

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«МУРМАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

(ФГБОУ ВО «МГТУ»)

«ММРК имени И.И. Месяцева» ФГБОУ ВО «МГТУ»

УТВЕРЖДАЮ
Начальник ММРК им. И.И. Месяцева
ФГБОУ ВО «МГТУ»

И.В. Артеменко

(подпись)

«31» августа 2019 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Учебной дисциплины: ОП.12 Бухгалтерский учет и калькулирование себестоимости продукции в общественном питании
программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)
специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания
по программе базовой подготовки
форма обучения: очная

Мурманск
2019 г.

Рассмотрено и одобрено на заседании
Методической комиссии преподавателей
дисциплин профессионального цикла
отделения промышленного рыболовства

Председатель МКо (МО/ ЦК)
Обносов В.А.

Разработано
на основе ФГОС СПО по специальности
19.02.10 Технология продукции
общественного питания базовой подготовки,
утвержденного приказом Министерства
образования и науки РФ от 22 апреля 2014г.
№ 384

Протокол от «29» мая 2019 г.

Автор (составитель): Порубова В.А., преподаватель высшей категории «ММРК имени И.И. Месяцева» ФГБОУ ВО «МГТУ»
Ф. , ученая степень, звание, должность, квалиф. категория

Лист переутверждения

Рабочая программа переутверждена на _____ / _____ учебный год.

*(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями (при наличии))**

Председатель МК _____ Ф.И.О.

Протокол № ___ от « ___ » _____ 20__ г.

Рабочая программа переутверждена на _____ / _____ учебный год.

*(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями (при наличии))**

Председатель МК _____ Ф.И.О.

Протокол № ___ от « ___ » _____ 20__ г.

Рабочая программа переутверждена на _____ / _____ учебный год.

(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями)

Председатель МК _____ Ф.И.О.

Протокол № ___ от « ___ » _____ 20__ г.

Рабочая программа переутверждена на _____ / _____ учебный год.

(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями)

Председатель МК _____ Ф.И.О.

Протокол № ___ от « ___ » _____ 20__ г.

Рабочая программа переутверждена на _____ / _____ учебный год.

(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями)

Председатель МК _____ Ф.И.О.

Протокол № ___ от « ___ » _____ 20__ г.

** - при наличии изменений и (или) дополнений заполняется лист изменений, вносимых в РП*

Лист изменений, вносимых в РП (при наличии)

по учебной дисциплине _____

В рабочую программу вносятся следующие изменения и дополнения:

1. _____

2. _____

3. _____

Дополнения и изменения внесены и одобрены на заседании МКо (МО/ ЦК) _____

наименование МКо (МО/ЦК)

от « ____ » _____ 20 ____ г., протокол № ____

Председатель МКо (МО/ЦК) _____ Ф.И.О

1. Пояснительная записка

1.1 Рабочая программа учебной дисциплины Бухгалтерский учет и калькулирование себестоимости продукции в общественном питании в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014г. № 384.

1.2 Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины: обеспечить более высокий уровень профессиональной подготовки обучающихся.

1.3 Требования к результатам освоения:

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

- У1 – определять типы изменений баланса под влиянием хозяйственных операций;
- У2 – рассчитывать суммы издержек обращения и распределять их между реализованной и нереализованной продукцией;
- У3 – отражать на счетах бухгалтерского учета производственные затраты и потери от брака;
- У4 – оформлять первичные учетные документы по учету сырья, товаров и тары в кладовых, на производстве и реализации готовой продукции;
- У5 – отражать на счетах бухгалтерского учета операции по учету сырья в кладовой, на производстве и реализации готовой продукции;
- У6 – определять товарные потери и отражать результаты инвентаризации;
- У7 – отражать на счетах бухгалтерского денежные средства, текущие обязательства и расчеты;
- У8 – рассчитывать суммы заработной платы к выдаче различных категорий работников предприятия общественного питания;
- У9 – определять финансовый результат от реализации готовой продукции;

знать:

