

Министерство образования Красноярского края
Краевое государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Канский техникум отраслевых технологий и сельского хозяйства»

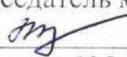
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.16В УЧЕТ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ


по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Канск, 2025г.

РАССМОТРЕНА
МК общепрофессиональных дисциплин
Председатель методической комиссии
 Н.В.Сивонина
Протокол №2 от « 18 » ноября 2025г.

Разработана на основе федерального
государственного образовательного
стандарта по специальности 43.02.15
Поварское и кондитерское дело

СОГЛАСОВАНА
Заместитель директора по учебной работе
 О.А.Рейнгардт
« 18 » 11 2025г.

Разработана: преподавателем Н.С.Новикова

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ
1. Общая характеристика	4
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	4
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	4
1.3. Использование объема времени, отведенного на вариативную часть циклов ОПОП:.....	5
1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины.....	5
2. Структура и содержание дисциплины	5
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	5
2.2. Содержание дисциплины	6
3. Условия реализации дисциплины	14
3.1. Материально-техническое обеспечение	14
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	14
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.16В УЧЕТ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП. 16В Учет на предприятиях общественного питания»: формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков, обеспечивающих эффективное ведение бухгалтерского и налогового учета, контроль финансовых потоков предприятия, анализ хозяйственной деятельности и оптимизацию ресурсного потенциала организации, что позволяет специалистам успешно решать комплекс задач, направленных на повышение конкурентоспособности и устойчивости бизнеса в сфере общественного питания.

Дисциплина «ОП. 16В Учет на предприятиях общественного питания» включена в вариативную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 01-05 ПК 2.2-2.7, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.3-5.5, ПК 6.1-6.2	Применение основ бухгалтерского учета для ведения деятельности предприятия общественного питания. Отражать операции предприятия общественного питания на счетах бухгалтерского учета. Производить расчеты по оплате труда в предприятии общественного питания. Оформлять документально движение денежных средств, текущих обязательств и расчетов. Определять финансовый результат деятельности предприятия общественного питания. Составлять бухгалтерскую отчетность предприятия общественного питания. Анализировать финансовые показатели деятельности предприятия и выявлять резервы повышения эффективности производства; Формировать отчетность, необходимую	Основы теории бухгалтерского учета и налогообложения применительно к специфике предприятий общественного питания. Особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании. Учет расчетов по оплате труда. Учет денежных средств, текущих обязательств и расчетов. Учет доходов, расходов и финансовых результатов. Бухгалтерская (финансовая) отчетность. Методы калькулирования затрат и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности. Нормативно-правовую базу, регулирующую деятельность организаций сферы общепита. Принципы организации

	<p>для внутренних нужд предприятия и предоставления внешним пользователям.</p> <p>Применять современные методики оценки финансового состояния и выявления рисков.</p> <p>Готовить рекомендации руководству по оптимизации производственных процессов и повышению рентабельности предприятия.</p>	<p>внутреннего контроля качества продукции и соблюдения санитарных требований.</p> <p>Подходы к управлению финансовыми потоками и минимизации налоговых обязательств.</p>
--	--	---

1.3. Использование объема времени, отведенного на вариативную часть циклов ОПОП:

Дисциплина «ОП. 16В Учет на предприятиях общественного питания» для специальности «Поварское и кондитерское дело» введена по запросу работодателя за счет вариативной части в количестве 72 часов. Она предназначена, чтобы подготовить будущих специалистов предприятий общественного питания к расчетам услуг и работ, изучение способов систематического анализа финансовой деятельности и выявления резервов повышения эффективности производственного процесса. Эта дисциплина направлена на формирование эффективного ведения бухгалтерского и налогового учета, контроль финансовых потоков предприятия, анализ хозяйственной деятельности и оптимизацию ресурсного потенциала организации, что позволяет специалистам успешно решать комплекс задач, направленных на повышение конкурентоспособности и устойчивости бизнеса в сфере общественного питания.

