

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**УЧЕТ И ОТЧЕТНОСТЬ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ**

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Направленность (профиль): «Организация производства и обслуживания в
индустрии питания»

Формы обучения: очная; заочная

Квалификация выпускника: бакалавр

Срок получения образования: очная форма обучения 4 года, заочная форма
обучения 4 года 6 месяцев

Объем дисциплины:

в зачетных единицах: 5 з.е.

в академических часах: 180 ак.ч.

Рабочая программа по дисциплине «Учет и отчетность на предприятиях общественного питания» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания», составлена Яхиной Л.Т. в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.08.2020 г. № 1047, Профессионального стандарта 22.005 «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты от 15.06.2020 г. № 329н; Профессионального стандарта 33.011 «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты от 08.09.2015 г. № 610н; Профессионального стандарта 33.008 «Руководитель предприятия питания», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты от 07.05.2015 г. № 281н.

Рабочая программа:

обсуждена и рекомендована к утверждению решением Научно-методического совета «7» апреля 2021 г., протокол № 3.

утверждена Ученым советом Российского университета кооперации «26» августа 2021 г. № 1

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели и задачи освоения дисциплины	4
2. Место дисциплины в структуре образовательной программы	4
3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	5
4. Объем дисциплины и виды учебной работы.....	7
5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества академических часов и видов учебных занятий.....	8
5.1. Содержание дисциплины	8
5.2. Разделы, темы дисциплины и виды занятий	11
6. Лабораторные занятия	12
7. Практические занятия.....	13
8. Тематика курсовых работ (проектов).....	16
9. Самостоятельная работа студента	16
10. Перечень нормативных правовых актов, основной и дополнительной учебной литературы, необходимых для освоения дисциплины	19
11. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных и информационных справочных систем	21
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине	22

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель изучения дисциплины заключается в освоении обучающимися теоретических основ в области ведения и организации документооборота и бухгалтерского учета в организациях общественного питания, навыков составления бухгалтерского баланса и отчетности.

Задачи освоения дисциплины:

- теоретическое освоение содержания бухгалтерского учета как науки и основного источника достоверной информации о финансово-хозяйственной деятельности организации;
- изучение предмета, объектов и методов бухгалтерского учета;
- получение знаний о системе бухгалтерских счетов и методах отражения информации на них;
- развитие навыков составления бухгалтерской отчетности предприятий общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Учет и отчетность на предприятиях общественного питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

Дисциплина обеспечивает формирование следующих компетенций:

Код и наименование компетенции	Дисциплины, модули, практики, обеспечивающие формирование компетенции	Периоды формирования компетенции в процессе освоения ОПОП				Место в формировании компетенции
		1 курс (сем.)	2 курс (сем)	3 курс (сем)	4 курс (сем)	
УК-10	Экономика	1 сем				Предыдущая
УК-10 ПК-1 ПК-5	Стратегическое планирование на предприятиях общественного питания				8 сем	Последующая
УК-10 ПК-1 ПК-5	Экономика предприятий общественного питания			5 сем		Предыдущая
УК-10 ПК-1 ПК-5	Экономика и управление производством			5 сем		Предыдущая
ПК-1 ПК-5	Информационные технологии в профессиональной деятельности		3 сем			Предыдущая
ПК-1	Безопасность продовольственного сырья и		4 сем			Предыдущая

Код и наименование компетенции	Дисциплины, модули, практики, обеспечивающие формирование компетенции	Периоды формирования компетенции в процессе освоения ОПОП				Место в формировании компетенции
		1 курс (сем.)	2 курс (сем.)	3 курс (сем.)	4 курс (сем.)	
	продуктов питания					
ПК-1	Производственная практика, технологическая практика				7 сем	Последующая
ПК-1 ПК-5	Производственная практика, преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа				8 сем	Последующая
ПК-1 ПК-5	Продвижение товаров и услуг			6 сем		Изучаемая
ПК-1 ПК-5	Управление конкурентоспособностью предприятия общественного питания			6 сем		Изучаемая
ПК-1	Дизайн интерьера предприятий питания и индустрии				8 сем	Последующая
ПК-1	Фирменный стиль предприятий питания				8 сем	Последующая
ПК-1 ПК-5	Производственная практика, организационно-управленческая практика				7 сем	Последующая
ПК-5	Проектирование предприятий общественного питания				7,8 сем	Последующая

