

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
ОБРАЗОВАНИЯ «ВОЛЖСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ  
В.Н.ТАТИЩЕВА»(ИНСТИТУТ  
ФАКУЛЬТЕТ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
ОБРАЗОВАНИЯ**

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

 Т.Б. Исакова



«13» октября 2016 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ**

для специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

2016г.

Рабочая программа дисциплины  
согласована с выпускающими кафедрами:

Зав. кафедрой « \_\_\_\_\_ »  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. \_\_\_\_\_  
ФИО

Зав. кафедрой « \_\_\_\_\_ »  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. \_\_\_\_\_  
ФИО

Зав. кафедрой « \_\_\_\_\_ »  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. \_\_\_\_\_  
ФИО

обсуждена и рекомендована к использованию и (или) изданию решением ка-  
федры

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. протокол № \_\_\_\_\_  
Зав. кафедрой « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_  
ФИО

одобрена Учебно-методическим советом факультета

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. протокол № \_\_\_\_\_  
ФИО

одобрена Учебно-методическим советом вуза

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. протокол № \_\_\_\_\_  
ФИО

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>стр. 4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>13</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>16</b>





# ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.03. Бухгалтерский учет

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03. Бухгалтерский учет разработана для программы подготовки специалистов среднего звена на основе ФГОС по специальности среднего профессионального образования 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании (базового уровня) для обучающихся на базе основного общего образования.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина ОП.03. Бухгалтерский учет входит в цикл «Общепрофессиональные дисциплины».

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

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

- использовать данные бухгалтерского учета и отчетности в профессиональной деятельности;

В результате освоения дисциплины обучающийся **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.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **156** часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **104** часа;
- самостоятельной работы обучающегося – **52** часа.



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>156</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>104</b>
в том числе:	
- лабораторные работы	-
- практические занятия	<b>54</b>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>52</b>
в том числе:	
- конспектирование	
- самостоятельное изучение материала	
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена</i>	



## 2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03. Бухгалтерский учет

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
<b>Тема 1. Теория бухгалтерского учета</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>32</b>	<b>1/2/3</b>
	1.1. Основы бухгалтерского учета. Понятие, задачи, функции и требования бухгалтерского учета. Пользователи бухгалтерской информации. Нормативное регулирование бухгалтерского учета в России. Виды учета, их значение, отличительные признаки. Нормативно-правовая база бухгалтерского учёта.	2	1  2
	1.2. Учетные измерители. Предмет и метод бухгалтерского учета. Элементы бухгалтерского учета, этапы учетного процесса. Классификация имущества по составу и источникам образования. Принципы ведения бухгалтерского учета в Российской Федерации.	2	1  2
	1.3. Бухгалтерский баланс. Баланс как элемент метода бухгалтерского учета, состояние его средств, имущества и источников. Баланс как система показателей имущественного положения организации. Виды балансов, их значение, порядок составления. Понятие валюты баланса. Структура и содержание бухгалтерского баланса. Правила оценки статей баланса. Изменения в бухгалтерском балансе под влиянием хозяйственных операций, их характеристика.	2	2  3
	1.4. Счета и двойная запись. Понятие о счетах бухгалтерского учета и их строении. Сальдо и обороты счетов. Забалансовые и балансовые счета. Синтетические и аналитические счета. Субсчета. Двойная запись, ее сущность и значение. Бухгалтерская проводка. Понятие о корреспонденции счетов. План счетов бухгалтерского учета.	2	2
	1.5. Документация и инвентаризация. Сущность и значение документов. Классификация документов. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению бухгалтерских документов. Инвентаризация, ее сущность, значение и виды. Порядок проведения инвентаризации и отражение ее результатов в учете.	2	2  3
	<b>Практическая работа</b>	12	