- З1 – сущность и основные задачи бухгалтерского учета в общественном питании;
- З2 – первичные учетные документы в сфере общественного питания;
- З3 – систему счетов бухгалтерского учета и порядок отражения в них хозяйственных операций, бухгалтерский баланс;
- З4 – учет затрат на производство и калькулирование себестоимости продукции в общественном питании;
- З5 – учет сырья, товаров и тары в кладовых, производстве и реализации готовой продукции;
- З6 – учёт товарных потерь, порядок проведения инвентаризации в общественном питании;
- З7 – ценообразование и калькуляцию на предприятиях общественного питания;
- З8 – учет денежных средств, текущих обязательств и расчетов, учет расчетов по оплате труда;
- З9 – учёт финансовых результатов и раскрытие информации в учетной политике предприятия общественного питания.

Процесс изучения дисциплины Бухгалтерский учет и калькулирование себестоимости продукции в общественном питании направлен на формирование компетенций в соответствии с ФГОС СПО (табл. 1).

Компетенции, формируемые дисциплиной Бухгалтерский учет и калькулирование себестоимости продукции в общественном питании в соответствии с ФГОС СПО

Таблица 1

Код компетенции	Содержание компетенции	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39
ОК 7.	Брать ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39
ПК 6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства	У1, У2, У3, У5, У6, У7, У8, У9, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39
ПК 6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями	У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39
ПК 6.3.	Организовывать работу трудового	У6, У8, У9, 36, 38, 39

	коллектива	
ПК 6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	У6, У7, У8, У9, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39
ПК 6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	У4, У6, У7, У8, 31, 32

2. Структура и содержание учебной дисциплины Бухгалтерский учет и калькулирование себестоимости продукции в общественном питании

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной деятельности по формам обучения

Таблица 2

Виды учебной деятельности	Объем часов по формам обучения		
	очная	очно-заочная	заочная
Максимальная учебная нагрузка (всего)	153		
Обязательная учебная нагрузка (всего)	102		
в том числе:			
теоретические занятия (лекции, уроки)	70		
лабораторные занятия			
практические занятия (семинары)	32		
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>			
Самостоятельная работа (всего)	39		
В том числе:			
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) <i>(если предусмотрено)</i>			
Консультации	12		
Промежуточная аттестация	Форма промежуточной аттестации <i>(в соответствии с учебным планом)</i>		
	Текущий контроль, Дифференцированный зачет		

2.2. Тематический план учебной дисциплины Бухгалтерский учет и калькулирование себестоимости продукции в общественном питании по очной форме обучения

Таблица 3

Коды компетенций/компетенностей	Наименование разделов (тем) учебной дисциплины	Максимальная учебная нагрузка, ч	Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося					Самостоятельная работа обучающегося		Консультации
			Всего	в том числе				Всего	в том числе индивидуальные проекты	
				лекции, уроки	практические занятия	лабораторные занятия	курсовая работа (проект)			
ОК 1 - 10, ПК 1.1 – 1.5 ПК 3.1 – 3.7,	Раздел 1 Общая характеристика хозяйственного учета и особенности бухгалтерского учета как его разновидности	21	14	12	2	-	-	6	-	1
	Тема 1.1. Сущность и основные задачи бухгалтерского учета в общественном питании	6	4	4	-	-	-	2	-	-
	Тема 1.2. Первичные учетные документы в сфере общественного питания	6	4	4	-	-	-	2	-	-
	Тема 1.3. Система счетов бухгалтерского учета и порядок отражения в них хозяйственных операций. Бухгалтерский баланс	9	6	4	2	-	-	2	-	1
ОК 1 - 10, ПК 1.1 – 1.5	Раздел 2. Организация бухгалтерского учета и	129	86	56	30	-	-	33	-	9

