

МИНИСТРЕСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
«Альметьевский торгово-экономический техникум»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ «АТЭТ»  
З.Г. Мустафина  
« » 2020 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП 13 ЭКОНОМИКА И БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ В**  
**ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ**

**Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

2020 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.13 Экономика и бухгалтерский учет в общественном питании разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1565.

Организация-разработчик: ГАПОУ «АТЭТ»

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.13 Экономика и бухгалтерский учет в общественном питании рассмотрена и одобрена на заседании ЦК экономических дисциплин

от « 04 » 06 2020 г. Протокол № 6

Председатель ЦК экономических дисциплин  М.Н. Латыпова

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.13 Экономика и бухгалтерский учет в общественном питании рассмотрена и одобрена на заседании Методического совета

от « 11 » 06 2020 г. Протокол № 6

Председатель Методического совета  Р. Х. Гаррапова

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.13 Экономика и бухгалтерский учет в общественном питании рассмотрена и принята Педагогическим советом

от « 28 » 08 2020 г. Протокол № 1

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП 13 ЭКОНОМИКА И БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЁТ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ».

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.13 Экономика и бухгалтерский учет в общественном питании» является вариативной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенции.

### 1.1.1 Перечень Общих компетенций

Код	Наименование результата обучения
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем

месте
-------

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1 В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11	<ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать данные бухгалтерского учёта для планирования и контроля за результатами хозяйственной деятельности;</li> <li>– калькулировать продажную стоимость составлять первичные документы и требования на получение продуктов из кладовых;</li> <li>– составлять отчёты и акты реализаций изделий кухни;</li> <li>– участвовать в инвентаризации имущества и обязательств организации;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– нормативное регулирование бухгалтерского учёта и отчётности;</li> <li>– методологические основы бухгалтерского учёта, счета и двойную запись;</li> <li>– бухгалтерскую отчётность;</li> <li>– особенности ценообразования в общественном питании;</li> <li>– правила определения продажных цен и методику калькуляции;</li> <li>– порядок документального оформления хозяйственных операций.</li> </ul>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	72
<b>В т.ч. в форме практической подготовки</b>	44
в том числе:	
теоретическое обучение	24
практические занятия	44
Самостоятельная работа	4
<b>Диффер. зчет</b>	

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
<b>Тема 1. Общая характеристика. Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	ПК 6.1 – ПК 6.4 ОК 1 – ОК 7, ОК 9 – ОК 11, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15
	Предмет и метод бухгалтерского учета. Хозяйственная деятельность предприятия общественного питания. Организация бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания. Основные нормативные документы, определяющие порядок организации и ведения бухгалтерского учета. Материальная ответственность: понятие, виды. Договор о материальной ответственности.	2	
	<b>Тематика практических занятий</b>	2	
	1. Составление Договора о материальной ответственности.	2	
<b>Тема 2. Документы учета</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	ПК 6.1 – ПК 6.4 ОК 1 – ОК 7, ОК 9 – ОК 11, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15
	Понятие о документах. Назначение бухгалтерских документов. Реквизиты, заполняемые в документах. Требования, предъявляемые к оформлению документов. Способы исправления ошибок в документах. Правила хранения документов.	2	
	<b>Тематика практических занятий</b>	2	
	2. Оформление первичных документов.	2	
<b>Тема 3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий</b>	<b>Тематика практических занятий</b>	2	ПК 6.1 – ПК 6.4 ОК 1 – ОК 7, ОК 9 – ОК 11, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15
	3. Построение, структура сборника рецептов блюд и кулинарных изделий. Нормы вложения массой брутто и нетто. Варианты закладки. Сезонные корректировки закладки сырья. Таблицы для дополнительных расчетов закладки сырья. Выход готовых блюд и кулинарных изделий.	2	
<b>Тема 4. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	12	ПК 6.1 – ПК 6.4 ОК 1 – ОК 7, ОК 9 – ОК 11, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7,
	Понятие цены. Виды цен, применяемых в общественном питании. Торговая наценка, ее назначение и порядок установления. Калькуляция, назначение, заполнение, срок действия. Корректировка цен в калькуляционной карточке.	2	

