

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Республики Крым  
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО

Заместитель директора по УПР  
ГБПОУ РК «РКИГ»

Е.Ш. Булаш

Приказ № 145 от 31.08.2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОПЦ. 12 «ОСНОВЫ БУХГАЛТЕРСКОГО УЧЕТА И КАЛЬКУЛЯЦИИ»**  
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело



г. Симферополь, 2023

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Разработчик: преподаватель Привиден Н.В.

Рабочая программа рассмотрена на заседании Цикловой методической комиссии (ЦМК) общепрофессиональных дисциплин.

Протокол № 1 от «31» августа 2023 г.

Председатель ЦМК общепрофессиональных дисциплин

\_\_\_\_\_ Елина В. Н.

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы бухгалтерского учета и калькуляции» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Протокол № 1 от 31.08.2023 г.

Методист \_\_\_\_\_ Я.А. Донченко

© Привиден Н.В. – автор-составитель

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**1.1. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП:** Рабочая программа учебной дисциплины «Основы бухгалтерского учета и калькуляции» является вариативной частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», входящих в укрупненную группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ПК 6.1-6.5.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 6.1-6.5.	<p>Применение основ бухгалтерского учета для ведения деятельности предприятия общественного питания.</p> <p>Отражать операции предприятия общественного питания на счетах бухгалтерского учета</p> <p>Производить калькуляцию в общественном питании.</p> <p>Оформлять документально движение сырья, товаров и тары в кладовых.</p> <p>Оформлять документально производство и реализацию (отпуска) готовой продукции.</p> <p>Оформлять документально реализацию готовой продукции и товаров в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети.</p>	<p>Основы бухгалтерского учета.</p> <p>Особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании.</p> <p>Ценообразование в общественном питании.</p> <p>Оценка и учет сырья, товаров и тары в кладовых.</p> <p>Учет производства и реализации (отпуска) готовой продукции.</p> <p>Учет реализации готовой продукции и товаров в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети.</p>

Освоение учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР №	Расшифровка
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»

ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b>	
ЛР 13	Принимающий осознанный выбор профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; проявляющий отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем
ЛР 14	Демонстрирующий готовность и способность к продолжению образования, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР 15	Проявляющий способность самостоятельно реализовать свой потенциал в профессиональной деятельности

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	48
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	20
в т. ч.:	
теоретическое обучение	22
практические занятия	20
Самостоятельная работа	4
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	2

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОПЦ.12 «Основы бухгалтерского учета и калькуляции»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. час. / в т. ч. в форме практической подготовки	Домашнее задание	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	
1	2	4	3	5	
<b>Раздел 1. Теоретические основы бухгалтерского учета</b>		<b>20/10</b>		ПК 6.1-6.5. ЛР 1-15	
<b>Тема 1.1. Общая характеристика бухгалтерского учета, его предмет и метод</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>12/6</b>		
	1	Система нормативно-правового регулирования бухгалтерского учета в РФ. Федеральный закон «О бухгалтерском учете» и нормативные документы, определяющие порядок организации и вложения бухгалтерского учета в организациях.	1		О-5 стр. 6-8
	2	Бухгалтерский учет: понятие, виды. Сущность и основные понятия, применяемые в учете	1		О-5 стр. 9-11
	3	Хозяйственные средства: понятие, источники образования, назначение	1		О-5 стр. 12-14
	4	Бухгалтерский баланс: назначение, содержание, структуры, виды	1		О-5 стр. 15-18
	5	Счета бухгалтерского учета, их содержание и строение.	1		О-5 стр. 19-21
	6	План счетов бухгалтерского учета	1		О-5 стр. 22-26
	<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>		
	7	1. Понятие о бухгалтерских документах и требования к их составлению.	1		М/У к вып.пр.раб.
	8		1		
	9	2. Аналитические и синтетические счета. Документация хозяйственных операций	1		М/У к вып.пр.раб.
	10		1		
11	3. Виды оборотных ведомостей по счетам аналитического и синтетического учета	1	М/У к вып.пр.раб.		
12		1			

