

Актуализировано:
зам. директора по УВР
И.А. Ушакова
Ушаков
пр. № 218 от 08.09.15

Актуализировано:
зам. директора по УВР
И.А. Ушакова
Ушаков

пр. № 222 от 31.08.16

Актуализировано:
зам. директора по УВР
И.А. Ушакова
Ушаков

пр. № 237 от 30.08.17

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБОУ СПО
«Уфимский торгово-
экономический колледж»

Т.О. Якимова
«28» августа 2014 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Бухгалтерский учет и налогообложение*

*вариативная часть

2014 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.10 «Технология производства общественного питания».

Организация-разработчик: государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Уфимский торгово-экономический колледж»

Разработчик: Уразгалиева Б.С., преподаватель бухгалтерского учета.

Заключение Республиканского экспертного совета по профессиональному образованию при ГБОУ РУМНЦ МО РБ Секция среднего профессионального образования протокол № 05/11 от 24.08.2011г.

СОДЕРЖАНИЕ

	<i>стр.</i>
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16
5. ПРИЛОЖЕНИЕ 1. ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ	17

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Бухгалтерский учет и налогообложение»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке при получении рабочей специальности - 16675 «Повар».

Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Вариативная часть

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

использовать данные бухгалтерского учета и отчетности в профессиональной деятельности;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

основы бухгалтерского учета;

структуру и виды бухгалтерского баланса;

документы хозяйственных операций;

особенности ценообразования и калькуляции в общественном питании;

бухгалтерскую отчетность;

нормативно-правовую базу бухгалтерского учета

основы налоговой системы РФ и налогообложения.

Содержание дисциплины ориентировано на формирование: профессиональных компетенций (ПК):

ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.

ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.

ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.

ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.

ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.

на формирование общих компетенций (ОК):

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося – 96* часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 64* часа; самостоятельной работы обучающегося - 32* часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	96*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	64*
в том числе:	
практические занятия	32*
контрольные работы	2*
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	32*
в том числе:	
выполнение индивидуальных заданий по решению задач, тестов, ситуаций, оформлению схем и таблиц	32*
Итоговая аттестация в форме экзамен	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Бухгалтерский учет и налогообложение»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Основы теории бухгалтерского учета.		26	
Введение. <i>Общая характеристика бухгалтерского учета.</i>	Содержание учебного материала	2	
	<i>Сущность предмета, история его развития. Хозяйственный учет – одна из важнейших функций управленческой деятельности. Виды хозяйственного учета, их взаимосвязь. Оперативный учет: сфера его применения, источники получения информации, функции оперативного учета. Статистический учет: его особенности, сфера применения Бухгалтерский учет как основной вид хозяйственного учета, его объекты и задачи. Требования к ведению учета. Измерители, применяемые в учете. Предмет и метод бухгалтерского учета. Элементы метода бухгалтерского учета. Методологические основы и порядок организации и ведения бухгалтерского учета в России</i>		1
	Самостоятельная работа <i>Ознакомиться, проанализировать и дополнить конспект следующими нормативными документами: ФЗ РФ от 06.12.2011 N 402-ФЗ "О бухгалтерском учете". Приказ МФ РФ от 29.07.98 №34н Положение по ведению бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности в Российской Федерации.</i>	2	
Тема 1.1. <i>Бухгалтерский баланс.</i>	Содержание учебного материала	6	
	<i>Состав имущества предприятия. Источники формирования средств предприятия. Бухгалтерский баланс, его строение и содержание. Типы изменений в балансе под влиянием хозяйственных операций.</i>		2
	Практические занятия <i>Выполнение упражнений на группировку имущества. Составление бухгалтерского баланса, отражение изменений в балансе под влиянием хозяйственных операций.</i>	4	
	Самостоятельная работа	4	