	<b>Тематика практических занятий</b>	10	ЛР 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15,
	4. План-меню, меню, продажные цены. Порядок определения цен на товары и полуфабрикаты. Расчет продажных цен на кулинарную продукцию.	2	
	5. Наряд-заказ, порядок составления. Расчет продажных цен на мучные и кондитерские изделия.	2	
	6,7,8. Составление калькуляции блюд и кондитерских изделий (по заданию преподавателя).	6	
<b>Тема 5. Учет денежных средств</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6	ПК 6.1 – ПК 6.4 ОК 1 – ОК 7, ОК 9 – ОК 11, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15
	Учет денежных средств и расчетных операций: задачи. Порядок ведения и документального оформления кассовых операций. Ведение книги кассира-операциониста. Учет расчетов за обслуживание посетителей через официанта: по счету, чеку, заказу-счету, гарантийным письмам организаций. Отчетность официанта. Подготовка денег и сдача выручки официантов в конце рабочего дня.	2	
	Порядок ведения и оформления кассовых операций. Порядок сдачи выручки в банк. Учет денежных документов, переводов в пути. Отчетность кассира. Инвентаризация наличных денежных средств и денежных документов в кассе.		
	<b>Тематика практических занятий</b>	4	
	9. Учет денежных средств на расчетном счете, порядок открытия счета. Документальное оформление операций по расчетному счету. Проверка выписок банка.	2	
	10. Организация учета расчетов с подотчетными лицами. Порядок оплаты служебных командировок, составления авансового отчета.	2	
<b>Тема 6. Учет сырья и готовой продукции</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6	ПК 6.1 – ПК 6.4 ОК 1 – ОК 7, ОК 9 – ОК 11, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15
	Состав товарооборота общественного питания. Документальное оформление поступления и отпуска продуктов из кладовой. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери. Порядок проведения инвентаризации продуктов и тары в кладовой и на производстве, ее документальное оформление.	2	
	Задачи учета отпуска готовых изделий из кухни и кондитерских цехов. Документальное оформление отпуска готовых блюд из производства, с раздачи.		



	Особенности бухгалтерского учета продуктов в кондитерских цехах. Учет поступления сырья и отпуска готовых изделий в кондитерских цехах.		
	<b>Тематика практических занятий</b>	4	
	11 Документальное оформление результатов инвентаризации	2	
	12. Документальное оформление и учет отпуска готовой продукции	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовить сообщение по теме: - Виды материальной ответственности на базе практики; - Виды документов производства, применяемых на базе практики; - Виды Сборников, их применение (в форме доклада или реферата); - Торговая наценка. Факторы, влияющие на размер торговой наценки; - Прием товара на базе практики; - Документальное оформление поступления сырья; - Прием товара по количеству и качеству; - Учет товарных потерь вследствие естественной убыли; - Документальное оформление и учет отпуска готовой продукции; - Проведение инвентаризации на базе практики. Автоматизация бухгалтерского учета (обзор современных программ) Составление технологических карт. Составление калькуляции блюд на базе практики.	2	ПК 6.1 – ПК 6.4 ОК 1 – ОК 7, ОК 9 – ОК 11, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15
<b>Тема 7. Сущность и социально-экономическое значение общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	Социально-экономическое значение общественного питания, его сущность, функции, особенности. Предприятие общественного питания в условиях рынка. Организационно-правовые формы общественного питания. Современное социально-экономическое положение страны и перспективы ее развития.	2	ПК 6.1 – ПК 6.4 ОК 1 – ОК 7, ОК 9 – ОК 11, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15
	<b>Тематика практических занятий</b>	2	
	1. Доклады о состоянии и развитии общественного питания в России и Татарстане. 2. Рынок: понятие, виды и развитие рыночной инфраструктуры.	2	
<b>Тема 8. Экономический анализ и</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	<b>Тематика практических занятий</b>	2	