ПК 3.1 – 3.7,	калькулирование себестоимости продукции в общественном питании									
	Тема 2.1. Учет затрат на производство и калькулирование себестоимости продукции в общественном питании	18	12	8	4	-	-	4	-	2
	Тема 2.2. Учет сырья, товаров и тары в кладовых	15	10	6	4	-	-	4	-	1
	Тема 2.3. Учет сырья на производстве и реализация готовой продукции	18	12	6	6	-	-	4	-	2
	Тема 2.4. Учёт товарных потерь. Порядок проведения инвентаризации в общественном питании	27	18	12	6	-	-	8	-	1
	Тема 2.5. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания	21	14	10	4	-	-	6	-	1
	Тема 2.6. Учет денежных средств, текущих обязательств и расчетов	9	6	4	2	-	-	2	-	1
	Тема 2.7. Учет расчетов по оплате труда	9	6	4	2	-	-	2	-	1
	Тема 2.8. Учёт финансовых результатов и раскрытие информации в учетной политике предприятия общественного питания	12	8	6	2	-	-	3	-	1
Дифференцированный зачет	3	2	2	-	-	-	-	-	1	
Всего:	153	102	70	32	-	-	39	-	12	

2.3 Содержание программы по учебной дисциплине Бухгалтерский учет и калькулирование себестоимости продукции в общественном питании

Таблица 4

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	Объем часов			Уровень освоения
		очная*	очно-заочная*	заочная*	
1	2	3			4
Раздел 1 Общая характеристика хозяйственного учета и особенности бухгалтерского учета как его разновидности		21			
Тема 1.1. Сущность и основные задачи бухгалтерского учета в общественном питании	Содержание учебного материала	6			
	Сущность и основные задачи бухгалтерского учета в общественном питании. Измерители, применяемые в учете. Объекты бухгалтерского учета. Элементы метода бухгалтерского учета.	2			1
	Нормативно-правовое регулирование по учету в сфере общественного питания. Классификация хозяйственных средств по роли в хозяйственных процессах, по составу и размещению, источникам их образования.	2			1
	Самостоятельная работа обучающегося	2			
	Классификация средств предприятия по составу и источникам их образования	2			3
Тема 1.2. Первичные учетные документы в сфере общественного питания	Содержание учебного материала	6			
	Назначение бухгалтерских документов и обязательные и дополнительные реквизиты. Требования к оформлению бухгалтерских документов в сфере общественного питания. Способы исправления ошибок в документах.	2			1
	Документооборот и его организация в сфере общественного питания. Правила хранения бухгалтерских документов.	2			1
	Самостоятельная работа обучающегося	2			
	Правила проверки первичных бухгалтерских документов	2			3

Тема 1.3. Система счетов бухгалтерского учета и порядок отражения в них хозяйственных операций. Бухгалтерский баланс	Содержание учебного материала	9			
	Счета бухгалтерского учета, их содержание и строение. Взаимосвязь между счетами. Двойная запись, ее сущность. Обобщение данных текущего бухгалтерского учета. План счетов бухгалтерского учета.	2			1
	Назначение и структура бухгалтерского баланса. Требования, предъявляемые к бухгалтерскому балансу. Виды балансов.	2			1
	Практические занятия	2			
	Определение типов изменений баланса под влиянием хозяйственных операций.	2			2
	Самостоятельная работа обучающегося	2			
	Формирование рабочего плана счетов организации	2			3
	Консультация	1			
Форма текущего контроля по разделу 1. Тестирование					
Раздел 2. Организация бухгалтерского учета и калькулирование себестоимости продукции в общественном питании					
Тема 2.1. Учет затрат на производство и калькулирование себестоимости продукции в общественном питании	Содержание учебного материала	18			
	Понятие и группировка затрат в общественном питании	2			1
	Учет затрат на основное производство, общепроизводственных и общехозяйственных расходов. Учет расходов на продажу	2			1
	Калькулирование себестоимости продукции. Калькуляция, назначение, заполнение, срок действия. Особенности составления плановых калькуляций.	2			1
	Особенности учета затрат и калькулирования себестоимости отдельных видов продукции, работ, услуг общественного питания.	2			1
	Практические занятия	4			
	Расчет суммы издержек обращения и распределение между реализованной и нереализованной продукцией	2			2
	Отражение на счетах бухгалтерского учета производственных затрат, учет потерь от брака	2			2
	Самостоятельная работа обучающегося	4			
	Отражение в бухгалтерском учете производственных затрат	4			3

