

Рабочая программа учебной дисциплины «Бухгалтерский учёт в общественном питании» составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (далее - ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, рег. № 1565 от 09.12.2016 г. зарегистрировано в Минюсте РФ 20 декабря 2016 г. рег. № 44828 с изменениями и дополнениями от 17 декабря 2020 г.

**Организация-разработчик:**

Кировское областное государственное профессиональное образовательное автономное учреждение «Нолинский политехнический техникум»

**Разработчики:**

Преподаватель КОГПОАУ НПТ – Пашкина Нина Ивановна

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 4 |
| 1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ   УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 8 |
| 1. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ | 14 |
| 1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 15 |
|  |  |

1. **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Бухгалтерский учёт в общественном питании**

**1.1.Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Бухгалтерский учёт в общественном питании» является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в соответствии с ФГОС СПО

Рабочая программа учебной дисциплины «Бухгалтерский учёт в общественном питании» может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в рамках реализации программ переподготовки кадров в учреждениях СПО

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина реализуется в рамках профессионального цикла (основная часть) и относится к профессиональным дисциплинам.

1.3 **Цели и задачи учебной дисциплины- требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

**В результате** освоения учебной дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

* составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептур;
* оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчёт за день;
* выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учётные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию;
* оформлять документы по результатам инвентаризации;

составлять бухгалтерские проводки; заполнять учетные регистры, первичные и сводные бухгалтерские документы; отражать результаты инвентаризации в бухгалтерском учете предприятия общественного питания;

* разрабатывать бухгалтерскую документацию, необходимую для взаимодействия предприятия общественного питания с контролирующими органами;
* вести бухгалтерский учет с использованием программного средства 1С: Бухгалтерия

**знать:**

* цели, задачи, сущность бухгалтерского учёта, новые законодательные и нормативные документы, используемые в организациях учёта, документы и документацию, её оформление и использование в учёте;
* структуру и назначение Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, Сборника рецептур мучных кондитерских изделий, порядок ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий;
* порядок расчёта потребности сырья на производстве и в кондитерском цехе;
* документальное оформление отпуска блюд и кондитерских изделий;
* порядок учёта предметов материального оснащения;
* виды нормативно-технологической документации;
* порядок составления бухгалтерской отчетности предприятия общественного питания;
* требования к оформлению документов, отражающих хозяйственные операции;
* основные приемы и элементы бухгалтерского учета; организацию бухгалтерского учета; нормативные документы по организации и ведению бухгалтерского учета предприятия общественного питания;
* порядок проведения инвентаризации; правила оценки имущества и обязательств организации; формы и регистры бухгалтерского учета; состав, содержание, требования к бухгалтерской отчетности предприятия общественного питания;
* номенклатуру бухгалтерской документации, необходимой для взаимодействия предприятия общественного питания с контролирующими органами .

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

**Общие компетенции**

ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,

применительно к различным контекстам.

ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для

выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное

развитие.

ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами,

руководством, клиентами.

ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с

учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное

поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,

эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и

иностранном языке.

**Профессиональные компетенции**

ПК 1.1 Организовывать подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов

для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и

регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья:

овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд,

кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом

потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для

приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных

категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов

сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных

изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий

потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с

учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного

ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов

* форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного

ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов

* форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных

изделий, закусок, в то м числе авторских, брендовых, региональных с учетом

потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для

приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с

инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов,

заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и

форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных

категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом

потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного

ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов

* форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного

ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов

* форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных

изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом

потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для

приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в

соответствии с инструкциями и регламентам.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов,

напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом

потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для

приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного

ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации

хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом

потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации

мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации

пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных

категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных

кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с

учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции,

различных видов меню с учетом потребностей различных категорий

потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного

персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного

персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и

других категорий работников кухни на рабочем месте.

|  |  |
| --- | --- |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания**  *(дескрипторы)* | **Код личностных результатов реализации программы воспитания** |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания,  определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности** | |
| Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности | **ЛР 13** |
| Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности | **ЛР 14** |

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

объём образовательной программы 80 часов, в том числе:

