

Аннотация
рабочей программы дисциплины
ОП. 03 Бухгалтерский учет
программы подготовки специалистов среднего звена по специальности
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: ОП профессиональный цикл

Программа учебной дисциплины может быть использована при обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья

Программа учебной дисциплины может быть реализована с применением дистанционных образовательных технологий.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- Использовать данные бухгалтерского учета и отчетности в практической деятельности;
- Составлять и оформлять документы по товарным, денежным и расчетным операциям;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- Сущность, задачи и функции, предмет и метод бухгалтерского учета, законодательные акты и нормативные документы, регулирующие порядок организации бухгалтерского учета в Российской Федерации;
- Особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;
- Бухгалтерский баланс;
- Документацию хозяйственных операций;
- Порядок проведения и оформления инвентаризации;
- Ценообразование в общественном питании;
- Учет сырья, товаров и тары в кладовых, реализации продукции, товаров в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети, расчетов по оплате труда, денежных средств;
- Правила ведения кассовых операций;
- Учет текущих обязательств и расчетов, расходов, доходов и финансовых результатов.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	140
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	96
в том числе:	
практические занятия	30
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	44
Итоговая аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i>	

Содержание дисциплины

Раздел 1 Теоретические основы бухгалтерского учета

Тема 1.1 Общая характеристика бухгалтерского учета

Тема 1.2 Бухгалтерский баланс и система счетов бухгалтерского учета

Тема 1.3 Документация и инвентаризация

Раздел 2 Бухгалтерский учет в организациях (предприятиях) общественного питания.

Тема 2.1 Особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании.

Ценообразование в общественном питании.

Тема 2.3 Учет производства и реализации (отпуска) готовой продукции

Тема 2.4 Учет реализации готовой продукции и товаров в буфетах, магазинах кулинарии, мелкорозничной сети

Тема 2.5 Учет расчетов по оплате труда

Тема 2.6 Учет денежных средств, текущих обязательств и расчетов

Тема 2.7 Учет основных средств, нематериальных активов

Тема 2.8 Учет капитала и доходов

Тема 2.9 Учет доходов, расходов и финансовых результатов

Тема 2.10 Учетная политика организации

Тема 2.11 Бухгалтерская (финансовая) отчетность