	Консультация	2			
Тема 2.2. Учет сырья, товаров и тары в кладовых	Содержание учебного материала	15			
	Документальное оформление поступления и отпуска продуктов из кладовой.	2			1
	Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги	2			1
	Порядок контроля полного поступления и правильного оприходования тары	2			1
	Практические занятия	4			
	Оформление первичных учетных документов по учету сырья, товаров и тары в кладовых: товарно-транспортная накладная	2			2
	Отражение на счетах бухгалтерского учета операций по учету сырья по фактической себестоимости, по учетным ценам, в кладовой	2			2
	Самостоятельная работа обучающегося	4			
	Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой	4			2
	Консультация	1			
Тема 2.3. Учет сырья на производстве и реализация готовой продукции	Содержание учебного материала	18			
	Задачи учета отпуска готовых изделий из кухни. Документальное оформление отпуска готовых блюд из производства, с раздачи.	2			1
	Особенности бухгалтерского учета продуктов в кондитерских цехах. Учет поступления сырья и отпуска готовых изделий в кондитерских цехах.	2			1
	Учет операций в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети	2			1
	Практические занятия	6			
	Оформление первичных учетных документов по учету сырья на производстве и реализация готовой продукции: акт о реализации и отпуске изделий кухни	2			2
	Оформление первичных учетных документов по учету сырья на производстве и реализация готовой продукции: дневной заборный лист	2			2
	Оформление первичных документов по учету сырья на	2			2

	производстве и реализация готовой продукции: ведомость учета движения продуктов и тары на кухне				
	Самостоятельная работа обучающегося	4			
	Определение норм вложения сырья различных кондиций и взаимозаменяемость продуктов	4			3
	Консультация	2			
Тема 2.4. Учёт товарных потерь. Порядок проведения инвентаризации в общественном питании.	Содержание учебного материала	27			
	Нормируемые и ненормируемые потери. Нормативное регулирование естественной убыли продовольственных товаров в сфере общественного питания	2			1
	Учёт товарных потерь вследствие естественной убыли. Учёт потерь товаров вследствие боя, лома и порчи	2			1
	Учёт недостат, хищений и потерь от порчи сырья, продуктов и товаров.	2			1
	Понятие инвентаризации. Общие правила проведения инвентаризации. Роль инвентаризации в обеспечении контроля за сохранностью ТМЦ.	2			1
	Порядок проведения инвентаризации продуктов и тары в кладовой и на производстве, ее документальное оформление.	2			1
	Отчётность материально-ответственных лиц	2			1
	Практическое занятие	6			
	Определение товарных потерь от естественной убыли товаров	2			2
	Документальное оформление акта о бое, ломе и утрате посуды и приборов	2			2
	Отражение результатов инвентаризации. Составление инвентаризационных описей и сличительных ведомостей.	2			2
	Самостоятельная работа обучающегося	8			
	Составление договора о материальной ответственности	4			3
	Документальное оформление акта о снятии остатков	4			3
	Консультация	1			
	Тема 2.5. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала	21		
Понятие цены. Виды цен, применяемых в общественном питании		2			1
Торговая наценка, ее назначение и порядок установления.		2			1

	Наценки предприятий общественного питания				
	Корректировка цен в калькуляционной карточке.	2			1
	Порядок составления плана-меню. Наряд-заказ, порядок составления	2			1
	Порядок определения цен на товары и полуфабрикаты	2			1
	Практическое занятие	4			
	Расчет наценки предприятий общественного питания Расчет продажных цен на кулинарную продукцию.	2			2
	Формирование цен. Составление калькуляционного расчёта на изделия.	2			2
	Самостоятельная работа обучающегося	6			
	Оформление плана–меню	2			3
	Оформление наряда–заказа на изготовление кондитерских и других изделий	2			3
	Определение розничных цен на продукцию собственного производства	2			3
	Консультация	1			
Тема 2.6. Учет денежных средств, текущих обязательств и расчетов	Содержание учебного материала	9			
	Нормативные документы, регулирующие порядок ведения учета кассовых операций и ведения операций по расчетному и другим счетам в банках.	2			1
	Учет расчетов с подотчетными лицами. Учет расчетов с персоналом по прочим операциям Учет расчетов с разными дебиторами и кредиторами.	2			1
	Практическое занятие	2			
	Оформление первичных бухгалтерских документов по учету кассовых операций	2			2
	Самостоятельная работа обучающегося	2			
	Составление приходных и расходных кассовых ордеров, и отчёта кассира	2			3
	Консультация	1			
Тема 2.7. Учет расчетов по оплате труда	Содержание учебного материала	9			
	Документация по учету труда и заработной платы. Отражение в учете расчетов по оплате труда.	2			1