<b>организация планирования общественного питания</b>	2. Бизнес-план, его содержание, его содержание и порядок составления. Доклады: «Экономико-математические методы планирования», «Бизнес-план предприятия общественного питания. Сущность, значение, приемы и способы проведения экономического анализа. Планирование деятельности предприятия: необходимость, сущность, основные этапы, исходные материалы для составления планов. Виды планов и методы планирования.	2	
<b>Тема 9. Производственная программа и товарооборот</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6	ПК 6.1 – ПК 6.4 ОК 1 – ОК 7, ОК 9 – ОК 11. ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15
	Содержание и состав товарооборота общественного питания. Понятие продукции собственного производства и покупных товаров.	2	
	Производственная программа, её содержание, исходные материалы, используемые для составления. Покупательные фонды и емкость рынка. Расчет численности потребителей, пользующихся услугами предприятия питания.		
	<b>Тематика практических занятий</b>	2	
	3. Производственная мощность и пропускная способность предприятия, пути повышения эффективности их использования. Расчет покупательных фондов и емкости рынка. Расчет численности потребителей, пользующихся услугами предприятий питания.	2	
	<b>Тематика практических занятий</b>	2	
<b>Тема 10. Товарные запасы и товарооборачиваемость в общественном питании</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	ПК 6.1 – ПК 6.4 ОК 1 – ОК 7, ОК 9 – ОК 11, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15
	Товарные запасы: понятие, назначение, виды, показатели измерения. Товарооборачиваемость: понятие, показатели измерения, значение и пути ускорения.	2	
	<b>Тематика практических занятий</b>	2	
	5. Расчет товарных запасов. Расчет товарооборачиваемости Изучение путей ускорения оборачиваемости в предприятии общественного питания.	2	
<b>Тема 11.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	

<b>Издержки производства и обращения</b>	<b>Тематика практических занятий</b>	2	
	Издержки производства и обращения: понятие, значение, номенклатура, структура, классификация. Показатели издержек обращения. Экономическое обоснование издержек производства и обращения Расчет издержек по статьям расходов и в целом по предприятию. Защита презентаций по темам: «Факторы, влияющие на уровень и структуру издержек производства», «Резервы снижения издержек производства в предприятии общественного питания».	2	
<b>Тема 12. Рынок труда эффективность и оплата труда</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	
	Кадры предприятий общественного питания Трудовые отношения в условиях рынка. Показатели по труду, взаимосвязь между ними. Эффективность и производительность труда: понятие, значение, порядок определения, пути повышения. Факторы, влияющие на производительность и эффективность труда.	2	ПК 6.1 – ПК 6.4 ОК 1 – ОК 7, ОК 9 – ОК 11, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15
	Формы и системы оплаты труда. Учет и анализ оплаты труда работников общественного питания.		
	<b>Тематика практических занятий</b>	2	
	7. Расчет показателей по труду. Расчет заработной платы и фонда оплаты труда. Изучение резервов роста производительности труда в предприятии общественного питания.	2	
<b>Тема 13. Ценообразование, себестоимость. Валовой доход, прибыль и рентабельность</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	
	Цена, ее роль в условиях рынка. Виды цен на товары и услуги общественного питания. Валовой доход, прибыль, порядок их определения, распределения и использования, источники образования, показатели измерения.	2	ПК 6.1 – ПК 6.4 ОК 1 – ОК 7, ОК 9 – ОК 11. ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15
	Рентабельность, понятие. Порядок определения		
	<b>Тематика практических занятий</b>	2	
	8. Определение продажной цены на продукцию общественного питания. Расчет валового дохода. Расчет прибыли и рентабельности. Себестоимость продукции общественного питания, ее расчет.	2	
<b>Тема 14.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	