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10.2 Способен воспринимать и анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений	Знать: методы ведения учета и отчетности, необходимых для принятия обоснованных экономических решений Уметь: применять методы учета и отчетности, необходимых для принятия обоснованных экономических решений Владеть: методами учета и отчетности, необходимых для принятия обоснованных экономических решений и различного ассортимента
	УК-10.3 Способен обосновывать принятие экономических решений, используя методы экономического анализа и планирования для достижения	Знать: методы экономического анализа и планирования для достижения поставленных целей Уметь: обосновывать принятие экономических решений, используя данные бухгалтерской отчетности для достижения

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
	поставленных целей	поставленных целей Владеть: навыками обоснования принятых экономических решений, используя данные бухгалтерской отчетности для достижения поставленных целей
ПК-1 Способен осуществлять контроль и оценку эффективности процессов основного производства организации питания	ПК-1.2 Способен оценивать результаты деятельности основного производства организации питания, выявлять отклонения от плана в работе и их причины, формировать отчеты о результатах работы, применяя информационные технологии	Знать: способы и методы оценки результатов деятельности основного производства организации питания Уметь: выявлять отклонения от плана в работе и их причины Владеть: навыками формирования отчетов о результатах работы, применяя информационные технологии
	ПК-1.3 Способен осуществлять подготовку и реализацию мер по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные технологии организации питания	Знать: способы осуществления подготовки и реализации мер по повышению эффективности работы предприятия общественного питания Уметь: осуществлять подготовку и реализацию мер по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные технологии организации питания Владеть: навыками реализации мер по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные технологии организации питания
ПК-5 Способен разработать систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания	ПК-5.1 Способен разработать предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции общественного питания	Знать: способы разработки предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции общественного питания Уметь: разработать предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции общественного питания Владеть: навыками разработать предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции общественного питания
	ПК-5.2 Способен осуществить расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и проектируемых предприятий общественного питания, выполнить технико-экономического обоснования строительства и реконструкции предприятий общественного питания	Знать: расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и проектируемых предприятий общественного питания Уметь: выполнять технико-экономического обоснования строительства и реконструкции предприятий общественного питания Владеть: навыками расчета производственных и непроизводственных затрат действующих и проектируемых предприятий общественного питания

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Объем дисциплины и виды учебной работы в академических часах с выделением объема контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся

Вид учебной деятельности		очная форма обучения	
		ак. часов	
		Всего	По семестрам 6 семестр
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:		68,5	68,5
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:		68	68
• занятия лекционного типа		26	26
• занятия семинарского типа:		42	42
практические занятия		42	42
лабораторные занятия			
в том числе занятия в интерактивных формах		4	4
в том числе занятия в форме практической подготовки		12	12
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий		0,5	0,5
в том числе курсовая работа (проект)			
2. Самостоятельная работа студентов, всего		75,5	75,5
- курсовая работа (проект)			
- выполнение домашних заданий		66	66,5
- контрольное тестирование		9,5	9
3. Промежуточная аттестация: <i>экзамен</i>		36	36
ИТОГО:	ак. часов	180	180
Общая трудоемкость	зач. ед.	5	5

Вид учебной деятельности		заочная форма обучения	
		ак. часов	
		Всего	По курсам 3 курс
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:		12,5	12,5
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:		12	12
• занятия лекционного типа		4	4
• занятия семинарского типа:		8	8
практические занятия		8	8
лабораторные занятия			
в том числе занятия в интерактивных формах			
в том числе занятия в форме практической подготовки			
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий		0,5	0,5
в том числе курсовая работа (проект)			
2. Самостоятельная работа студентов, всего		158,5	158,5
- курсовая работа (проект)			
- выполнение домашних заданий		150	150
- контрольное тестирование		8,5	8,5
3. Промежуточная аттестация: <i>экзамен</i>		9	9
ИТОГО:	ак. часов	180	180
Общая трудоемкость	зач. ед.	5	5

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества академических часов и видов учебных занятий

5.1. Содержание дисциплины

Тема 1. Бухгалтерский баланс и система счетов бухгалтерского учета

Понятие о бухгалтерском балансе, его строение и содержание.