	Учет расчетов по социальному страхованию и обеспечению.	2			1
	Практическое занятие	2			
	Расчет суммы заработной платы к выдаче различных категорий работников предприятия общественного питания	2			2
	Самостоятельная работа обучающегося	2			
	Расчет удержаний из заработной платы различных категорий работников предприятия общественного питания	2			3
	Консультация	1			
Тема 2.8. Учёт финансовых результатов и раскрытие информации в учетной политике предприятия общественного питания	Содержание учебного материала	12			
	Учёт финансового результата от реализации продукции. Учёт прочих доходов и расходов	2			1
	Учёт конечного финансового результата деятельности предприятия общественного питания. Распределение прибыли и списание убытков	2			1
	Раскрытие вопросов бухгалтерского учета в учетной политике организаций общественного питания	2			1
	Практическое занятие	2			
	Определение финансового результата от реализации готовой продукции	2			2
	Самостоятельная работа обучающегося	3			
	Подготовка докладов на тему: Особенности формирования финансового результата отдельных видов продукции, работ, услуг общественного питания	3			3
	Консультация	1			
Форма контроля	Консультация к дифференцированному зачету	1			
	Дифференцированный зачет	2			
Всего			153		

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)

2.4. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

1. Методические указания и указания к выполнению практических работ для очной формы обучения.
2. Методические указания и указания к выполнению самостоятельной работы для очной формы обучения.

2.5. Информационное обеспечение, необходимое для освоения дисциплины:

1. О бухгалтерском учете [Электронный ресурс]: федер. закон от 6 декабря 2011 г. № 402-ФЗ (в ред. от 04 ноября 2014 г. № 344-ФЗ) // Справочная правовая система «Консультант Плюс». Разд. «Законодательство». Информ. банк «Версия Проф».
2. Приказ Минфина РФ от 31.10.2000 N 94н (ред. от 08.11.2010) «Об утверждении Плана счетов бухгалтерского учета финансово-хозяйственной деятельности организаций и Инструкции по его применению»
3. Приказ Минфина России от 06.05.1999 N 32н (ред. от 06.04.2015) «Об утверждении Положения по бухгалтерскому учету «Доходы организации» ПБУ 9/99» (Зарегистрировано в Минюсте России 31.05.1999 N 1791)
4. Приказ Минфина России от 06.05.1999 N 33н (ред. от 06.04.2015) "Об утверждении Положения по бухгалтерскому учету «Расходы организации» ПБУ 10/99» (Зарегистрировано в Минюсте России 31.05.1999 N 1790)
5. Приказ Минфина России от 28.12.2001 N 119н (ред. от 24.10.2016) «Об утверждении Методических указаний по бухгалтерскому учету материально-производственных запасов» (Зарегистрировано в Минюсте России 13.02.2002 N 3245)
6. Приказ Минфина России от 09.06.2001 N 44н (ред. от 16.05.2016) «Об утверждении Положения по бухгалтерскому учету «Учет материально-производственных запасов» ПБУ 5/0» (Зарегистрировано в Минюсте России 19.07.2001 N 2806)
7. Приказ Минпромторга России от 01.03.2013 N 252 "Об утверждении норм естественной убыли продовольственных товаров в сфере торговли и общественного питания" (Зарегистрировано в Минюсте России 05.04.2013 N 27999)
8. Указание Банка России от 11.03.2014 N 3210-У (ред. от 19.06.2017) «О порядке ведения кассовых операций юридическими лицами и упрощенном порядке ведения кассовых операций индивидуальными предпринимателями и субъектами малого предпринимательства» (Зарегистрировано в Минюсте России 23.05.2014 N 32404)
9. Бородина, Т.А. Практические основы бухгалтерского учета источников формирования имущества организации: методические указания для практических занятий [Электронный ресурс] : метод. указ. - Электрон. дан. - Красноярск : КрасГАУ, 2015. - 54 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/90823>. - Загл. с экрана.
10. Бухарова, Д.Х. Инвентаризация материальных ценностей: учебное пособие [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — Екатеринбург : УрФУ, 2013. — 76 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/98721>. — Загл. с экрана.
11. Здобнов, А. И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий / А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. – К.: Арий, 2015. – 680 с.
12. Методические рекомендации по бухгалтерскому учету затрат и калькулированию себестоимости продукции и услуг общественного питания: Учеб. пособие. - М.: Некоммерческое партнерство «Институт профессиональных бухгалтеров Московского региона», 2014. - 88 с.
13. Салькова, О.С. Бухгалтерский учет: электронный практикум [Электронный ресурс]: учеб. пособие / О.С. Салькова, Р.Т. Унщикова. – Электрон. дан. – Кемерово: КемГУ, 2017. – 96 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/99439>. – Загл. с экрана.
14. Сборник технологических карт создан на основе Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, (Санкт-Петербург 2014 г).