<b>Финансы предприятий общественного питания</b>	<p>Понятие, экономическая сущность финансов в условиях рыночной экономики.</p> <p>Основные и оборотные средства: понятие, структура, источники формирования, показатели эффективности использования.</p> <p>Учет и анализ основных средств предприятия общественного питания.</p> <p>Учет и анализ оборотных средств предприятия общественного питания.</p>	2	ПК 6.1 – ПК 6.4 ОК 1 – ОК 7, ОК 9 – ОК 11, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15
	<b>Тематика практических занятий</b>	2	
	<p>9. Расчет показателей эффективности использования средств.</p> <p>Составление финансового плана.</p> <p>Изучение и расчет показателей эффективности использования средств в предприятии общественного питания.</p>	2	
	<b>Тематика практических занятий</b>	2	
	<p>10. Рефераты: Формы международного разделения труда.</p> <p>Внешнеэкономическая деятельность, понятие, виды.</p> <p>Методы государственного регулирования внешнеэкономической деятельности. Таможенно-тарифные и нетарифные методы ВЭД предприятий общественного питания.</p>	2	
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>Подготовить доклады, рефераты, сообщение по теме:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. История развития экономики в общественном питании.</li> <li>2. Операции коммерческих банков. Кредитование предприятий общественного питания.</li> <li>3. Прогрессивные формы оплаты труда.</li> <li>4. Доплаты и надбавки к заработной плате.</li> <li>5. Упрощенная система налогообложения.</li> <li>6. Цели и методы ценообразования. Зависимость цены от спроса.</li> <li>7. Факторы, влияющие на установление цены продукта.</li> <li>8. Основные виды ценовой стратегии. Управление ценами: скидки и демпинг.</li> <li>9. Анализ ситуации на рынке общественного питания.</li> <li>10. Понятие об экономике и экономической деятельности людей.</li> <li>11. Рынок как развитая система отношений товарно – денежного обмена.</li> <li>12. Основные элементы рынка: товар, цена, спрос, предложение.</li> <li>13. Основные типы маркетинговых исследований в общественном питании.</li> </ol>	2	ПК 6.1 – ПК 6.4 ОК 1 – ОК 7, ОК 9 – ОК 11, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15

	14. Этапы сегментации рынка и критерии. Выбор целевого сегмента. 15. Цели и стратегии ценообразования. Психологические аспекты ценообразования. 16. Роль менеджмента и его задачи на предприятиях общественного питания.		
<b>Всего</b>		<b>72</b>	

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

**3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинет теории бухгалтерского учета и бухгалтерского учета, налогообложения и аудита.  
Бухгалтерский учет и аудит в страховых организациях

Рабочее место преподавателя

Парты ученические

Стулья ученические

Ноутбук

Ксерокс

Стенды и плакаты, отражающие содержание рабочей программы учебной дисциплины

Методические материалы по учебной дисциплине в соответствии с учебным планом.

Оснащение выполняется в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

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

При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

##### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Брыкова Н.В. Документирование хозяйственных операций и ведение бухгалтерского учета имущества организации: учебник / Н.В. Брыкова. — Москва: Академия, 2018.

2. Гомола А.И. Ведение бухгалтерского учета источников формирования имущества, выполнение работ по инвентаризации имущества: учебник / А.И. Гомола. — Москва: Академия, 2018.

3. Петров А.М. Общественное питание: учет и калькулирование: учебник / А.М. Петров. — Москва: КноРус, 2022.

4. Пустынникова Е.В. Экономика предприятий общественного питания: учебник / Е.В. Пустынникова. — Москва: КноРус, 2021.

5. Саполгина Л.А. Основы калькуляции и учета (для профессии «Повар-кондитер»): учебник / Л.А. Саполгина. — Москва: КноРус, 2021.