Изменения в балансе, вызываемые хозяйственными операциями.

Классификация бухгалтерских балансов и их роль для экономического анализа.

Экономическое содержание баланса.

Сущность, назначение и строение бухгалтерских счетов.

Синтетические счета, субсчета, аналитические счета, их назначение и взаимосвязь.

Активные и пассивные счета. Бухгалтерские счета с двумя сальдо.

Классификация счетов бухгалтерского учета.

План счетов бухгалтерского учета и его строение.

Тема 2 Документация и инвентаризация

Бухгалтерская документация, ее сущность и значение.

Требования к составлению документов (реквизиты и порядок оформления).

Классификация документов.

Понятие о документообороте и архиве бухгалтерии..

Инвентаризация как элемент метода бух.учета и ее виды.

Порядок подготовки и проведения инвентаризации.

Систематизация результатов инвентаризации

Тема 3 Ценообразование в предприятиях общественного питания

Сущность и назначение стоимостной оценки объектов бухгалтерского наблюдения. Виды оценок.

Сущность калькуляции и калькуляционной работы.

Структура продажной цены на готовую продукцию

Наценки предприятий общественного питания

Составление калькуляций на блюда

Порядок составления плана – меню

Тема 4 Учёт сырья, товаров и тары в кладовых

Материальная ответственность: понятия, организация, виды, ее документальное оформление.

Оформление доверенности, контроль за их использованием.

Источники и учет поступления продуктов, товаров и тары.

Документальное оформление поступления сырья, продуктов и движения тары.

Отпуск продуктов и тары из кладовой: порядок отпуска и учета, документальное оформления.

Учет продуктов в кладовых и бухгалтерии. Методы учета.

Товарная книга: назначение, порядок ведения.

Отчетность материально-ответственных лиц по товарам и таре.

Документальное оформление нормируемых и ненормируемых товарных потерь, порядок их списания. Инвентаризация продуктов и тары в кладовой: цели, сроки, порядок проведения выявления результатов, документальное оформление.

Тема 5 Учет производства и реализации (отпуска) готовой продукции

Готовая продукция, ее виды, оценка и синтетический учет

Особенности учета выпуска продукции при использовании сч. 40 «Выпуск продукции (работ, услуг)»

Учет отгрузки продукции

Учет расходов, связанных с продажей продукции, товаров, работ, услуг

Учет продажи продукции

Инвентаризация готовой продукции

Тема 6 Учёт сырья на производстве и реализации (отпуска) готовой продукции

Поступление продуктов в производство

Отпуск готовых изделий из производства на раздачу

Порядок расчетов с посетителями в ресторанах и кафе

Учет операций в буфетах, кулинарии и мелкорозничной сети

Отпуск обеденной продукции предприятиями общественного питания по безналичному расчету

Тема 7 Учет расчетов по оплате труда

Формы и системы оплаты труда

Классификация и учет персонала предприятия, учет использования рабочего времени

Начисление заработной платы

Вычеты из заработной платы

Тема 8 Учет денежных средств, текущих обязательств и расчетов

Кассовые операции; приходный кассовый ордер

Выписка банка;

Расчетный счет; валютный счет;

Денежные документы; переводы в пути;

Расчеты с поставщиками и подрядчиками; основные формы расчетов;

Расчеты с покупателями и заказчиками;

Вексельная форма расчетов; расчеты с бюджетом; расчеты с подотчетными лицами;

Расчеты с разными дебиторами и кредиторами; расчеты с учредителями.