	<i>произвести группировку имущества предприятия по составу и размещению и по источникам формирования; выполнить упражнение на отражение изменений в балансе под влиянием хозяйственных операций.</i>		
<i>Тема 1.3 Документация хозяйственных операций.</i>	Содержание учебного материала	2	
	<i>Первичные документы. Значение документов, требования к первичным учетным документам. Классификация документов. Приемка, проверка и обработка документов. Понятие документооборота. Хранение документов. Организация защиты экономической информации.</i>		3
	Практические занятия <i>Составление первичных и сводных документов, их запись в учетные регистры. Исправление ошибочных записей в документах.</i>	4	
	Самостоятельная работа <i>Составить схему классификации документов и документооборота.</i>	2	
Раздел 2 Бухгалтерский учет в общественном питании.		70	
<i>Тема 2.1. Особенности бухгалтерского учета в общественном питании.</i>	Содержание учебного материала	2	
	<i>Задачи бухгалтерского учета предприятий общественного питания. Основы организации бухгалтерского учета. Принципы формирования цен на предприятиях общественного питания. Виды учетных цен на сырье, продукты и покупные товары.</i>		3
	Практические занятия <i>Выполнить упражнение на формирование продажных цен на поступившие сырье и продукты.</i>	2	
	Самостоятельная работа <i>Ознакомиться, проанализировать и дополнить конспект следующими нормативными документами: Письмо Минэкономки РФ от 20.12.95 №7-1026 «Методические рекомендации по</i>	4	

		<i>формированию и применению свободных цен и тарифов на продукцию, товары и услуги». Постановление Правительства РФ от 15.08.97г. № 1036. Правила оказания услуг общественного питания. Письмо Роскомторга от 12.08.94г №101098ю32-2 Методические рекомендации по учету сырья, товаров и производства в предприятиях общественного (массового) питания различных форм собственности.</i>		
<i>Тема 2.2. Ценообразование в общественном питании.</i>	2.2. Содержание учебного материала		2	
	<i>Определение розничных (продажных) цен готовой продукции (калькулирование). Калькуляция: определение, назначение, объект, исходные данные. Калькуляционная карточка: содержание, оформление. Определение норм вложения сырья, кондиция которого не соответствует рецептуре. План-меню, его содержание и назначение. Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий. Порядок определения цен на товары, реализуемые через буфеты, магазины кулинарии, мелкорозничную сеть.</i>			3
	Практические занятия в программе MS EXSEL <i>составление плана-меню; расчет продажных цен готовой продукции (I блюдо, II блюдо и т.д.); составление калькуляционной карточки; расчет потребности в сырье, необходимого для выпуска запланированного количества блюд.</i>		10	
	Самостоятельная работа <i>работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий расчет продажных цен на продукцию общественного питания составление калькуляционных карточек.</i>		6	
	Контрольная работа на тему «Ценообразование в общественном питании».		2	
<i>Тема 2.3. Учет сырья, товаров и тары в кладовых.</i>	Содержание учебного материала		8	
	<i>Материальная ответственность: понятие, организация, виды, документальное оформление. Документальное оформление поступления и выбытия сырья и товаров. Сопроводительные документы поставщиков. Порядок выдачи доверенностей на получение товаров и контроль за их использованием. Приемка товаров на станции железной дороги (пристани, аэропорту), на складе поставщика, на складе покупателя.</i>			3