6. Саполгина Л.А. Бухгалтерский учет и анализ: учебник / Л.А. Саполгина. — Москва: КноРус, 2021.

### **3.2.2. Основные электронные издания:**

1. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания: учебник для СПО / Т. Р. Любецкая. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-8117-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171862> (дата обращения: 20.09.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Носова, С.С. Основы экономики : учебник / С.С. Носова. — Москва: КноРус, 2021. — 312 с. — ISBN 978-5-406-08312-3. — URL:<https://book.ru/book/940434> (дата обращения: 29.09.2021). — Текст: электронный.

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

1. Акатьева М. Д. Бухгалтерский учет и анализ: учебник / М.Д. Акатьева, В.А. Бирюков. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2017. — 258 с.

2. Бабаев Ю. А. Бухгалтерский учет в торговле и общественном питании: учеб. пособие / А.М. Петров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2017. — 348 с.

3. Брагин Л.А. Экономика торгового предприятия: Торговое дело: Учебник Москва, ИНФРА-М, 2016. — 258 с.

4. Бородин В.А. Бухгалтерский учет: Учебник для вузов. — 3-е изд., перераб. и доп. - Москва: ЮНИТИ-ДАНА, 2017. - 528 с.

5. Воронина Л. И. Основы бухгалтерского учета: учебник / Л.И. Воронина. — Москва: ИНФРА-М, 2019. — 346 с.

6. Домбровская Е.Н. Бухгалтерский учет: учебник / под ред. проф. В.Г. Гетьмана. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2019. — 601 с.

7. Дятлова А.Ф. Бухгалтерский учет: учебное пособие / А.Ф. Дятлова. - Москва: Научный консультант, 2017. - 192 с.

8. Ефимова О.П. Экономика общественного питания. Учебное пособие. Минск ООО «Новое знание», 2016. - 192 с.

9. Злобин Б.К. Экономика и организация рыночного хозяйства. Учебник. Москва, 2017. — 258 с.

10. Ильшева Н.Н. Бухгалтерский учет: Учебное пособие / Ильшева Н.Н., Синянская Е.Р., Савостина О.В., - 2-е изд., стер. - Москва: Флинта, Изд-во Урал. ун-та, 2017. - 156 с.

11. Каратаев А. С. Бухгалтерский учет и анализ: учебник / А.Е. Суглобов, Б.Т. Жарылгасова, С.А. Хмелев [и др.]; под ред. д-ра экон. наук, проф. А.Е. Суглобова. — Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2017. — 478 с.
12. Кармокова К.И. Бухгалтерский учет и анализ: Учебное пособие / Кармокова К.И., Канхва В.С., - 2-е изд., (эл.) - Москва: МИСИ-МГСУ, 2017. - 231 с.
13. Кондраков Н. П. Бухгалтерский учет (финансовый и управленческий): учебник / Н.П. Кондраков. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2018. — 584 с.
14. Кувалдина Т.Б. Бухгалтерский учет и отчетность: учебник / Т.Б. Кувалдина Н.Н. Хахонова, И.В. Алексеева, А.В. Бахтеев [и др.]; под ред. проф. Н.Н. Хахоновой. — Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2019. — 552 с.
15. Кутер М.И. Введение в бухгалтерский учет: учебник / М.И. Кутер. — Москва: ИНФРА-М, 2018. — 522 с.
16. Кучма В.Н. Бухгалтерский учет: Практическое пособие / Кучма В.Н. - Москва: НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 868 с.
17. Лытнева Н. А. Бухгалтерский учет: учебник / Н.А. Лытнева, Л.И. Малявкина. Т.В. Федорова. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: ИД «ФОРУМ» ИНФРА-М, 2019. — 512 с.
18. Миславская Н. А. Бухгалтерский учет / Миславская Н.А., Поленова С.Н. - Москва: Дашков и К, 2018. - 592 с.
19. Мешалкина И.В. Бухгалтерский учет: учебник / И.В. Мешалкина, Л.А. Иконова. - Минск: РИПО, 2018. - 219 с.
20. Николаева Т.И., Егорова Н.Р. Экономика предприятий торговли и общественного питания. Издательство «Кнорус» 2016. - 229 с.
21. Папковская П. Я. Бухгалтерский учет: учебник / П.Я. Папковская [и др.]; под ред. П.Я. Папковской. — 2-е изд., испр., и доп. — Минск: РИПО, 2019. — 375 с.
22. Плотников В. С. Основы бухгалтерского учета: Учебно-методическое пособие / Плотников В.С., Плотникова О.В. - Москва: НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 137 с.
23. Поленова С. Н. Теория бухгалтерского учета: учебник / С. Н. Поленова. - 3-е изд. - Москва: Дашков и К, 2018. - 464 с.
24. Сироткин С. А. Бухгалтерский учет и анализ: учебник / С.А. Сироткин, Н.Р. Кельчевская. — Москва: ИНФРА-М, 2019. — 355 с.
25. Соломатин А.И. Экономика и организация деятельности предприятий торговли. — Москва: ИНФРА - М., 2016. — 345 с.
26. Суглобов А. Е. Бухгалтерский учет и анализ: учебник / А.Е. Суглобов, Б.Т. Жарылгасова, С.А. Хмелев [и др.]; под ред. д-ра экон. наук, проф. А.Е. Суглобова. — Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2018. — 478 с.