Тема 9. Учет доходов, расходов и финансовых результатов

Учет доходов и расходов от основного вида деятельности

Учет прочих доходов и расходов

Учет расчетов по налогу на прибыль

Учет нераспределенной прибыли

Тема 10. Учетная политика организации (предприятия)

Учетная политика организации

Формирование учетной политики

Порядок изменения учетной политики

Раскрытие информации в рамках учетной политики

Выбор техники, формы и организации бухгалтерского учета

Раскрытие учетной политики

5.2. Разделы, темы дисциплины и виды занятий

очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в ак. часах)				Аудиторных занятий в интерактив- ной форме
		занятия лекцион- ного типа	занятия семинарс- кого типа / из них в форме практи- ческой подготовки	самостоя- тельная работа	Всего	
1.	Тема 1. Бухгалтерский баланс и система счетов бухгалтерского учета	2	2	5	9	
2.	Тема 2 Документация и инвентаризация	2	2	5	9	
3.	Тема 3 Ценообразование в предприятиях общественного питания	2	2	5	9	
4.	Тема 4 Учёт сырья, товаров и тары в кладовых	2	2	5	9	
5.	Тема 5 Учет производства и реализации (отпуска) готовой продукции	2	4/2	5	11	
6.	Тема 6 Учёт сырья на производстве и реализации (отпуска) готовой продукции	2	6/2	10	18	
7.	Тема 7 Учет расчетов по оплате труда	2	6/2	10	18	
8.	Тема 8 Учет денежных средств, текущих обязательств и расчетов	4	6/2	10	20	
9.	Тема 9. Учет доходов, расходов и финансовых результатов	4	6/2	10	20	2
10.	Тема 10. Учетная политика организации (предприятия)	4	6/2	10,5	20,5	2
	Подготовка к экзамену				36	
	Контактная работа в период промежуточной аттестации				0,5	
	Итого	26	42/12	75,5	180	4

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в ак. часах)				Аудиторных занятий в интерактив- ной форме
		занятия лекцион- ного типа	занятия семинарс- кого типа / из них в форме практи- ческой подготовки	самостоя- тельная работа	Всего	
1.	Тема 1. Бухгалтерский баланс и система счетов бухгалтерского учета	1		15	16	
2.	Тема 2 Документация и инвентаризация	1		15,5	16,5	
3.	Тема 3 Ценообразование в предприятиях общественного питания		2	16	18	
4.	Тема 4 Учёт сырья, товаров и тары в кладовых		2	16	18	
5.	Тема 5 Учет производства и реализации (отпуска) готовой продукции		2	16	18	
6.	Тема 6 Учёт сырья на производстве и реализации (отпуска) готовой продукции		2	16	18	
7.	Тема 7 Учет расчетов по оплате труда			16	16	
8.	Тема 8 Учет денежных средств, текущих обязательств и расчетов	2		16	18	
9.	Тема 9. Учет доходов, расходов и финансовых результатов			16	16	
10.	Тема 10. Учетная политика организации (предприятия)			16	16	
	Подготовка к экзамену				9	
	Контактная работа в период промежуточной аттестации				0,5	
	Итого	4	8/0	158,5	180	0

6. Лабораторные занятия

Лабораторные занятия не предусмотрены.