	1.1.	Осуществление группировки имущества по составу и источникам его образования.	4	
	1.2.	Составление «учебного» бухгалтерского баланса. Определить, к какому типу балансовых изменений относится хозяйственная операция.	4	
	1.3.	Открытие синтетических счетов бухгалтерского учета. Отразить хозяйственные операции на счетах бухгалтерского учета.	4	
	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>10</b>	
	- Составить опорный конспект по теме «Принципы ведения бухгалтерского учета в Российской Федерации». - Заполнить таблицу «Классификация документов». - Работа с нормативной и технологической документацией. - Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).			
<b>Тема 2. Учет денежных средств и расчетных операций</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>22</b>	<b>2</b>
	2.1.	Учет кассовых операций. Нормативное регулирование операций с денежной наличностью. Правила хранения денег в кассе, порядок совершения кассовых операций. Документальное оформление и учет кассовых операций. Операционные кассы. Правила оформления операций с применением кассовых аппаратов. Безналичные расчеты через кассы (расчетный чек, чековая книжка, кредитная карточка).	2	2 3 2
	2.2.	Учет операций по расчетному счету. Порядок открытия расчетных счетов. Форма наличных расчетов и их краткая характеристика (объявление на взнос наличными и чек денежный). Формы безналичных расчетов и их краткая характеристика (платежное поручение, аккредитив, инкассо, чек). Учет операций по расчетному счету.	2	2
	<b>Практическая работа</b>		<b>8</b>	
	2.1.	Отражение на счетах бухгалтерского учета движения денежных средств в кассе. Составление первичных документов по учету кассовых операций.	4	
	2.2.	Отражение на счетах бухгалтерского учета движения денежных средств на расчетном счете.	4	

	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>10</b>	
	- Составить опорный конспект по теме «Правила оформления операций с применением кассовых аппаратов». - Составить характеристику форм безналичных расчетов. - Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).		
<b>Тема 3. Учет расчетов с персоналом по оплате труда</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>22</b>	<b>2</b>
	3.1. Организационные основы оплаты труда. Организационные и документальные основы оплаты труда. Понятие и виды заработной платы. Формы и системы оплаты труда.	2	2
	3.2. Порядок начисления заработной платы работникам. Порядок начисления заработной платы работникам. Учет выплат, связанных с отклонениями от нормальных условий работы. Порядок начисления ежегодных отпускных работников. Синтетический и аналитический учет расчетов с персоналом по оплате труда.	2	2
	3.3. Порядок удержаний из заработной платы. Классификация удержаний из заработной платы работников. Налогообложение доходов физических лиц.	2	2
	<b>Практическая работа</b>	<b>8</b>	
	3.1. Начисление заработной платы работникам. Начисление выплат, связанных с отклонениями от нормальных условий работы. Начисление отпускных работникам предприятия.	4	
	3.2. Произведение удержания налога на доходы физических лиц из заработной платы.	4	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>8</b>	
	- Составить опорный конспект по теме: «Формы и системы оплаты труда». - Заполнить таблицу «Классификация удержаний из заработной платы работников». - Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).		
	<b>Тема 4. Учет расчетов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>22</b>
4.1. Учет расчетов с подотчетными лицами. Подотчетные суммы на командировочные и хозяйственные расходы. Отчетность подотчетных лиц.	2	2	

		Синтетический и аналитический учет расчетов с подотчетными лицами.		
	4.2.	Учет расчетов с поставщиками и покупателями. Особенности расчетов с поставщиками и подрядчиками. Особенности расчетов с покупателями и заказчиками. Документальное оформление операций.	2	2
	<b>Практическая работа</b>		8	
	4.1.	Отражение на счетах операций по расчетам с подотчетными лицами. Составление авансовых отчетов подотчетного лица.	4	
	4.2.	Отражение на счетах операций по расчетам с поставщиками и покупателями.	4	
	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>10</b>	
	- Заполнить бланки подотчетных документов.			
<b>Тема 5. Бухгалтерский учет в общественном питании</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>58</b>	<b>1/2</b>
	5.1.	Задачи и основы организации бухгалтерского учета производства продукции и товарооборота. Особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании. Продукция собственного производства и покупные товары. Материальная ответственность: понятие, виды и документальное оформление. Особенности товарооборота предприятий общественного питания	2	1  2
	5.2.	Принципы калькулирования продажных цен в общественном питании. Нормативные документы, устанавливающие порядок формирования цен на продукцию, товары и услуги, реализуемые населению. Структура продажных цен на готовую продукцию. Наценки предприятий общественного питания. План-меню, его содержание и назначение. Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.	4	2  1  2  1
	5.3.	Принципы калькулирования продажных цен в общественном питании. Калькуляция: определение, назначение, исходные данные, последовательность этапов. Оценка сырья при калькуляции цен. Калькуляция цен на продукцию собственного производства. Расчет потребности в сырье.	2	1  2  2
	5.4.	Учет товаров и тары. Понятие товаров и источники их поступления на предприятие. Понятие торговых наценок. Организационные основы учета продаж в торговых организациях. Понятие, виды и источники поступления тары. Понятие	4	1 2  2