#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	ОК, ПК	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Умения:</b> использовать данные бухгалтерского учёта для планирования и контроля за результатами хозяйственной деятельности;	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 05 ОК 07, ОК 09, ОК 10, ПК 6.1,	внеаудиторная самостоятельная работа, практические задания, доклады, устный опрос, тестирование, решение задач
калькулировать продажную стоимость составлять первичные документы и требования на получение продуктов из кладовых;	ОК 2, ОК 4, ОК 05, ОК 10 ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4	внеаудиторная самостоятельная работа, практические задания, доклады, устный опрос, тестирование, решение задач
составлять отчёты и акты реализаций изделий кухни;	ОК 1, ОК 2, ОК 05, ОК 09, ОК 10, ПК 6.2	внеаудиторная самостоятельная работа, практические задания, доклады, устный опрос, тестирование, решение задач
участвовать в инвентаризации имущества и обязательств организации	ОК 2, ОК 05, ОК 09, ПК 6.4	внеаудиторная самостоятельная работа, практические задания, доклады, устный опрос, тестирование, решение задач
<b>Знания:</b> нормативное регулирование бухгалтерского учёта и отчётности; – правила определения продажных цен и методику калькуляции;	ОК 1, ОК 2 ОК 3, ОК 4, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10, ПК 6.2	внеаудиторная самостоятельная работа, практические задания, доклады, устный опрос, тестирование
методологические основы бухгалтерского учёта, счета и двойную запись;	ОК 2, ОК 4, ОК 10,	внеаудиторная самостоятельная работа, практические задания, доклады, устный опрос, тестирование
бухгалтерскую отчётность;	ОК 2, ОК 4 ПК 6.1, ПК 6.3	внеаудиторная самостоятельная работа, практические задания, доклады, устный опрос, тестирование
особенности ценообразования в общественном питании;	ОК 2, ОК 4, ПК 6.2, ПК 6.2, ПК 6.4	внеаудиторная самостоятельная работа, практические задания, доклады, устный опрос, тестирование, решение задач
правила определения продажных цен и методику калькуляции;	ОК 2, ОК 4, ПК 6.2, ПК 6.2, ПК 6.4	внеаудиторная самостоятельная работа, практические задания, доклады, устный опрос, тестирование, решение задач
порядок документального оформления хозяйственных операций.	ОК 2, ОК 4, ОК 05, ОК 09, ОК 10,	внеаудиторная самостоятельная работа, практические задания, доклады, устный опрос, тестирование