
	<p>Практические занятия</p> <p>1. Выявление и исправление ошибочных записей в учете.</p>	2		Практическая работа	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p>	4		Самостоятельная работа	
	<p>1. Изучить и исследовать нормативно-правовую базу, регламентирующую ведение бухгалтерских документов и организацию документооборота.</p>				
<p>Раздел 2. Бухгалтерский учет</p>					
<p>Тема 2.1 Особенности ценообразования в общественном питании</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Документы, необходимые для составления калькуляции: план-меню, сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания</p>	10	ОК1,3,7, 10 ПК 1.4 ЛР6,16,19	Тестовый контроль	

	<p>ния. Оценка сырья при калькуляции.</p> <p>2. Понятие калькуляции. Способы расчета продажных цен на продукцию собственного производства: традиционный, рыночный, комбинированный. Расчет цен на покупные товары.</p> <p>3. Расчет цен и документальное оформление услуг на обслуживание торжеств, банкетов, согласно договора (заказа).</p>			
	<p>Практические занятия</p> <p>1. Калькуляция на холодные блюда, супы, соусы, гарниры.</p> <p>2. Калькуляция на горячие, сладкие блюда, напитки.</p> <p>3. Расчет входной платы при оказании услуг по типу «Шведский стол».</p>	6		Практическая работа
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Калькуляция цен на продукцию, реализуемую через бары, буфеты и мелкорозничную сеть.</p>	6		Самостоятельная работа
Тема 2.2 Бухгалтерская отчетность	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Виды, состав и порядок предоставления бухгалтерской отчетности. Общие требования к содержанию отчетности.</p> <p>Бухгалтерский баланс предприятия (ф. № 1).</p> <p>Отчет о финансовых результатах хозяйственной деятельности организации (ф. №2)</p>	4	ОК1,3,7, 10 ПК 1.4 ЛР6,16,19	Тестовый контроль
	<p>Практические занятия</p> <p>Составление бухгалтерского баланса организации.</p>	2		Практическая работа
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Изучение состава и форм бухгалтерской отчетности.</p>	4		Самостоятельная работа
Раздел 3 Нормативно-правовая база бухгалтерского учета				
Тема 3.1. Учет материально-производственных зап-	<p>Содержание учебного материала</p>	12	ОК1,3,7, 10 ПК 1.4 ЛР6,16,19	Тестовый контроль

сов	<p>1.«Учет материально – производственных запасов» ПБУ 5/01 в последней редакции: общие положения, их оценка. Документальное оформление поступления. Счет - фактура. Оформление доверенностей и их учет.</p> <p>2. Документальное оформление отпуска производственных запасов. Учет производственных запасов в бухгалтерской службе. Учет тары.</p> <p>3.Учет потерь и недостач товаров. Инвентаризация на предприятиях общественного питания и выявление ее результатов.</p> <p>4.Документальное оформление реализации и отпуска готовой продукции. Порядок составления ведомости учета движения продуктов и тары на кухне.</p> <p>5.Учет товаров в барах (буфетах).</p> <p>6. Особенности учета материалов и их списание.</p>			
	<p>Практические занятия</p> <p>1.Составление доверенности, первичных документов на поступление производственных запасов.</p> <p>2.Составление накладных на отпуск товара, товарного отчета.</p> <p>3.Составление первичных документов по реализации (отпуску) готовой продукции.</p> <p>4.Составление отчетности о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учета движения продуктов и тары на производстве.</p> <p>5.Документальное оформление операций баров (буфетов).</p>	6		Практическая работа
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>1.Изучение организации материальной ответственности и документальное оформление договора.</p> <p>2.Составление журнала учета столовой посуды и приборов, выдаваемых под отчет работникам организации.</p>	8		Самостоятельная работа
Тема 3.2 Учет денежных средств	Содержание учебного материала	12	ОК1,3,7, 10 ПК 1.4 ЛР6,16,19	