<b>Тема 1.2</b> <b>Документация и инвентаризация</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8/4</b>		
	13	1. Документ: понятие, назначение и дополнительные реквизиты	1	О-5 стр. 25-30	
	14	2. Документация хозяйственных операций: сущность, значение.	1	О-5 стр. 31-34	
	15	3. Требования к составлению документов. Способы исправления ошибок в документах	1	О-5 стр. 35-37	
	16	4. Документооборот. Понятие и этапы организации. Правила хранения бухгалтерских документов.	1	О-5 стр. 38-40	
	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>		
	17 18	1. Заполнение первичных документов (бланков)	1 1	М/У к вып. пр. раб.	
19 20	2. Составление инвентаризационных ведомостей	1 1	М/У к вып. пр. раб.		
<b>Раздел 2. Теоретические основы бухгалтерского учета</b>			<b>24/10</b>		ПК 6.1-6.5. ЛР 1-15
<b>Тема 2.1</b> <b>Особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8/4</b>		
	21	1. Задачи и принципы организации бухгалтерского учета в общественном питании.	1	О-5 стр. 42-45	
	22	2. Понятие о материальной ответственности, документальное оформление.	1	О-5 стр. 46-49	
	23	3. Товарооборот в общественном питании. Продукция собственного производства и покупные товары. Источники поступления продуктов и товаров на склад. Товарный отчет кладовщика.	1	О-5 стр. 50-54	
	24	4. Состав затрат, связанных на производство продукции и ее реализации. Себестоимость и продажная цена на продукцию собственного производства.	1	О-5 стр. 55-58	
	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>		
	25 26	1. Документальное оформление движения товаров со склада на производство. Дневной заборный лист.	1 1	М/У к вып. пр. раб.	
27 28	2. Документальное оформление товарных потерь, порядок их списания. Инвентаризации продуктов на складе. Составление инвентаризационной описи товаров на складе.	1 1	М/У к вып. пр. раб.		
<b>Содержание учебного материала</b>			<b>16/6</b>		

<b>Тема 2.2 Ценообразование в общественном питании.</b>	29	Ценообразование на предприятиях общественного питания. Понятие, назначение и виды.	1	О-5 стр. 59-62	
	30	Нормативные документы, устанавливающие порядок формирования цен на продукцию, товары и услуги, реализуемые населению.	1	О-5 стр. 59-62	
	31	Калькуляция в общественном питании: назначение, исходные данные, последовательность этапов.	1	О-5 стр. 63-66	
	32	Калькуляция цен на продукцию собственного производства.	1	О-5 стр. 63-66	
	33	Особенности и документальное оформление услуг по типу «шведский стол».	1	О-5 стр. 67-69	
	34	Особенности и документальное оформление услуг по типу «шведский стол».	1	О-5 стр. 67-69	
	35	Расчет цен и документальное оформление услуг по обслуживанию торжеств, банкетов, семейных обедов (торжеств).	1	О-5 стр. 70-75	
	36	Расчет цен и документальное оформление услуг по обслуживанию торжеств, банкетов, семейных обедов (торжеств).	1	О-5 стр. 70-75	
	<b>Практические занятия</b>			<b>6</b>	
	37	1. План меню, особенности составления и назначение. Работа со Сборником блюд и кулинарных изделий в общественном питании.	1	М/У к вып.пр.раб.	
	38		1		
	39	2. Расчет в потребности в сырье. Калькуляция цен на продукцию собственного производства.	1	М/У к вып.пр.раб.	
	40		1		
	41	3. Документальное оформление поступления сырья для реализации (отпуска) готовой продукции в зависимости от назначения, формы обслуживания, порядка расчета.	1	М/У к вып.пр.раб.	
	42		1		
	<b>Самостоятельная работа</b>			<b>4</b>	
	1. Оформление передачи сырья и товаров при смене материально-ответственного лица. 2. Учет столовой посуды, приборов и инвентаря на предприятиях общественного питания.			4	
<b>43-44.</b> Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			<b>2</b>		
<b>Всего</b>			<b>48</b>		