7. Практические занятия

очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Содержание практических занятий	Объем (час.)	В т.ч. в форме практической подготовки
1	Бухгалтерский баланс и система счетов бухгалтерского учета	Понятие бухгалтерского счета и его строение Сущность и значение двойной записи на счетах Синтетический и аналитический учет Оборотные ведомости Баланс	2	
2	Документация и инвентаризация	Понятие и назначение документов. Классификация документов. Сущность документооборота. Инвентаризация и ее виды. Порядок проведения инвентаризаций	2	
3	Ценообразование в предприятиях общественного питания	Структура продажной цены на готовую продукцию Наценки предприятий общественного питания Составление калькуляций на блюда Порядок составления плана – меню	2	
4	Учёт сырья, товаров и тары в кладовых	Материальная ответственность: понятия, организация, виды, ее документальное оформление. Оформление доверенности, контроль за их использованием. Источники и учет поступления продуктов, товаров и тары. Документальное оформление поступления сырья, продуктов и движения тары. Отпуск продуктов и тары из кладовой: порядок отпуска и учета, документальное оформление. Учет продуктов в кладовых и бухгалтерии. Методы учета. Товарная книга: назначение, порядок ведения. Отчетность материально-ответственных лиц по товарам и таре. Документальное оформление нормируемых и ненормируемых товарных потерь, порядок их списания. Инвентаризация продуктов и тары в кладовой: цели, сроки, порядок проведения выявления результатов, документальное оформление.	2	
5	Учет производства и реализации (отпуска) готовой продукции	Готовая продукция, ее виды, оценка и синтетический учет. Особенности учета выпуска продукции при использовании сч. 40 «Выпуск продукции (работ, услуг)». Учет отгрузки продукции. Учет расходов, связанных с продажей продукции, товаров, работ, услуг. Учет продажи продукции. Инвентаризация ГП.	4	2

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Содержание практических занятий	Объем (час.)	В т.ч. в форме практической подготовки
6	Учёт сырья на производстве и реализации (отпуска) готовой продукции	Поступление продуктов в производство. Отпуск готовых изделий из производства на раздачу. Порядок расчетов с посетителями в ресторанах и кафе. Учет операций в буфетах, кулинарии и мелкорозничной сети. Отпуск обеденной продукции предприятиями общественного питания по безналичному расчету.	6	2
7	Учет расчетов по оплате труда	Формы и системы оплаты труда. Классификация и учет персонала предприятия, учет использования рабочего времени. Начисление заработной платы. Вычеты из заработной платы.	6	2
8	Учет денежных средств, текущих обязательств и расчетов	Кассовые операции; лимит кассы; приходный кассовый ордер; расходный кассовый ордер; кассовая книга; выписка банка. Расчетный счет; валютный счет. Денежные документы; переводы в пути. Расчеты с поставщиками и подрядчиками; основные формы расчетов. Расчеты с покупателями и заказчиками. Вексельная форма расчетов; расчеты с бюджетом; расчеты с подотчетными лицами. Расчеты с разными дебиторами и кредиторами; расчеты с учредителями.	6	2
9	Учет доходов, расходов и финансовых результатов	Учет доходов и расходов от обычного вида деятельности Учет прочих доходов и расходов. Учет расчетов по налогу на прибыль. Учет нераспределенной прибыли.	6	2
10	Учетная политика организации (предприятия)	Учетная политика организации. Формирование учетной политики. Порядок изменения учетной политики. Раскрытие информации в рамках учетной политики. Выбор техники, формы и организации бухгалтерского учета 6.Раскрытие учетной политики.	6	2
	Итого		42	12

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Содержание практических занятий	Объем (час.)	В т.ч. в форме практической подготовки
3	Ценообразование в предприятиях общественного питания	Структура продажной цены на готовую продукцию Наценки предприятий общественного питания Составление калькуляций на блюда Порядок составления плана – меню	2	
4	Учёт сырья, товаров и тары в кладовых	Материальная ответственность: понятия, организация, виды, ее документальное оформление. Оформление доверенности, контроль за их использованием. Источники и учет поступления продуктов, товаров и тары. Документальное оформление поступления сырья, продуктов и движения тары. Отпуск продуктов и тары из кладовой: порядок отпуска и учета, документальное оформление. Учет продуктов в кладовых и бухгалтерии. Методы учета. Товарная книга: назначение, порядок ведения. Отчетность материально-ответственных лиц по товарам и таре. Документальное оформление нормируемых и ненормируемых товарных потерь, порядок их списания. Инвентаризация продуктов и тары в кладовой: цели, сроки, порядок проведения выявления результатов, документальное оформление.	2	
5	Учет производства и реализации (отпуска) готовой продукции	Готовая продукция, ее виды, оценка и синтетический учет. Особенности учета выпуска продукции при использовании сч. 40 «Выпуск продукции (работ, услуг)». Учет отгрузки продукции. Учет расходов, связанных с продажей продукции, товаров, работ, услуг. Учет продажи продукции. Инвентаризация ГП.	2	
6	Учёт сырья на производстве и реализации (отпуска) готовой продукции	Поступление продуктов в производство. Отпуск готовых изделий из производства на раздачу. Порядок расчетов с посетителями в ресторанах и кафе. Учет операций в буфетах, кулинарии и мелкорозничной сети. Отпуск обеденной продукции предприятиями общественного питания по безналичному расчету.	2	
	Итого		8	0