	<p>Приемка товаров, поступивших без сопроводительных документов. Порядок приемки товаров на ответственное хранение. Поступление товаров, закупленных у населения. Документальное оформление отпуска сырья и товаров в производство, в буфеты и другие структурные подразделения.</p> <p>Отчетность материально-ответственных лиц о наличии и движении сырья, товаров и тары. Порядок составления товарного отчета материально-ответственными лицами.</p> <p>Приемка, проверка и обработка товарного отчета бухгалтерией.</p> <p>Учет продуктов и товаров в местах хранения и в бухгалтерии.</p> <p>Инвентаризация продуктов и тары в кладовой: цели, задачи, сроки, порядок проведения и документальное оформление. Выявление результатов инвентаризации.</p>		
	<p>Практические занятия в программе 1С: Бухгалтерия</p> <p>составление первичных документов на получение сырья, товаров и тары, и их отпуск;</p> <p>составление товарного отчета о наличии и о движении продуктов и товаров.</p>	4	
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>Ознакомиться, проанализировать и дополнить конспект следующими нормативными документами:</p> <p>Инструкцию о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству и качеству № П-6, П-7 (с изменениями и дополнительными)</p> <p>решить задачу на оформление документов на поступление и выбытие сырья и товаров.</p>	4	
Тема 2.4. Учет сырья на производстве и реализации (отпуска) готовой продукции.	<p>Содержание учебного материала</p>	2	
	<p>Материальная ответственность на производстве. Документальное оформление поступления сырья на производство (кухню). Состав товарооборота общественного питания. Учетные цены производства. Документальное оформление отпуска блюд с раздачи. Отчет о движении продуктов и тары на производстве.</p> <p>Учет сырья и готовой продукции в обособленных цехах по производству полуфабрикатов, кондитерских и других изделий. Особенности инвентаризации на производстве.</p>		3
	<p>Практические занятия в программе 1С: Бухгалтерия</p> <p>составление требования и накладной в кладовую, заборного листа</p> <p>составление отчетности о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости о движении продуктов и тары на производстве.</p> <p>оформление документов по операциям на производствах с цеховым делением.</p>	4	

	Самостоятельная работа составление акта на разделку мяса-сырья и наряда-заказа на изготовление кондитерских изделий.	2	
Тема 2.5. Бухгалтерская (финансовая) отчетность.	Содержание учебного материала	4	
	Назначение, состав и виды бухгалтерской отчетности. Требования, предъявляемые к бухгалтерской отчетности. Порядок составления и представления бухгалтерской отчетности. Содержание форм бухгалтерской отчетности: бухгалтерского баланса, отчета о прибылях и убытках, содержание пояснений к бухгалтерскому балансу.		3
	Практические занятия Составление форм бухгалтерской отчетности и анализ статей бухгалтерского баланса (ф.№1, ф.№2);.	2	
	Самостоятельная работа Ознакомиться, проанализировать и дополнить конспект следующими нормативными документами: ФЗ РФ от 06.12.2011 N 402-ФЗ "О бухгалтерском учете". Приказ МФ РФ от 29.07.98 №34н Положение по ведению бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности в Российской Федерации. Приказ МФ РФ от 06.07.99 №43н "Бухгалтерская отчетность организации" (ПБУ 4\99). Приказ МФ РФ от 06.10.2008 №106н «Учетная политика организации» (ПБУ 1/2008). Приказ МФ РФ от 13.01.00 №4н «О формах бухгалтерской отчетности организаций». Приказ МФ РФ от 28.06.2010 №63н «Исправление ошибок в бухгалтерском учете и отчетности» (ПБУ 22/10).	4	
Тема 2.6. Основы налогообложения.	Содержание учебного материала	4	
	История возникновения и развития налогообложения. Экономическая сущность налога. Общие положения законодательства о налогах и сборах. Основные начала законодательства о налогах и сборах. Налоговая политика государства. Понятие налога сбора. Система налогов и сборов в РФ. Функции налогов. Государственное управление налогообложением и налоговый контроль. Классификация налогов. Виды налогов и сборов РФ. Общие условия установления налогов и сборов: налогоплательщики и и плательщики сборов, объекты налогообложения; порядок исчисления и уплаты налогов и сборов.		2

	Практические занятия <i>Решение ситуаций, связанных с налоговыми проверками.</i>	2	
	Самостоятельная работа <i>Ознакомиться, проанализировать и дополнить конспект: Налоговый Кодекс Российской Федерации (ч. I, ст.3,8,12-19,21,30,38,52,53, 55,56,57,58).</i>	4	
	Итого	96	

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)*

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета бухгалтерского учета.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- раздаточный материал (логические схемы, рабочие тетради, учебно-методические комплекты) на каждого обучающегося по темам практических занятий.