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

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

Оборудование учебного кабинета:

- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия
- технические средства обучения (компьютер, видеопроектор)

Для реализации программы учебной дисциплины должно быть предусмотрено следующее специальное помещение: кабинет «Основы бухгалтерского учета и калькуляции», оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; комплект учебно-наглядных пособий ««Основы бухгалтерского учета и калькуляции»; сборники задач по дисциплине ««Основы бухгалтерского учета и калькуляции», а также техническими средствами обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

##### **3.2.1. Печатные издания**

1. Гражданский кодекс РФ. Части 1, 2.
2. Налоговый кодекс РФ. Часть 2.
3. Федеральный закон «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011 г. № 402-ФЗ.
4. Положения по бухгалтерскому учету:
  - ПБУ 1/08 «Учетная политика организации».
  - ПБУ 4/99 «Бухгалтерская отчетность организации».
  - ПБУ 5/01 «Учет материально-производственных запасов».
  - ПБУ 6/01 «Учет основных средств».
  - ПБУ 9/99 «Доходы организаций».
  - ПБУ 10/99 «Расходы организаций».
  - ПБУ 14/07 «Учет нематериальных активов».
5. Петров, А.М. Бухгалтерский учет в торговле и общественном питании: Учебное пособие / А.М. Петров. - М., 2018.
6. Бухгалтерский учет: учеб. пособие / под ред. проф. И. М. Дмитриевой. – М.: ЭКСМО, 2017.

##### **3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)**

1. [www.garant.ru](http://www.garant.ru) Гарант.
2. [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru) Консультант.

##### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. Бухгалтерский учет: учеб. пособие для вузов. Под ред. И. М. Дмитриевой. – М.: Юрайт, 2017.
2. Ларионов А. Д., Карзаева Н. Н., Нечитайло А. И. Бухгалтерская финансовая отчетность: учеб. пособие. – М.: «Издательство Проспект», 2016.
3. Медведев А. И. Хозяйственные договоры и сделки: бухгалтерский и налоговый учет. – М.: ИНФА-М, 2018.

4. Никандрова Л. К. Бухгалтерский учет в торговле и общественном питании. – М.: РИОР, 2017.

5. Сахон А. П., Сафронова Э. Ф., Невольникова Г. И. Бухгалтерский учет в предприятиях торговли и общественного питания. – М.: Деловая литература, 2016.

6. Стерлядова Н. П., Шатер В. В., Крылосова Л. И. Практикум по бухгалтерскому учету в торговле и общественном питании. – М.: Деловая литература, 2016.

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

<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Методы оценки</b>
<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основы бухгалтерского учета;</li> <li>- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;</li> <li>- ценообразование в общественном питании;</li> <li>- оценка и учет сырья, товаров и тары в кладовых;</li> <li>- учет производства и реализации (отпуска) готовой продукции;</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять основ бухгалтерского учета для ведения деятельности предприятия общественного питания;</li> <li>- отражать операции предприятия общественного питания на счетах бухгалтерского учета;</li> <li>- производить калькуляцию в общественном питании;</li> <li>- оформлять документально движение сырья, товаров и тары в кладовых;</li> <li>- оформлять документально производство и реализацию (отпуска) готовой продукции;</li> <li>- оформлять документально реализацию готовой продукции и товаров в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети;</li> </ul>	<p>Рациональная оценка за работу с инструментами, за подбор и составление цветовой гаммы для украшения кондитерских изделий</p> <p>Ответы на вопросы на знание и понимание Соответствие критериям оценки.</p>	<p><b>Текущий контроль</b></p> <p>Педагогический контроль в форме оценки выполнения практических заданий.</p>