8. Тематика курсовых работ (проектов)

Курсовые проекты (работы) не предусмотрены.

9. Самостоятельная работа студента

Самостоятельная работа студента при изучении дисциплины «Учет и отчетность на предприятиях общественного питания» направлена на:

- освоение рекомендованной преподавателем и методическими указаниями по данной дисциплине основной и дополнительной учебной литературы;
- изучение образовательных ресурсов (электронные учебники, электронные библиотеки, электронные видеокурсы и др.);
- работу с компьютерными обучающими программами;
- выполнение домашних заданий по практическим занятиям;
- самостоятельный поиск информации в Интернете и других источниках;
- подготовку к экзамену.

Тема 1 Бухгалтерский баланс и система счетов бухгалтерского учета

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Бухгалтерский баланс и система счетов бухгалтерского учета».

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: понятие бухгалтерского счета и его строение, значение двойной записи на счетах, синтетический и аналитический учет, оборотные ведомости, баланс.

Изучая тему, важно приобрести умения отражения показателей в активе и в пассиве бухгалтерского баланса.

Оценочные средства: практические задания, тестовый контроль

Тема 2 Документация и инвентаризация

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Документация и инвентаризация».

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: назначение документов, классификация документов, сущность документооборота, инвентаризация и ее виды, порядок проведения инвентаризаций.

Изучая тему, важно приобрести умения регулирования отклонений фактических данных от данных бухгалтерского учета, выявленных в ходе инвентаризации, изложения порядка отражения в учете результатов инвентаризации

Оценочные средства: практические задания, тестовый контроль

Тема 3 Ценообразование в предприятиях общественного питания

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Ценообразование в предприятиях общественного питания».

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: структура продажной цены на готовую продукцию, наценки предприятий общественного питания, составление калькуляций на блюда, порядок составления плана – меню.

Изучая тему, важно приобрести умения оценки внеоборотных активов организации, оценки оборотных активов организации

Оценочные средства: практические задания, тестовый контроль

Тема 4 Учёт сырья, товаров и тары в кладовых

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Учёт сырья, товаров и тары в кладовых».

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: материальная ответственность: понятия, организация, виды, ее документальное оформление., оформление доверенности, контроль за их использованием, источники и учет поступления продуктов, товаров и тары, документальное оформление поступления сырья, продуктов и движения тары, отпуск продуктов и тары из кладовой: порядок отпуска и учета, документальное оформления, учет продуктов в кладовых и бухгалтерии, методы учета, товарная книга: назначение, порядок ведения, отчетность материально-ответственных лиц по товарам и таре.

Изучая тему, важно приобрести умения документального оформления нормируемых и ненормируемых товарных потерь, порядок их списания. Инвентаризация продуктов и тары в кладовой: цели, сроки, порядок проведения выявления результатов, документальное оформление.

Оценочные средства: практические задания, тестовый контроль

Тема 5 Учет производства и реализации (отпуска) готовой продукции

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Учет производства и реализации (отпуска) готовой продукции» с определением основных аспектов установления цены на реализуемую продукцию.

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: готовая продукция, ее виды, оценка и синтетический учет, особенности учета выпуска продукции при использовании сч. 40 «Выпуск продукции (работ, услуг)», учет отгрузки продукции, учет расходов, связанных с продажей продукции, товаров, работ, услуг.