Технические средства обучения: калькуляторы, компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. ФЗ от 06.12.2011 N 402-ФЗ "О бухгалтерском учете".
2. ФЗ РФ от 31.07.98 №146-ФЗ «Налоговый кодекс РФ» часть 1,2.
3. Гражданский Кодекс РФ.
4. Трудовой кодекс РФ
5. Приказ МФ РФ от 29.07.98 №34н Положение по ведению бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности в Российской Федерации.
6. Приказ МФ РФ от 09.12.98 №60 «Учетная политика организации» (ПБУ 1/99).
7. Приказ МФ РФ от 06.07.99 №43н «Бухгалтерская отчетность организации» (ПБУ 4/99).
8. Приказ Минфина России от 13.01.2000 г. № 4н «О формах бухгалтерской отчетности».
9. Положение по бухгалтерскому учету «Учет материально-производственных запасов» (ПБУ 5/01).
10. Положение по бухгалтерскому учету «Учет основных средств» (ПБУ 6/01).
11. Приказ МФ РФ от 27.12.2007 № 153н «Учет нематериальных активов» (ПБУ 14/2007).
12. Приказ МФ РФ от 28.06.2010 №63н «Исправление ошибок в бухгалтерском учете и отчетности» (ПБУ 22/10).
13. Постановление Правительства РФ от 15.08.97г. № 1036 «Правила оказания услуг общественного питания».
14. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.
15. Приказ МФ РФ от 13.06.95 №49 «Методические указания по инвентаризации имущества и финансовых обязательств».
16. Ю.А.Бабаев, А.М.Петров Бухгалтерский учет в торговле и общественном питании. Учебное пособие – М.: Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2015. – 352с ISBN 978-5-9558-0185-8
17. А.М.Петров Общественное питание: учет и калькулирование себестоимости: Учебное пособие/, 3-е изд. - М.: КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 270 с.: ISBN 978-5-905554-87-2 А.М. Петров. Бухгалтерский учет в торговле и общественном питании: учеб. пособие — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2017. — 348 с.
18. Ю.А. Бабаев, А.М. Петров. Учет и контроль в общественном питании: Учебное пособие — 2-е изд., испр. — М.: КУРС: ИНФРА-М, 2015. — 695 с.: ISBN 978-5-905554-98-8, 500 экз.
19. А.М. Петров. Бухгалтерский учет в торговле и общественном питании: учеб. пособие— 2-е изд., испр. и доп. — М.: Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2017. — 348 с.

Дополнительные источники:

1. Бухгалтерское приложение в газете «Экономика и жизнь»
www.consultant.ru - «Консультант Плюс»

www.edu.ru - каталог образовательных ресурсов

www.aup.ru - электронные учебники по бухгалтерскому учету и налогообложению

<http://znanium.com/> -электронно-библиотечная система.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>Вариативная часть</i>	
<i>использовать данные бухгалтерского учета и отчетности в профессиональной деятельности;</i>	<i>Текущий контроль: оценка результатов формализованного наблюдения за деятельностью обучающихся в процессе практических занятий</i>
<i>основы бухгалтерского учета; нормативно-правовую базу бухгалтерского учета; структуру и виды бухгалтерского баланса; бухгалтерскую отчетность; основы налоговой системы РФ и налогообложения.</i>	<i>Итоговый контроль: оценка результатов стандартизированного тестирования сопоставлением с эталоном на зачете.</i>
<i>документы хозяйственных операций; особенности ценообразования и калькуляции в общественном питании; учет сырья, продуктов и товаров в кладовых и на производстве; учет реализации готовой продукции;</i>	<i>Оценка продукта учебной деятельности (составленные бухгалтерские документы по критериям (аккуратность, точность заполнения всех реквизитов и соблюдение других требований к оформлению) во время практических занятий</i>
<i>Ценообразование в общественном питании</i>	<i>контрольная работа</i>
	<i>Итоговый контроль - экзамен</i>

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ**

<i>№ изменения, дата внесения изменения; № страницы с изменением;</i>	
<i>БЫЛО</i>	<i>СТАЛО</i>
<i>Основание:</i>	
<i>Подпись лица внесшего изменения</i>	