	<p>1. Письмо Центрального Банка России "Порядок ведения кассовых операций в Российской Федерации" № 40 от 22 сентября 1993г.: прием и выдача наличных денег и оформление кассовых документов. Ведение кассовой книги и хранения денег. Ревизия кассы и контроль соблюдения кассовой дисциплины.</p> <p>2. Учет выручки. Ведение журнала кассира - операциониста. Учет расчетов при обслуживании через официантов. Отчетность официантов. Сдача выручки официантов в конце рабочего дня.</p> <p>3. Учет денежных средств на расчетном счете: порядок открытия, документальное оформление операций.</p> <p>4. Учет расчетов с подотчетными лицами по хозяйственно - операционным расходам и служебным командировкам.</p>			
	<p>Практическое занятие</p>			
	<p>1. Составление реестра сдачи выручки официантом и документов к нему.</p> <p>2. Документальное оформление кассовых операций</p>	4		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p>	8		
	<p>1. Изучение Федерального Закона «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт» от 25.04.03 в последней редакции.</p>			
	<p>Всего</p>	150		

2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Бухгалтерский учет».
Заочная форма обучения

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	ОК,ПК, ЛР	Методы текущего контроля
1	2	3	4	5
Раздел 1. Основы бухгалтерского учета.				
Введение	Роль знаний бухгалтерского учета в профессиональной деятельности (самостоятельная работа)	2	ОК1,3,7, 10 ПК 1.4 ЛР6,16,19	Фронтальный опрос
Тема 1.1. Общая характеристика бухгалтерского учета, его предмет и метод	Содержание учебного материала (2 теория; 2 самостоятельная работа)	4	ОК1,3,7, 10 ПК 1.4 ЛР6,16,19	Тестовый контроль
	Хозяйственный учет и его значение. Требования, предъявляемые к учету. Измерители, применяемые в учете. Задачи бухгалтерского учета. Предмет и метод бухгалтерского учета.			
	Самостоятельная работа обучающихся	4		Самостоятельная работа
	1. Изучить и исследовать нормативно-правовые базы, регламентирующие основы бухгалтерского учета			
Тема 1.2 Структура и виды бухгалтерского баланса	Содержание учебного материала (2 часа - теория, 2 часа – самостоятельная работа)	4	ОК1,3,7, 10 ПК 1.4 ЛР6,16,19	Устный, фронтальный опрос, тестовый контроль
	1. Классификация имущества организации и источников его образования			
	2. Бухгалтерский баланс: назначение, структура, содержание и виды.			
	3. Влияние хозяйственных операций на баланс: типовые изменения в бухгалтерском балансе.			
	Практические занятия – самостоятельная работа	4		Практическая работа
	1. Группировка имущества по составу, размещению и источникам формирования средств. 2. Составление бухгалтерского баланса.			

	Самостоятельная работа обучающихся			
	1. Изучить и исследовать нормативно-правовую базу, регламентирующую содержание и составление бухгалтерского баланса. Положение по бухгалтерскому учету ПБУ 4/1999 года в последней редакции «Бухгалтерская отчетность организации»	4		Самостоятельная работа
Тема 1.3 Система счетов бухгалтерского учета	Содержание учебного материала (4 теория, 8 часов самостоятельная работа)			
	6. Строение счетов бухгалтерского учета. Счета активные, пассивные, активно-пассивные. 7. Двойная запись на счетах бухгалтерского учета: ее сущность и значение. 8. Корреспонденция счетов. Бухгалтерские проводки: простые и сложные. 9. Счета синтетические, аналитические, субсчета. Их характеристика и взаимосвязь. Синтетический и аналитический учет. 10. Оборотные ведомости по счетам синтетического и аналитического учета, их контрольное значение. 6. План счетов бухгалтерского учета.	12	ОК1,3,7, 10 ПК 1.4 ЛР6,16,19	Устный, фронтальный опрос, тестовый контроль
	Практические занятия			
	1. Составление корреспонденции счетов по хозяйственным операциям, открытие счетов бухгалтерского учета. 2. Разноска хозяйственных операций по счетам синтетического и аналитического учета. Составление оборотных ведомостей по счетам синтетического и аналитического учета.	8		Практическая работа
	Самостоятельная работа обучающихся			
	1. Решение задач на запись хозяйственных операций по счетам бухгалтерского учета и на составление оборотных ведомостей.	12		Самостоятельная работа
Тема 1.4. Документы	Содержание учебного материала – самостоятельная работа	8	ОК1,3,7, 10	Устный, фронтальный