Изучая тему, важно приобрести умения учета продажи продукции, инвентаризация готовой продукции

Оценочные средства: практические задания, тестовый контроль

Тема 6 Учёт сырья на производстве и реализации (отпуска) готовой продукции

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Учёт сырья на производстве и реализации (отпуска) готовой продукции» с определением основных аспектов составления бюджетов производственных и торговых организаций.

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: поступление продуктов в производство, отпуск готовых изделий из производства на раздачу

Изучая тему, важно приобрести умения расчетов с посетителями в ресторанах и кафе, учета операций в буфетах, кулинарии и мелкорозничной сети, отпуска обеденной продукции предприятиями общественного питания по безналичному расчету

Оценочные средства: практические задания, тестовый контроль

Тема 7 Учет расчетов по оплате труда

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Учет расчетов по оплате труда» с определением основных аспектов анализа отклонений при составлении бюджетов.

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: формы и системы оплаты труда, классификация и учет персонала предприятия, учет использования рабочего времени

Изучая тему, важно приобрести умения начисления заработной платы, вычеты из заработной платы

Оценочные средства: практические задания, тестовый контроль

Тема 8 Учет денежных средств, текущих обязательств и расчетов

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Учет денежных средств, текущих обязательств и расчетов» с определением основных аспектов анализа отклонений при составлении бюджетов.

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: кассовые операции, приходный кассовый ордер, расходный кассовый ордер, выписка банка, расчетный счет; валютный счет, денежные документы, переводы в пути.

Изучая тему, важно приобрести умения производить расчеты с поставщиками и подрядчиками, расчеты с покупателями и заказчиками, расчеты с разными дебиторами и кредиторами; расчеты с учредителями.

Оценочные средства: практические задания, тестовый контроль

Тема 9 Учет доходов, расходов и финансовых результатов

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Учет доходов, расходов и финансовых

результатов» с определением основных аспектов анализа отклонений при составлении бюджетов.

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: учет прочих доходов и расходов, учет расчетов по налогу на прибыль, учет нераспределенной прибыли

Изучая тему, важно приобрести умения производить учет доходов и расходов от основного и прочего видов деятельности.

Оценочные средства: практические задания, тестовый контроль

Тема 10 Учетная политика организации (предприятия)

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Учетная политика организации (предприятия)» с определением основных аспектов анализа отклонений при составлении бюджетов.

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: учетная политика организации, формирование учетной политики, порядок изменения учетной политики.

Изучая тему, важно приобрести умения раскрытия информации в рамках учетной политики, выбора техники, формы и организации бухгалтерского учета, раскрытие учетной политики

Оценочные средства: практические задания, тестовый контроль

10. Перечень нормативных правовых актов, основной и дополнительной учебной литературы, необходимых для освоения дисциплины

а) нормативно-правовые акты:

1. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть первая) от 30.11.1994 № 51-ФЗ (с учетом изменений от 12.05.2020 N 23-П) [Электрон. ресурс] // Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>

2. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть вторая) от 26.01.1996 № 14-ФЗ (с учетом изменений от 14.06.2020 N 25-П) [Электрон. ресурс] // Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>

3. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть третья) от 26.11.2001 № 146-ФЗ (с учетом изменений от 12.05.2020 N 23-П) [Электрон. ресурс] // Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>

4. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть четвертая) от 18.12.2006. № 230-ФЗ (с учетом изменений от 24.07.2020 N 40-П) [Электрон. ресурс] // Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>

5. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 №197-ФЗ (с учетом изменений от 14.07.2020 N 35-П) [Электрон. ресурс] // Справочно-

правовая система «КонсультантПлюс». Режим доступа:
<http://www.consultant.ru/>

6. Налоговый кодекс Российской Федерации (часть первая) от 31.07.1998 № 146-ФЗ (с учетом изменений от 31.10.19 N 32-П) [Электрон. ресурс] // Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>