	возвратной тары и тары-оборудования.		
5.5.	Учет товарных потерь. Понятие нормируемых и ненормируемых потерь. Учет товарных потерь вследствие естественной убыли. Товарные потери при транспортировке, хранении и реализации. Учет потерь товаров вследствие боя, лома и порчи.	2	2
5.6.	Учет движения сырья и товаров в кладовой. Учет поступления товара. Прием товаров на складе поставщика, на железнодорожной станции, пристани, в аэропорту. Получение товара автотранспортом. Приемка товаров на складе покупателя. Контроль за количеством и качеством товара. Документальное оформление операций по отпуску из кладовой сырья, покупных полуфабрикатов, кулинарных изделий и товаров. Учет продуктов в кладовой. Отчетность материально ответственных лиц.	2	2 3
5.7.	Учет сырья в производстве и учет выпуска продукции. Организация производства. Характерная особенность учета производства в общественном питании. Учет сырья в производстве. Учет выпуска продукции. Документальное оформление поступления сырья на производство.	4	1 2 3
5.8.	Инвентаризация товаров и тары. Понятие и основные этапы инвентаризации. Обязанности инвентаризационной комиссии. Порядок проведения инвентаризации товаров и тары. Правила оформления инвентаризационных материалов. Принципы определения результатов инвентаризации.	2	2 3 1
5.9.	Учет продажи. Принципы организации бухгалтерского учета производства и реализации продукции. Понятие о торговой наценке общественного питания. Валовой доход от реализации товаров и продукции.	2	2 3
5.10.	Учет товаров в буфетах и мелкорозничной торговле. Документальное оформление движения товаров, продукции собственного производства, тары и сдачи выручки. Формы отчетности. Товарный отчет. Особенности инвентаризации товаров и тары в буфетах и мелкорозничной сети.	2	2
<b>Практическая работа</b>		18	
5.1.	Оформление план-меню, калькуляционной карточки.	4	

	5.2.	Составление накладной, счет - фактуры, товарного отчета.	6	
	5.3.	Оформление инвентаризационного материала.	4	
	5.4.	Расчет валового дохода от реализации товаров и продукции.	4	
	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>14</b>	
	- Подготовка рефератов <i>Темы рефератов:</i>			
	- Материальная ответственность в общественном питании			
	- Принципы калькулирования продажных цен в общественном питании			
	- Учет товарных потерь			
	- Инвентаризация товаров и тары			
	- Контроль за количеством и качеством товара			
	- Учет продажи			
	- Анализ технологической документации			
	- Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).			
	<b>Всего</b>		<b>175/117/30</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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 материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета бухгалтерского учёта.

*Оборудование учебного кабинета:*

- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (плакаты, схемы, таблицы).

*Технические средства обучения:*

- видеопроектор;
- компьютер;
- экран.

#### 3.2 Информационные ресурсы

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

*Основная литература:*

1. Бухгалтерский учет / И.Н.Богатая, Н.Н.Хаханова.- 4-е изд., перераб. и доп. - Ростов н/Д: Феникс, 2007. - 858 с.
2. Бухгалтерский учет: учебник/ В.М.Богаченко, Н.А.Кириллова. - Изд. 9-е, прераб. и доп. - Ростов н/Д: Феникс, 2007. - 479 с.
3. Практикум по бухгалтерскому учету: Учебное пособие для студентов средних профессиональных и высших учебных заведений / В.М.Богаченко, Н.А.Кириллова. 3-е изд., доп и перераб. - Ростов н/Д: Феникс, 2005. - 336 с.
4. Теория бухгалтерского учета: Учебник / Л.А.Русалёва, В.М.Богаченко. Изд 5-е, доп. и пераб. - Ростов н/Д: Феникс, 2005. - 336 с.