<p>хозяйственных операций</p>	<p>6. Общие понятия о документах и документации. Реквизиты документов. 7. Классификация документов. 8. Учетные регистры и их классификация. 9. Выявление ошибок и способы исправления ошибочных записей в учетных регистрах. 10. Документооборот и его организация. 6. Формы бухгалтерского учета, их виды и особенности.</p>		<p>ПК 1.4 ЛР6,16,19</p>	<p>ный опрос, тестовый контроль</p>
	<p>Практические занятия- самостоятельная работа</p> <p>1. Выявление и исправление ошибочных записей в учете.</p>	<p>2</p>		<p>Практическая работа</p>
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>1.Изучить и исследовать нормативно-правовую базу, регламентирующую ведение бухгалтерских документов и организацию документооборота.</p>	<p>4</p>		<p>Самостоятельная работа</p>
<p>Раздел 2. Бухгалтерский учет</p>				
<p>Тема 2.1 Особенности ценообразования в общественном питании</p>	<p>Содержание учебного материала – самостоятельная работа</p> <p>1. Документы, необходимые для составления калькуляции: план-меню, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Оценка сырья при калькуляции. 2. Понятие калькуляции. Способы расчета продажных цен на продукцию собственного производства: традиционный, рыночный, комбинированный. Расчет цен на покупные товары. 3. Расчет цен и документальное оформление услуг на обслуживание торжеств, банкетов, согласно договора (заказа).</p>	<p>10</p>	<p>ОК1,3,7, 10 ПК 1.4 ЛР6,16,19</p>	<p>Тестовый контроль</p>
	<p>Практические занятия – самостоятельная работа</p> <p>1. Калькуляция на холодные блюда, супы, соусы, гарниры. 2. Калькуляция на горячие, сладкие блюда, напитки.</p>	<p>6</p>		<p>Практическая работа</p>

	3. Расчет входной платы при оказании услуг по типу «Шведский стол».			
	Самостоятельная работа обучающихся Калькуляция цен на продукцию, реализуемую через бары, буфеты и мелкорозничную сеть.	6		Самостоятельная работа
Тема 2.2 Бухгалтерская отчетность				
	Содержание учебного материала – самостоятельная работа Виды, состав и порядок предоставления бухгалтерской отчетности. Общие требования к содержанию отчетности. Бухгалтерский баланс предприятия (ф. № 1). Отчет о финансовых результатах хозяйственной деятельности организации (ф. №2)	4	ОК1,3,7, 10 ПК 1.4 ЛР6,16,19	Тестовый контроль
	Практические занятия-Самостоятельная работа Составление бухгалтерского баланса организации.	2		Практическая работа
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение состава и форм бухгалтерской отчетности.	4		Самостоятельная работа
Раздел 3 Нормативно-правовая база бухгалтерского учета				
Тема 3.1. Учет материально-производ-	Содержание учебного материала-самостоятельная работа	12	ОК1,3,7, 10 ПК 1.4 ЛР6,16,19	Тестовый контроль

<p>ственных за-пасов</p>	<p>1.«Учет материально – производственных запасов» ПБУ 5/01 в последней редакции: общие положения, их оценка. Документальное оформление поступления. Счет - фактура. Оформление доверенностей и их учет. 2. Документальное оформление отпуска производственных запасов. Учет производственных запасов в бухгалтерской службе. Учет тары. 3.Учет потерь и недостач товаров. Инвентаризация на предприятиях общественного питания и выявление ее результатов. 4.Документальное оформление реализации и отпуска готовой продукции. Порядок составления ведомости учета движения продуктов и тары на кухне. 5.Учет товаров в барах (буфетах). 6. Особенности учета материалов и их списание.</p>			
	<p>Практические занятия – самостоятельная работа</p> <p>1.Составление доверенности, первичных документов на поступление производственных запасов. 2.Составление накладных на отпуск товара, товарного отчета. 3.Составление первичных документов по реализации (отпуску) готовой продукции. 4.Составление отчетности о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учета движения продуктов и тары на производстве. 5.Документальное оформление операций баров (буфетов).</p>	6		Практическая работа
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>1.Изучение организации материальной ответственности и документальное оформление договора. 2.Составление журнала учета столовой посуды и приборов, выдаваемых под отчет работникам организации.</p>	8		Самостоятельная работа
<p>Тема 3.2 Учет денежных средств</p>	<p>Содержание учебного материала-самостоятельная работа</p>	12	ОК1,3,7, 10 ПК 1.4 ЛР6,16,19	