**-** теоретические занятия – 40 часа;

- практические занятия (ЛПЗ) – 40 часов

**-** объём самостоятельной работы обучающихся 0 часов

1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
   2.1. Объём учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Виды учебной работы** | **Объём часов** |
| **Объём образовательной программы** | **80** |
| Объём работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем | **80** |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | **34** |
| лабораторные занятия |  |
| практические занятия | **40** |
| Промежуточная аттестация **Экзамен** | **6** |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование**  **разде­лов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | | **Объем часов** | **Уровень**  **освоения** |
| 1 | 2 | | 3 | 4 |
| Раздел 1  Основы бухгалтерского учета |  | | **12** |  |
| Тема 1.1. Общая характеристика бухгалтерского учёта | Содержание учебного материала | | **2** | 2-3 |
| 1. | Понятие, виды, измерители, задачи, функции, организация учёта. Требования к ведению бухгалтерского учёта, его объекты. Методы и принципы учёта. Система нормативного регулирования бухучёта и отчётности в РФ. ФЗ «О бухгалтерском учёте». | 2 |
| Тема 1.2.  Бухгалтерский баланс | Содержание учебного материала | | **4** |  |
| 1. | Имущество предприятия, классификация, источники образования. Бухгалтерский баланс: назначение, содержание, структура и виды. Типовые изменения баланса. | 2 | 2-3 |
| **Практическое занятие 1** | |  | 3 |
| 1. | Группировка хозяйственных средств организации по составу, размещению и по источникам образования; составление бухгалтерского баланса. | 2 |
| Тема 1.3.  Счета бухгалтерского учёта | Содержание учебного материала | | **6** | 2 |
| 1. | Бухгалтерские счета, их назначение и структура. Счета активные, пассивные и активно – пассивные.. Классификация счетов. 2 1-2  Классификация по назначению и структуре и по экономическому содержанию. Счета синтетического и аналитического учёта, их назначение и взаимосвязь. Двойная запись операций на счетах. Возможности программы «1С: Бухгалтерия» при ведении учёта. | 2 |
| **Практическое занятие 2,3** | |  | 2 |
| 1. | Составление бухгалтерских проводок, открытие счетов и отражение операций на счетах бухгалтерского учёта. | 2 |
| 2. | Составление бухгалтерских проводок, открытие счетов и отражение операций на счетах бухгалтерского учёта. | 2 |  |
| Раздел 2.  Ценообразование, калькултрование и документооборот в общественном питании |  | | **18** |  |
|  | Содержание учебного материала | | **2** | 2 |
| Тема 2.1. Ценообразование в организациях общественного питания. | 1. | Цена: понятие, назначение, виды, структура, нормативные документы. Единая торговая наценка, её назначение и размеры. Основные этапы ценообразования. Методы формирования розничных цен. | 2 |
| Тема 2.2.  Калькулирование продажных цен | Содержание учебного материала | | **8** | 2 |
| 1. | Калькуляция: определение, назначение, объект, исходные данные, этапы. План -меню, его содержание и назначение. | 2 |
| Практическое занятие 4,5,6 | |  | 2-3 |
| 1. | Калькулирование свободных розничных цен на холодные закуски, бульоны, первые блюда. | 2 |
| 2. | Калькулирование свободных розничных цен на соусы, вторые блюда, гарниры. | 2 | 2 |
| 3. | Калькулирование свободных розничных цен на напитки, сладкие блюда, кондитерские изделия. | 2 | 2 |
| Тема 2.3.  Документирование операций | Содержание учебного материала | | **4** | 2-3 |
| 1. | Бухгалтерские документы: основные и дополнительные реквизиты, классификация, правила составления и хранения. Способы исправления ошибок. Документооборот: его этапы и организация. | 2 |
| Практическое занятие 7 | |  | 2-3 |
| 1. | Составление товарной накладной и акта закупки ТМЦ в программе 1С: Бухгалтерия. | 2 |
| Тема 2.4.  Инвентаризация | Содержание учебного материала | | **4** |  |
| 1. | Понятие, значение, виды инвентаризации. Порядок проведения. Определение результатов и отражение их в учёте. | 2 | 2 |
| Практическое занятие 8 | |  |  |
| 1. | Составление документов по результатам инвентаризации. | 2 | 2 |
| Раздел 3  Особенности учета операций |  | | **44** |  |