*Дополнительная литература:*

- 1.Подольский, В.И. Бухгалтерский учет в общественном питании: Учебник для студ. сред. проф. учеб. заведений / В.И. Подольский, О.М. Бурдюгова. - М.: Академия, 2014. – 304 с.
- 2.Сапожникова, Н.Г. Бухгалтерский учет для менеджеров: учебное пособие. 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2012. – 304 с.

*Интернет – ресурсы:*

- 1.Информационные технологии индустрии гостеприимства «Ресторанофф» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.restoranoff.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.buhter.ru>.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Разделы, темы</b>	<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Тема 1.</b> Теория бухгалтерского учета	Демонстрация знаний основ бухгалтерского учёта, структуры и видов бухгалтерского баланса, документов хозяйственных операций, знаний нормативно-правовой базы бухгалтерского учёта.  Демонстрация умения составлять первичные документы по учету кассовых операций, использовать данные бухгалтерского учета в профессиональной деятельности.	Устный опрос Тестирование  Экспертный анализ выполнения  практических работ



<p><b>Тема 2.</b> Учет денежных средств и расчетных операций</p>	<p>Демонстрация знаний о проведении учёта денежных средств и оформления операций с применением кассовых аппаратов; безналичные расчеты.</p> <p>Демонстрация умения отражать на счетах бухгалтерского учета движение денежных средств.</p>	<p>Контрольная работа Тестирование Интерпретация результатов выполнения заданий на практических занятиях</p>
<p><b>Тема 3.</b> Учет расчетов с персоналом по оплате труда</p>	<p>Демонстрация знаний о порядке и видах расчётов с персоналом.</p> <p>Демонстрация умения производить начисления выплат.</p>	<p>Тестирование Интерпретация результатов выполнения заданий на практических занятиях</p>
<p><b>Тема 4.</b> Учет расчетов</p>	<p>Демонстрация знаний по учёту расчётов в общественном питании.</p> <p>Демонстрация умения отражать на счетах операции по расчетам.</p>	<p>Тестирование Оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных заданий</p>
<p><b>Тема 5.</b> Бухгалтерский учет в общественном питании</p>	<p>Демонстрация знаний об особенностях организации бухгалтерского учета производства и реализации продукции в общественном питании.</p> <p>Демонстрация умения оформлять документы бухгалтерской отчетности, использовать данные бухгалтерской отчетности профессиональной деятельностью.</p>	<p>Контрольная работа Интерпретация результатов выполнения заданий на практических занятиях</p>

<b>ПК 1.4</b>	Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.	Экспертный анализ выполнения практических работ
---------------	------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------

## Формы и методы контроля и оценки результатов обучения по общим компетенциям

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>ОК 1.</b> Понимать сущность социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p>	<p>Демонстрация интереса к будущей профессии</p>	<p>Экспертная оценка знаний</p>
<p><b>ОК 3.</b> Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p>	<p>Решение производственных задач в стандартных и нестандартных ситуациях, путем выполнения практических заданий.</p>	<p>Экспертная оценка выполнения практических заданий.</p>
<p><b>ОК 4.</b> Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<p>Нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>Экспертная оценка эффективности работы с источниками информации.</p>
<p><b>ОК 7.</b> Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий</p>	<p>Проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.</p>	<p>Экспертная оценка эффективности работы обучающегося в команде.</p>
<p><b>ОК 10.</b> Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а</p>	<p>Организация профессиональной деятельности в соответствии с действующим законодательством и статьями</p>	<p>Ориентация в нормативно-правовой документации</p>

также требования стандартов и иных нормативных документов	тва нормативной базы	
--------------------------------------------------------------------	-------------------------	--