15. Потапова И. И. Калькуляция и учет: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ И. И. Потапова. – 10-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 176 с.
16. Продавец, контролер-кассир. Основы профессиональной деятельности [Электронный ресурс] / Ткачева Г.В., Гурбо Н.М., Чукаева Л.Н., Юркевич Г.М., Яковенко Т.В. - М. : ВЛАДОС, 2015. – Режим доступа: [http:// www.studentlibrary.ru /book/ ISBN 9785691021756. html](http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN_9785691021756.html)

Перечень информационных ресурсов «Интернет»:

1. Программный комплекс «Экзаменатор», разработанный Центром информационных технологий МГТУ для обеспечения организации и поддержки процесса тестирования знаний обучающихся ММРК имени И.И. Месяцева ФГБОУ ВО «МГТУ» по любым дисциплинам учебных планов специальностей всех форм обучения;
2. Электронный каталог научной, учебной литературы и периодических изданий;
3. Виртуальная справочная служба в режиме on-line.

Перечень лицензионного программного обеспечения и информационных справочных систем:

Таблица 5

Перечень лицензионного программного обеспечения и информационных справочных систем		
Учебный год	Наименование ПО	Сведения о лицензии
2019/2020	Офисный пакет Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN	лицензия № 45676388 от 08.07.2009 (договор 32/224 от 14.0.2009г.)
2019/2020	Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite (комплексная защита), Dr.Web Server Security Suite (антивирус)	договор №7236 от 03.11.2017г.

2.6. Материально-техническое обеспечение дисциплины:

Таблица 6

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий и др.	Перечень оборудования и технических средств обучения
1.	Лаборатория учебная бухгалтерия г. Мурманск, ул. Русанова, д. 12, аудитория № 515,	Лаборатория оснащена следующим оборудованием: Основное учебное оборудование: персональная ЭВМ Операционная система Microsoft Windows Vista Business Russian Academic OPEN лицензия № 44335756 от 29.07.2008 (договор №32/379 от 14.07.08г.), с выходом в локальную сеть ФГБОУ ВО «МГТУ» - 7 шт; раздаточный материал: Диск «КонсультантПлюс: Высшая школа» для студентов и преподавателей, выпуск 17 – 25 шт. Диск «КонсультантПлюс: Высшая школа» для студентов и преподавателей, выпуск 18 – 25 шт. 1С: Бухгалтерия 8. Конфигурация «Бухгалтерия предприятия» (редакция 2.0) Руководство по ведению учета. – 12 шт. Харитонов С.А. Бухгалтерский и налоговый учет в программе «1С Бухгалтерия 8» (редакция 2.0). Практическое пособие. 4-е изд.; перераб. и доп. – М: «1С-