	<p>1. Письмо Центрального Банка России "Порядок ведения кассовых операций в Российской Федерации" № 40 от 22 сентября 1993г.: прием и выдача наличных денег и оформление кассовых документов. Ведение кассовой книги и хранения денег. Ревизия кассы и контроль соблюдения кассовой дисциплины.</p> <p>2. Учет выручки. Ведение журнала кассира - операциониста. Учет расчетов при обслуживании через официантов. Ответственность официантов. Сдача выручки официантов в конце рабочего дня.</p> <p>3. Учет денежных средств на расчетном счете: порядок открытия, документальное оформление операций.</p> <p>4. Учет расчетов с подотчетными лицами по хозяйственно - операционным расходам и служебным командировкам.</p>			
	<p>Практическое занятие – самостоятельная работа</p>	4		
	<p>1. Составление реестра сдачи выручки официантом и документов к нему.</p> <p>2. Документальное оформление кассовых операций</p>			
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p>	8		
	<p>1. Изучение Федерального Закона «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт» от 25.04.03 в последней редакции.</p>			
	<p>Всего</p>	150		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. образовательные технологии

При реализации учебной дисциплины используются следующие образовательные технологии

1. Здоровьесберегающая технология – это система мер, включающая взаимосвязь и взаимодействие всех факторов образовательной среды, направленных на сохранение здоровья ребенка на всех этапах его обучения и развития.

Основные цели: создание организационно-педагогических, материально-технических условий здоровьесбережения. Здоровье – состояние полного физического, психического и социального благополучия, а не просто отсутствие болезней и физических дефектов.

2. Дифференцированное обучение – это обучение, учитывающее индивидуальные особенности, возможности и способности студентов. В условиях ФГОС это наиболее востребованная технология, потому что ориентирована на личность студента.

В использовании дифференцированной технологии важно сочетание следующих этапов:

- 1) Изучение индивидуальных особенностей студентов, которые чаще всего по уровню обучаемости и познавательных возможностей можно разделить на 3 группы: высокая, средняя и низкая.
- 2) Отбор материала для изучения по данному курсу согласно требованиям программы, который бы соответствовал уровню каждой из трех групп;
- 3) Учет индивидуальных особенностей на каждом этапе урока и при выборе соответствующих методов и приемов;
- 4) Разработка и использование в учебном процессе разноуровневого и разнонаправленного дидактического материала, особенно при проведении контроля знаний;
- 5) Проверка и оценка знаний, определение уровня усвоения материала каждым студентом и соотнесение его с соответствующей группой познавательной активности.

3. Технология личностно-ориентированного обучения – изменяет тип взаимодействия «учитель – студент». От командного стиля педагог переходит к сотрудничеству, ориентируясь на анализ не столько результатов, сколько процессуальной деятельности студента. Изменяются позиции студента от прилежного исполнителя к активному творчеству, иным становится его мышление: рефлексивным, то есть нацеленным на результат; меняется и характер складывающихся на уроке отношений. Главное же в том, что преподаватель должен не только давать знания, но и создавать оптимальные условия для развития личности студента.

3.2. Материально-техническое обеспечение учебной дисциплины:

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Теории бухгалтерского учета, бухгалтерского учета, налогообложения и аудита, финансов, денежного обращения и кредита».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- контрольно-измерительный материал;
- комплект учебно-методической документации по предмету «Основы бухгалтерского учета». Бланочная документация.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер;
- мультимедиа проектор;

- экран.