| Тема 3.1 Учёт сырья, товаров и тары в кладовых | Содержание учебного материала | | **4** | 2-3 |
| 1. | Организация учёта и документирование движения товарных операций с применением 1С: Бухгалтерия. Виды материальной ответственности. Инвентаризация Методы учёта продуктов в кладовых и бухгалтерии. Отчётность МОЛ. Инве нтаризация  продуктов и тары в кладовой. | 2 |
| Практическое занятие 9 | |  |  |
| 1. | Составление товарного и тарного отчётов. | 2 | 2-3 |
| Тема 3.2 Учёт товарных  потерь | Содержание учебного материала | | **2** | 2-3 |
| 1. | Понятие, виды и учёт потерь, их взаимозачёт. Учёт товарных потерь вследствие естественной убыли, боя, лома и порчи. 2 1-2  Товарные потери при транспортировке, хранении и реализации. Нормы естественной убыли на складах. | 2 |
| Тема 3.3 Учёт продуктов в производстве и реализации готовой продукции | Содержание учебного материала | | 4 | 2-3 |
| 1 | Учёт сырья в производстве. Документальное оформление отпуска продукции. Отчётность. Учёт продажи. Расчёт наценки. | 2 | 2 |
| Практическое занятие 10 | |  |  |
| 1. | Составление требования в кладовую, Дневного заборного листа и Акта о реализации и отпуске изделий кухни в программе 1С: Бухгалтерия | 2 | 2 |
| Тема 3.4 Учёт денежных средств | Содержание учебного материала | | 4 |  |
| 1. | Порядок ведения операций на расчётном счёте. ведение, оформления и учёта кассовых операций. Отчётность кассира. Ревизия кассы. Учёт операций с подотчётными лицами. | 2 | 2 |
| Практическое занятие 11 | |  |  |
| 1. | Оформление кассовых документов (в том числе в программе 1С: Бухгалтерия). | 2 | 2 |
| Тема 3.5 Учёт текущих обязательств и расчётов | Содержание учебного материала | | 6 |  |
|  | 1. | Учёт расчётов с подотчётными лицами, поставщиками, покупателями, по претензиям, кредитам и займам. | 2 | 2-3 |
| Практическое занятие 12,13 | |  |  |
| 1. | Решение задач на формирование бухгалтерских проводок по учёту текущих обязательств. | 2 | 2-3 |
| 2. | Заполнение авансового отчёта в программе 1С: Бухгалтерия. | 2 | 2-3 |
| Тема 3.6 Учёт расчётов по оплате труда | Содержание учебного материала | | 4 |  |
| 1. | Формы и системы оплаты труда. Документальное оформление. Расчёт и учёт основной, дополнительной зарплаты. Учёт расчётов с подотчётными лицами. | 2 | 2-3 |
| Практическое занятие 14 | |  |  |
| 1. | Учёт удержаний из зарплаты. Расчёт отпуска и пособий по временной нетрудоспособности. | 2 | 2 |
| Тема 3.7 Учёт внебюджетных активов и материальных ценностей | Содержание учебного материала | | 4 |  |
| 1. | Понятие, состав, оценка, документальное оформление и учёт ОС и НМА. Амортизация ОС, НМА, её расчёт в программе 1С: Бухгалтерия. Учёт материально-производственных запасов. | 2 | 2-3 |
| Практическое занятие 15 | |  |  |
| 1. | Решение задач на формирование проводок по учёту основных средств, нематериальных активов, материальных ценностей. | 2 | 2 |
| Тема 3.8 Учёт издержек  обращения | Содержание учебного материала | | 4 |  |
| 1 | Задачи учёта расходов на продажу. Учёт издержек обращения на остаток товаров. | 2 | 2-3 |
| Практическое занятие 16 | |  |  |
| 1. | Решение задач на формирование проводок по учёту издержек обращения. | 2 | 2 |
| Тема 3.9 Учётная политика, регистры и формы учёта |  | Содержание учебного материала | 6 |  |
| 1. | Понятие, структура, содержание учётной политики. Классификация учётных регистров. Формы учёта: понятие, виды учётных регистров. | 2 | 2-3 |
| Практическое занятие 17,18 | |  |  |
| 1. | Решение задачи на анализ организационных и технических аспектов учётной политики организации. | 2 | 2 |
| 2. | Составление оборотных ведомостей по счетам синтетического и аналитического учёта в программе 1С:Бухгалтерия. | 2 | 2 |
| Тема 3.10 Бухгалтерская отчётность | Содержание учебного материала | | 6 |  |
| 1. | Бухгалтерская отчётность: понятие, виды, требования, состав, порядок составления, сроки представления. | 2 | 2-3 |
| Практическое занятие 19,20 | |  |  |
| 1. | Составление отчёта о результатах финансово -хозяйственной деятельности в программе 1С:Бухгалтерия | 2 | 2 |
| 2. | Составление отчёта о результатах финансово -хозяйственной деятельности в программе 1С:Бухгалтерия | 2 | 2 |
| **ЭКЗАМЕН** | | | **6** |  |
| **Всего** | | | **80** |  |