	<p>Публишинг», 2014. – 670 с. – ил. – 12 шт. Методические указания по выполнению практических работ по учебной дисциплине Бухгалтерский учет и калькулирование себестоимости продукции в общественном питании.</p> <p>Дополнительные технические средства обучения, учебное оборудование, средства связи: классная доска для письма мелом – 1 шт.; комплект инструмента для работы на классной доске – 1 шт.; стенд «Управленческий учет»; стенд «Схема организации бухгалтерского учета»; стенд «1С зарплата и управление персоналом»; стенд «Принцип функционирования программы 1С Бухгалтерия»; стенд «Функции и задачи отдела бухгалтерского учета и отчетности»; стенд «План счетов бухгалтерского учета финансово-хозяйственной деятельности организации»; стенд «Электронно-цифровая »;</p> <p>Учебная мебель: парты 2-х местные – 15 шт.; стулья – 30 шт.;</p> <p>Другое - журнал по технике безопасности.</p> <p>Программное обеспечение: пакет Microsoft Office (Microsoft Word, Microsoft Excel, Microsoft Power Point).</p>
--	---

2.7. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

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

Таблица 7

Освоенные компетенции/ компетентности	Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Показатели оценки уровня сформированности	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3	4
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39	аргументированность анализа ситуации на рынке труда; постоянство демонстрации интереса к будущей профессии; скорость адаптации к внутриорганизационным условиям работы; активность, инициативность в процессе освоения	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы. Стартовая диагностика подготовки обучающихся;

		<p>профессиональной деятельности; эффективность выполнения самостоятельной работы при освоении профессионального модуля; обоснованность и наличие положительных отзывов с мест практики; соответствие подготовленного материала требуемым критериям.</p>	<p>выявление мотивации к изучению нового материала. Текущий контроль в форме: тестирования; отчетов по практическим занятиям; фронтального и индивидуального опроса на занятиях; отчета по проделанной внеаудиторной самостоятельной работе; докладов по выбранным темам. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p>	<p>У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39</p>	<p>правильность определения цели и порядка работы; грамотность обобщения результата; эффективность использования в работе полученных ранее знаний и умений; рациональность распределения времени при выполнении работ; обоснованность выбора методов и способов решения профессиональных задач в конкретной области; адекватность и аргументированность оценки эффективности и качества выполненных работ;</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы. Стартовая диагностика подготовки обучающихся; выявление мотивации к изучению нового материала. Текущий контроль в форме: тестирования; отчетов по практическим занятиям; фронтального и индивидуального опроса на занятиях; отчета по проделанной внеаудиторной самостоятельной работе; докладов по выбранным темам. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p>	<p>У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39</p>	<p>грамотность самоанализа и коррекции результатов собственной деятельности; высокая ответственность за свой труд; правильность решения</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения</p>

		стандартных и нестандартных профессиональных задач в конкретной профессиональной деятельности;	образовательной программы. Стартовая диагностика подготовки обучающихся; выявление мотивации к изучению нового материала. Текущий контроль в форме: тестирования; отчетов по практическим занятиям; фронтального и индивидуального опроса на занятиях; отчета по проделанной внеаудиторной самостоятельной работе; докладов по выбранным темам. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39	точность и скорость обработки и структурирования информации; результативность нахождения и использования источников информации; эффективность поиска необходимой информации; эффективность использования различных источников информации, включая электронные; обоснованность выбора и оптимальность состава источников, необходимых для решения поставленной задачи; полнота и доступность изложения обзора публикаций в профессиональных изданиях.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы. Стартовая диагностика подготовки обучающихся; выявление мотивации к изучению нового материала. Текущий контроль в форме: тестирования; отчетов по практическим занятиям; фронтального и индивидуального опроса на занятиях; отчета по проделанной внеаудиторной самостоятельной работе; докладов по выбранным темам. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39</p>	<p>результативность нахождения, точность обработки, правильность хранения и передачи информации с помощью мультимедийных средств информационно-коммуникационных технологий; правильность, рациональность и техничность работы с различными прикладными программами; правильность, рациональность и точность подготовки заданий и поручений в виде презентаций; обоснованность использования Интернет ресурсов в ходе самостоятельной работы; правильность, рациональность и точность использования специального и другого прикладного программного обеспечения при подготовке к учебным занятиям; правильность оформления документации (в т.ч. докладов, рефератов и др.) при помощи средств компьютерной техники в соответствии с существующими требованиями</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы. Стартовая диагностика подготовки обучающихся; выявление мотивации к изучению нового материала. Текущий контроль в форме: тестирования; отчетов по практическим занятиям; фронтального и индивидуального опроса на занятиях; отчета по проделанной внеаудиторной самостоятельной работе; докладов по выбранным темам. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>
<p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p>	<p>У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39</p>	<p>адекватность выражения своих эмоций и терпимость к другим мнениям и позициям; добровольность и осознанность необходимости оказания помощи участникам команды; эффективность нахождения продуктивных способов реагирования в конфликтных ситуациях;</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы. Стартовая диагностика подготовки обучающихся; выявление мотивации к изучению нового</p>