- 1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:** максимальной учебной нагрузки студента - 72 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки студента - 72 часов; в т.ч. практические занятия –12 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	72	12
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в 8 семестре	-	-
Всего	72	12

2.2.Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, курсовая работа (проект)та)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Теоретические основы бухгалтерского учета 22 часа			
Тема 1.1. Общая характеристика бухгалтерского учета	Содержание	6	
	Требования, предъявляемые к учету. Виды учета.	2	ОК 01-05 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2
	Задачи, предмет и метод бухгалтерского учета. Элементы бухгалтерского учета.	2	ОК 01-05 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2
	Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе.	2	ОК 01-05 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2

Тема 1.2. Бухгалтерский баланс и система счетов бухгалтерского учета.	Содержание	8	
	Хозяйственные средства: понятие, источники образования, классификация, назначение. Бухгалтерский баланс: назначение, содержание, структура, виды.	2	ОК 01-05 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2
	Счета бухгалтерского учета, их содержание и строение. Счета активные, пассивные и активно-пассивные. Взаимосвязь между счетами и балансом. Двойная запись, ее сущность и значение.	2	ОК 01-05 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2
	Счета синтетического и аналитического учета, их назначение и взаимосвязь. План счетов бухгалтерского учета: понятие, структура. Обобщение данных текущего бухгалтерского учета.	2	ОК 01-05 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2
	Виды оборотных ведомостей по счетам синтетического и аналитического учета.	2	ОК 01-05 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2
Тема 1.3 Документация и инвентаризация.	Содержание	8	
	Принципы и формы организации бухгалтерского учета. Понятие документооборота.	2	ОК 01-05 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2

	Формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов. Способы исправления ошибок в документах.	2	ОК 01-05 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2
	Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса.	2	ОК 01-05 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2
	Документооборот: понятие, этапы и организация. Правила хранения бухгалтерских документов.	2	ОК 01-05 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2
Раздел 2. Бухгалтерский учет в организациях общественного питания 50 часов			
Тема 2.1. Особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании.	Содержание	6	
	Задачи и принципы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Материальная ответственность: понятие, организация, виды, документальное оформление.	2	ОК 01-05 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2
	Особенности товарооборота организаций общественного питания. Продукция собственного производства и покупные товары. Состав затрат, связанных с приобретением, производством и реализацией продукции собственного производства и покупных товаров. Транспортно-заготовительные расходы.	2	ОК 01-05 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5

			ПК 6.1-6.2
	Принципы оценки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в организациях общественного питания. Структура продажной цены. Наценка общественного питания.	2	ОК 01-05 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2
Тема 2.2. Оценка и учет сырья, товаров и тары в кладовых.	Содержание	14	
	Материально-производственные запасы (МПЗ): понятие.	1	ОК 01-05 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2
	Учет материально-производственных запасов в кладовой и в бухгалтерии. Методы учета. Оценка материально-производственных запасов. Нормативные документы и методические рекомендации, регламентирующие учет МПЗ.	2	ОК 01-05 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2
	Источники поступления продуктов, товаров и тары. Документальное оформление их поступления. Счета-фактуры. Оформление доверенностей, контроль за их использованием.	2	ОК 01-05 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2
	Порядок ведения карточек складского учета (товарной книги кладовщика). Товарный отчет кладовщика: назначение, сроки и порядок составления.	1	ОК 01-05 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2

	Документальное оформление нормируемых и ненормируемых товарных потерь, порядок их списания.	1	ОК 01-05 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2
	Инвентаризация продуктов и тары в кладовой: цели, сроки и порядок проведения, документальное оформление, выявление результатов.	1	ОК 01-05 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	Практическое занятия № 1: Составление документов при инвентаризации товара	6	
Тема 2.3. Учет расчетов по оплате труда	Содержание учебного материала	14	
	Учет труда и расчеты по его оплате: задачи. Системы оплаты труда. Учет рабочего времени и норм выработки. Расчет заработной платы различным категориям работников, состоящим в штате организации.	2	ОК 01-05 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2
	Порядок исчисления среднего заработка, оплата очередного отпуска и другие выплаты, связанные с расчетом среднего заработка. Расчет пособий по временной нетрудоспособности.	2	ОК 01-05 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2
	Виды удержаний из заработной платы и их расчет. Налог на доходы физических лиц. Состав фонда заработной платы и выплат социального характера. Документальное оформление расчетов по оплате труда. Депонирование	2	ОК 01-05 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5

	зарплаты.		ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ и лабораторных работ	8	
	Практические занятия №2 Произвести расчет оплаты за дни предоставленного отпуска.	4	
	Практические занятия №3 Произвести расчет пособия по временной нетрудоспособности. Удержания из заработной платы.	4	
Тема 2.4.	Содержание	7	
Учет доходов, расходов и финансовых результатов.	Финансовые результаты хозяйственной деятельности: понятие, структура, порядок формирования. Положение по бухгалтерскому учету «Доходы организации» ПБУ 9/99.	2	ОК 01-05 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2
	Доходы от обычных видов деятельности. Расчет суммы наценки, приходящейся на проданную продукцию. Налог на добавленную стоимость и порядок его исчисления. Положение по бухгалтерскому учету «Расходы организации» ПБУ 10/99.	2	ОК 01-05 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2
	Понятие операционных, внереализационных, чрезвычайных доходов и расходов. Порядок отнесения доходов и расходов на финансовый результат деятельности организации.	2	ОК 01-05 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2
	Расчеты по налогу на прибыль организаций. Учет использования прибыли. Понятие нераспределенной прибыли (непокрытого убытка).	1	ОК 01-05 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5

			ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2
Тема 2.5. Учетная политика организации.	Содержание	3	
	Учетная политика: понятие, принципы формирования, требования, документальное оформление.	1	ОК 01-05 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2
	Содержание, основные положения учетной политики организации.	1	ОК 01-05 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2
	Система внутрипроизводственного учета отчетности и контроля.	1	ОК 01-05 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2
Тема 2.6. Бухгалтерская (финансовая) отчетность.	Содержание	4	
	Бухгалтерская отчетность: понятие, виды и назначение, основные требования. Состав финансовой отчетности и принципы ее составления.	2	ОК 01-05 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2
	Бухгалтерский баланс организации. Отчет о финансовых результатах.	2	ОК 01-05 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5

			ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в 8 семестре		2	
Всего: 72 часов			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация дисциплины осуществляется в кабинете товароведения продовольственных товаров.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Основные источники

1. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учебник.- М.: Академия, 2024
2. Потапова И.И. ЭУМК: Основы калькуляции и учета.- СЭО, 2024 (Электронный ресурс)

Дополнительная литература:

1. Потапова И.И. Основы калькуляции и учёта: учебник.- М.: Академия, 2018
2. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учебник.- М.: Академия, 2014
3. <https://ppt-online.org/856485?ysclid=misxspmg7s148659634>

Интернет – ресурсы:

1. <http://economy.gov.ru>
2. <http://www.consultant.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: - основы бухгалтерского учета; - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - учет расчетов по оплате труда; - учет денежных средств, текущих обязательств и расчетов; - учет доходов, расходов и финансовых результатов; - бухгалтерская (финансовая) отчетность. -методы калькулирования затрат и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности. -нормативно-правовую базу,	Демонстрирует умения: -применяет основы бухгалтерского учета для ведения деятельности предприятия общественного питания; - отражает операции предприятия общественного питания на счетах бухгалтерского учета; - оформляет документально движение сырья, товаров и тары в кладовых; - производит расчеты по оплате труда в предприятии общественного питания; - оформляет документально	Экспертное наблюдение выполнения практических работ Промежуточная аттестация: оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете.

<p>регулирующую деятельность организаций сферы общепита.</p> <ul style="list-style-type: none"> -принципы организации внутреннего контроля качества продукции и соблюдения санитарных требований. -подходы к управлению финансовыми потоками и минимизации налоговых обязательств. 	<p>движение денежных средств, текущих обязательств и расчетов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - определяет финансовый результат деятельности предприятия общественного питания; - составляет бухгалтерскую отчетность предприятия общественного питания. 	
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -применять основ бухгалтерского учета для ведения деятельности предприятия общественного питания; - отражать операции предприятия общественного питания на счетах бухгалтерского учета; - оформлять документально движение сырья, товаров и тары в кладовых; - производить расчеты по оплате труда в предприятии общественного питания; - оформлять документально движение денежных средств, текущих обязательств и расчетов; - определять финансовый результат деятельности предприятия общественного питания; - составлять бухгалтерскую отчетность предприятия общественного питания. -определять финансовый результат деятельности предприятия общественного питания. -составлять бухгалтерскую отчетность предприятия общественного питания. - анализировать финансовые показатели деятельности предприятия и выявлять 	<p>общественного питания.</p> <ul style="list-style-type: none"> -определяет финансовый результат деятельности предприятия общественного питания. -составляет бухгалтерскую отчетность предприятия общественного питания. - анализирует финансовые показатели деятельности предприятия и выявлять резервы повышения эффективности производства; -применяет современные методики оценки финансового состояния и выявления рисков. -готовит рекомендации руководству по оптимизации производственных процессов и повышению рентабельности предприятия. 	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ</p>

<p>резервы повышения эффективности производства;</p> <p>-применять современные методики оценки финансового состояния и выявления рисков.</p> <p>-готовить рекомендации руководству по оптимизации производственных процессов и повышению рентабельности предприятия.</p>		
--	--	--