1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

**Кабинет: социально-экономических дисциплин,**  оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями ( по числу обучающихся), шкафами, для хранения муляжей ( инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями( натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами**,** мультимедийными пособиями).

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

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

Оборудование учебного кабинета:

* посадочные места по количеству обучающихся;
* рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения:

* компьютер с лицензионным программным обучением;
* мультимедиапроектор.

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

*Основные источники:*

1. М.Лебедева Основы бухгалтерского учета . Учебник М.: Академия, 2020

2.Л.И.Гончаренко Налоги и налогообложение. Соответствует ФГОС СПО. М.: Издательство КНОРУС, 2020

3.В.П.Суйц АУДИТ . Соответствует ФГОС СПО . КНОРУС, 2021

*Дополнительные источники:*

1. Макарова, Н. В. Бухгалтерский учет : практикум для СПО / Н. В. Макарова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 141 c. — ISBN 978-5-4488-1216-3. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106814>

2. Заболотни, Г. И. Налоги и налогообложение : учебное пособие для СПО / Г. И. Заболотни. — Саратов : Профобразование, 2022. — 87 c. — ISBN 978-5-4488-1384-9. — Текст : электронный // ЭБС PROFобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/116267>

3. Пономаренко, П. Г. Бухгалтерский учет и аудит : учебное пособие / П. Г. Пономаренко, Е. П. Пономаренко. — Минск : Вышэйшая школа, 2021. — 488 c. — ISBN 978-985-06-3379-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/119968>

1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

|  |  |
| --- | --- |
|  | |
|  |

**Результаты обучения Формы и методы контро ля и оценки**

**(освоенные умения, усвоенные знания) результатов обучения**

**Умения *:***

составлять и оформлять документы, Оценка выполнения практических занятий.

рассчитывать потребность сырья и Оценка результатов зачёта, экзамена

продуктов, используя Сборник рецептур ;

оформлять документы на отпуск готовых Оценка выполнения практических занятий.

изделий, составлять товарный отчёт за Оценка результатов зачёта, экзамена

день ;

выполнять калькуляцию блюд, Оценка выполнения практических занятий.

рассчитывать учётные и продажные цены Оценка результатов зачёта, экзамена

на готовые изделия, передаваемые в

реализацию ;

оформлять документы по результатам Оценка выполнения практических занятий.

инвентаризации ; Оценка результатов зачёта, экзамена

составлять бухгалтерские проводки; Оценка выполнения практических занятий.

заполнять учетные регистры, первичные Оценка результатов тестирования, зачёта,

* сводные бухгалтерские документы; экзамена

отражать результаты инвентаризации в

бухгалтерском учете предприятия

общественного питания;

разрабатывать бухгалтерскую Оценка выполнения практических занятий.

документацию, необходимую для Оценка результатов экзамена

взаимодействия предприятия

общественного питания с

контролирующими органами;

вести бухгалтерский учет с Оценка выполнения практических занятий.

использованием программного средства

1С: Бухгалтерия .

**Знания *:***

цели, задачи, сущность бухгалтерского Оценка результатов тестирования, зачёта,

учёта, новые законодательные и экзамена

нормативные документы, используемые в

организациях учёта, документы и

документацию, её оформление и

использование в учёте ;

структуру и назначение Сборника Оценка вып олнения практических занятий.

рецептур блюд и кулинарных изделий, Оценка результатов тестирования, зачёта,

Сборника рецептур мучных кондитерских экзамена

изделий, порядок ценообразования и

калькуляции кулинарных блюд и мучных

кондитерских изделий ;

порядок расчёта потребности сырья на Оценка выполнения практических занятий.

производстве и в кондитерском цехе;

документальное оформление отпуска Оценка выполнения практических занятий.

блюд и кондитерских изделий ; Оценка результатов эк замена

порядок учёта предметов материального Оценка выполнения практических занятий.

оснащения ; Оценка результатов тестирования, зачёта,

экзамена

виды нормативно-технологической Оценка результатов тестирования, экзамена

документации ;

порядок составления бухгалтерской Оценка выполнения практических занятий.

отчетности предприятия общественного Оценка результатов тестирования, зачёта,

питания ; экзамена

требования к оформлению документов, Оценка результатов тестирования, экзамена

отражающих хозяйственные операции ;

основные приемы и элементы Оценка результатов тестирования, экзамена

бухгалтерского учета; организацию

бухгалтерского учета; нормативные

документы по организации и ведению

бухгалтерского учета предприятия

общественного питания ;

порядок проведения инвентаризации; Оценка выполнения практических занятий.

правила оценки имущества и Оценка результатов тестирования, зачёта,

обязательств организации; формы и экзамена

регистры бухгалтерского учета; состав,

содержание, требования к бухгалтерской

отчетности предприятия обществнного

питания;

номенклатуру бухгалтерской Оценка результ атов тестирования, экзамена

документации, необходимой для

взаимодействия предприятия

общественного питания с

контролирующими органами

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания**  *(дескрипторы)* | **Код личностных результатов реализации программы воспитания** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания,  определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности** | | |
| Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности | **ЛР 13** | Определение воспитанности в результате наблюдения |
| Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности | **ЛР 14** | Определение воспитанности в результате наблюдения |