7. Налоговый кодекс Российской Федерации (часть вторая) от 05.08.2000 № 117-ФЗ (с учетом изменений от 01.09.2020 N 466-ФЗ) [Электрон. ресурс] // Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>

8. О бухгалтерском учете: Федер. закон от 06.12.2011 № 402-ФЗ (с учетом изменений от 26.07.2019 N 247-ФЗ) [Электрон. ресурс] // Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>

9. Об аудиторской деятельности: Федер. закон от 30.12.2008 №307 - ФЗ (с изменениями от 01.04.2020 N 98-ФЗ) [Электрон. ресурс] // Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>

10. 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) [Электрон. ресурс] // Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>

11. Об утверждении Положений по бухгалтерскому учету (вместе с Положением по бухгалтерскому учету» Учетная политика организации» (ПБУ 1/2008); Положением по бухгалтерскому учету «Изменения оценочных значений» (ПБУ 21/2008): Приказ Минфина РФ от 06.10.2008 № 106н [Электрон. ресурс] // Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>

б) основная литература:

Бухгалтерский управленческий учет : учебное пособие / Л. К. Никандрова, И. В. Гулина. - Москва : Университетская книга, Логос, 2020. - 184 с. - (Новая университетская библиотека). - ISBN 978-5-98704-196-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1211598> . – Режим доступа: по подписке.

в) дополнительная литература:

Бухгалтерский учет : учеб. пособие / М.П. Переверзев, А.М. Лунёва ; под общ. ред. М.П. Переверзева. — 2-е изд. — М. : Инфра-М, 2018. — 221 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-006907-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/912534> – Режим доступа: по подписке.

11. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных и информационных справочных систем

1. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», включая профессиональные базы данных

1) <http://www.buhgalteria.ru> Информационно-аналитический портал, содержащий аналитические и правовые материалы по различным аспектам бухучета и налогообложения. Действующие форумы по проблемам бухгалтерского учета.

2) <http://www.buh.ru> Интернет-ресурс для бухгалтеров Buh.ru

3) <http://online-buhuchet.ru/> Online-buhuchet.ru - Бухгалтерский учет: Электронный журнал, пошаговое бесплатное обучение

4) <http://www.glavbukh.ru> - официальный сайт практического журнала «Главбух».

- <https://www.book.ru/> - ЭБС Book.ru

- <http://www.iprbookshop.ru> - ЭБС IPRbooks

- <https://ibooks.ru/> -ЭБС Айбукс.ru/ibooks.ru

- <https://rucont.ru/> - ЭБС «Национальный цифровой ресурс «Руконт»

- <http://znanium.com/> - ЭБС Znanium.com

- <https://dlib.eastview.com/> - База данных East View

2. Информационно-справочные системы

СПС КонсультантПлюс. Компьютерная справочная правовая система, широко используется учеными, студентами и преподавателями (подписка на ПО)

3. Лицензионно программное обеспечение

1. Desktop School ALNG LicSAPk MVL.

a. Office ProPlus All LngLic/SA Pack MVL Partners in Learning (лицензия на пакет Office Professional Plus)

b. Windows 8

2. Консультант + версия проф.- справочная правовая система

3. Система тестирования INDIGO.

4. 1С: Предприятие 8

4. Свободно распространяемое программное обеспечение

1. Adobe Acrobat – свободно-распространяемое ПО

2. Интернет-браузеры Google Chrome, Firefox – свободно-распространяемое ПО

Каждый обучающийся в течение всего обучения обеспечивается индивидуальным неограниченным доступом электронно-библиотечной системе и электронной информационно-образовательной среде.

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Образовательный процесс обеспечивается специальными помещениями, которые представляют собой аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, помещения для самостоятельной работы студентов и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

Специальные помещения соответствуют действующим противопожарным правилам и нормам, укомплектованы специализированной мебелью.

Аудитории лекционного типа, оснащенные проекционным оборудованием и техническими средствами обучения, обеспечивающими представление учебной информации большой аудитории, демонстрационным оборудованием.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой, обеспечивающей доступ к сети Интернет и электронной информационно-образовательной среде университета.