3.3 Информационное обеспечение обучения

Информационное обеспечение обучения содержит перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основная литература:

1. Федеральный закон Российской Федерации «О бухгалтерском учете» от 6 декабря 2011 года № 402 –ФЗ.
2. Положение по ведению бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности в Российской Федерации, утвержденного Приказом Министерства Финансов РФ от 29.07.1998 № 34 н (редакция от 11.04.2018 года).
3. План счетов бухгалтерского учета финансово-хозяйственной деятельности организаций и инструкция по его применению, утвержденная Приказом Министерства Финансов от 31.10.2000 №94 н.
4. Лупкиова Е.В. Бухгалтерский учёт. Теория бухгалтерского учёта: Учеб. для СПО.-М.: Юрайт, 2017
5. Богаченко В.М. Бухгалтерский учёт: Практикум :учебник/В.М.Богаченко.- РнД: Феникс, 2017 (Гриф, СПО)
6. Бухгалтерский учёт и анализ: учебник для СПО/Отв.ред. Дмитриева И.М.- М.: Юрайт (ЭБ)

Дополнительная литература:

- 1.Брыкова Н.В. Основы бухгалтерского учёта: учебное пособие .- М.: «Академия», 2010 (Гриф, 722)
- 2.Герасимова Л.Н. Теория бухгалтерского учета: учебное пособие – Ростов Н/Д.. – (Высшее образование)
3. Лупкиова Е.В. История бухгалтерского учета: учеб. Пос. – М.: КНОРУС 2009 (гриф) ДОП.
- 4.Теория бухгалтерского учёта: учебник/ Под ред. Профессор Е.А.Мизиковского и проф. М.В.Мельник.- М.: Магистр, 2011 (Гриф, СПО).
- 5.Щербакова В.И. Теория бухгалтерского учёта: учебник.- М.: ИД «ФОРУМ», ИНФРА-М, 2012 (Гриф, СПО).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Умения -использование данных бухгалтерского учета и отчетности в профессиональной деятельности	Осуществляет нормами права, содержащимися в соответствующих нормативно-правовых актах.	Устный, фронтальный опрос, решение задач, практическая работа, тестирование
Знания: - основы бухгалтерского учета	- владеть знаниями по бухгалтерскому учету	Практические работы, тестирование
- структуру и виды бухгалтерского баланса	- демонстрировать знания структуры и видов бухгалтерского баланса	Решение задачи, практические работы, тестирование
- документы хозяйственных операций	- владеть знаниями оформления документов хозяйственной деятельности	Практическая работа, тестовый контроль
- бухгалтерскую отчетность	- правильность оформления форм бухгалтерской отчетности	Решение задач, практическая работа, тестовый контроль
- особенности ценообразования в общественном питании	- владеть правильностью расчета продажных цен на предприятиях общественного питания	Решение задач, практическая работа, тестовый контроль
нормативно-правовую базу бухгалтерского учета	владеть нормативным регулированием бухгалтерского учета и отчетности, соответственно нормативно правовым актам.	Тестирование

5.ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ должны позволять проверять у обучающихся развитие общих компетенций

Результаты(освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии	Устный, фронтальный опрос, текущий контроль, наблюдение
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области бухгалтерского учета	Оценка выполнения практических работ; устного и письменного опроса; тестирования; решения ситуационных задач
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Демонстрация готовности работать в команде.	наблюдение за обучающимися во время групповой работы; - наблюдение за обучающимися во время проведения внеклассных мероприятий по предмету; -наблюдение за работой при выполнении групповых заданий; -анализ и оценка преподавателем рефлексии, самооценки деятельности обучающихся
ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.	Работа с действующим законодательством по бухгалтерскому учету и нормативными документами	Текущий контроль; проверка правильности соблюдения законодательства по бухгалтерскому учету и нормативных документов

ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ должны позволять проверять у обучающихся развитие профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организаций общественного питания	наблюдение и оценка выполнения практических работ, тестирование, решение ситуационных задач