		<p>результативность выполнения обязанностей в соответствии с распределением групповой деятельности;</p> <p>эффективность и добровольность установки и поддержания хороших отношений с сокурсниками и преподавателями на толерантной основе;</p> <p>добровольность обмена своими знаниями и опытом с целью помощи другим;</p> <p>внимательность и заинтересованность мнением сокурсников и преподавателей и признание их знаний и навыков;</p> <p>активность участия в работе других;</p> <p>эффективность соблюдения норм деловой культуры;</p> <p>эффективность соблюдения этических норм;</p>	<p>материала. Текущий контроль в форме: тестирования; отчетов по практическим занятиям; фронтального и индивидуального опроса на занятиях; отчета по проделанной внеаудиторной самостоятельной работе; докладов по выбранным темам. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий</p>	<p>У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39</p>	<p>умение ставить цели и определять порядок их осуществления;</p> <p>обобщать и выполнять анализ полученных результатов;</p> <p>проявление активности и инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности путем развития самостоятельности, самообразования; осознание необходимости планирования повышения квалификации</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы. Стартовая диагностика подготовки обучающихся; выявление мотивации к изучению нового материала. Текущий контроль в форме: тестирования; отчетов по практическим занятиям; фронтального и индивидуального опроса на занятиях; отчета по проделанной внеаудиторной</p>

			самостоятельной работе; докладов по выбранным темам. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39	регулярность и эффективность организации самостоятельной работы при изучении профессионального модуля; эффективность планирования обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы. Стартовая диагностика подготовки обучающихся; выявление мотивации к изучению нового материала. Текущий контроль в форме: тестирования; отчетов по практическим занятиям; фронтального и индивидуального опроса на занятиях; отчета по проделанной внеаудиторной самостоятельной работе; докладов по выбранным темам. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39	своевременность и осознанность проявления интереса к инновациям в области профессиональной деятельности;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы. Стартовая диагностика подготовки обучающихся; выявление мотивации к изучению нового материала. Текущий контроль в форме: тестирования; отчетов по практическим занятиям; фронтального и индивидуального опроса на занятиях;

			отчета по проделанной внеаудиторной самостоятельной работе; докладов по выбранным темам. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства	У1, У2, У3, У5, У6, У7, У8, У9, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39	демонстрация умений планирования деятельности с помощью управленческих решений;	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения программы учебной дисциплины при выполнении практических работ по бухгалтерскому учету и калькулированию себестоимости продукции в общественном питании Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями	У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39	демонстрация умений планирования выполнения работ исполнителями;	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения программы учебной дисциплины при выполнении практических работ по бухгалтерскому учету и калькулированию себестоимости продукции в общественном питании. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива	У6, У8, У9, 36, 38, 39	демонстрация умений организации работы трудового коллектива;	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения программы учебной дисциплины при выполнении практических работ по бухгалтерскому учету и калькулированию себестоимости

			продукции в общественном питании Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	У6, У7, У8, У9, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39	приобретение практического опыта и совершенствование навыков контроля и оценки результатов выполнения работ исполнителями;	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения программы учебной дисциплины при выполнении практических работ по бухгалтерскому учету и калькулированию себестоимости продукции в общественном питании Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	У4, У6, У7, У8, 31, 32	приобретение практического опыта и совершенствование навыков ведения утвержденной учетно-отчетной документации.	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения программы учебной дисциплины при выполнении практических работ по бухгалтерскому учету и калькулированию себестоимости продукции в общественном питании Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета