

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РСО-АЛАНИЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ВЛАДИКАВКАЗСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Ректор ГБОУ ДПО «Северо-Осетинский республиканский институт повышения квалификации работников образования»

Директор ГБПОУ «Владикавказский торгово-экономический техникум»



Л.С. Исакова

2019 г.



Абиев В.Б.

2019 г.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ**

Наименование программы «Экономика и бухгалтерский учет в ресторанном бизнесе»

Категория слушателей: преподаватели профессиональных модулей и дисциплин по бухгалтерскому учету.

Объем: 72 часа

Форма обучения: очная

г. Владикавказ 2019

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Экономика и бухгалтерский учет в ресторанном бизнесе». Разработана в соответствии с ФГОС СПО 38.02.01 Бухгалтерский учет (по отраслям) (Приказ Министерства образования и науки РФ от 5 февраля 2018 г. N 69 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 38.02.01 Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям), регламентирующие документы WorldSkills International, WorldSkills Russia, в том числе Правила национальных чемпионатов профессионального мастерства Worldskills Russia.

Организация-разработчик:

ГБПОУ «Владикавказский торгово-экономический техникум»,
РСО-Алания, г. Владикавказ, ул. Миллера 29, тел/факс (8-8672) 57-03-11.

Авторы-разработчики:

Тибилова Анжела Анатolieвна, преподаватель ГБПОУ «Владикавказский торгово-экономический техникум», эксперт демонстрационного экзамена WorldSkillsRussia.

Темираев Асланбек Тазретович, заведующий кафедрой профессионального образования ГБОУ ДПО «Северо-Осетинский республиканский институт повышения квалификации работников образования»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ	3
1.1. Цель реализации программы	3
1.2. Требования к слушателю, поступающему для обучения по дополнительной профессиональной программе	3
1.3. Трудоемкость обучения	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ	4
3. РЕГЛАМЕНТАЦИЯ СОДЕРЖАНИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА	5
3.1. Объем учебного курса	5
3.2. Учебно-тематический план по программе повышения квалификации ..	5
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДПП ПК «ЭКОНОМИКА И БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ»	7
4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	7
4.2. Информационное обеспечение обучения	7
4.3. Общие требования к организации образовательного процесса	8
4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса	8
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	9

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

1.1. Цель реализации программы

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации (далее - ДПП ПК) «Экономика и бухгалтерский учет в ресторанном бизнесе» предназначена повышения квалификации преподавателей специальных дисциплин, осуществляющих образовательную деятельность по программам среднего профессионального обучения, входящим в Перечень 50 наиболее востребованных на рынке труда, новых и перспективных профессий, утвержденных Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 2 ноября 2015 года N 831 «Об утверждении списка 50 наиболее востребованных на рынке труда, новых и перспективных профессий, требующих среднего профессионального образования».

1.2. Требования к слушателю, поступающему для обучения по дополнительной профессиональной программе

К освоению программы допускаются лица, имеющие высшее профессиональное образование.

1.3. Трудоемкость обучения

Обучение рассчитано на 72 часа в очной форме, длится 2 недели (36 часов в неделю).

Количество часов, отводимое на изучение отдельных тем программы, последовательность их изучения в случае необходимости разрешается изменять при условии, что программы будут выполнены полностью по содержанию и общему количеству часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

Содержание программы направлено на приобретение слушателями соответствующих умений и навыков.

В результате освоения ДПП ПК «Экономика и бухгалтерский учет в ресторанном бизнесе» слушатели должны **знать:**

- порядок учёта предметов материального оснащения;
- виды нормативно-технологической документации;
- порядок составления бухгалтерской отчетности ресторанов;
- требования к оформлению документов, отражающих хозяйственные операции;
- основные приемы и элементы бухгалтерского учета; организацию бухгалтерского учета; нормативные документы по организации и ведению бухгалтерского учета ресторанов;
- порядок проведения инвентаризации; правила оценки имущества и обязательств организации; формы и регистры бухгалтерского учета; состав, содержание, требования к бухгалтерской отчетности ресторанов.
- номенклатуру бухгалтерской документации, необходимой для взаимодействия ресторанов с контролирующими органами.

В результате освоения ДПП ПК «Экономика и бухгалтерский учет в ресторанном бизнесе» слушатели должны **уметь:**

- составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептов;
- оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчёт за день;
- выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учётные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию;
- оформлять документы по результатам инвентаризации;
- составлять бухгалтерские проводки; заполнять учетные регистры, первичные и сводные бухгалтерские документы; отражать результаты

инвентаризации в бухгалтерском учете предприятия общественного питания;

- разрабатывать бухгалтерскую документацию, необходимую для взаимодействия предприятия общественного питания с контролирующими органам.

3. РЕГЛАМЕНТАЦИЯ СОДЕРЖАНИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1. Объем учебного курса

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	72
Раздел 1. Нормативно-правовое обеспечение ведения экономики бухгалтерского учета в ресторанах	2
Раздел 2. Ценообразование, калькулированные и документооборот в общественном питании	24
Раздел 3. Особенности учёта операций общественного питания	32
Раздел 4. Бухгалтерский учёт расходов и доходов в ресторане	12
<i>Итоговая аттестация в форме зачета</i>	2

3.2. Учебно-тематический план по программе повышения квалификации

№ Раздела/темы	Наименование разделов и тем профессионального курса	Объем часов
1	2	3
Раздел 1.	Нормативно-правовое обеспечение ведения экономики бухгалтерского учета в ресторанном бизнесе	2
Тема 1.	Нормативно-правовые документы и законодательные акты, обеспечивающие ведение экономики бухгалтерского учета в ресторанном бизнесе	2
Раздел 2.	Ценообразование, калькулированные и документооборот в общественном питании	24

Тема 2.	Ценообразование в организациях общественного питания	6
Тема 3.	Калькулирование продажных цен	6
Тема 4.	Документирование операций	8
Тема 5.	Инвентаризация	4
Раздел 3.	Особенности учёта операций общественного питания	32
Тема 6.	Учёт сырья, товаров и тары в кладовых	6
Тема 7.	Учёт товарных потерь	4
Тема 8.	Учёт денежных средств	4
Тема 9.	Учёт текущих обязательств и расчётов	6
Тема 10.	Учёт расчётов по оплате труда	6
Тема 11.	Учёт вне-оборотных активов и материальных ценностей	6
Раздел 4.	Бухгалтерский учёт расходов и доходов в ресторане	12
Тема 12.	Учёт финансовых результатов и распределение прибыли	6
Тема 13.	Бухгалтерская отчётность	6
Демонстрация педагогического продукта	зачет	2
Итого:		72

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДПП ПК «ЭКОНОМИКА И БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ»

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинеты: учебные кабинеты, оснащенные оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

4.2. Информационное обеспечение обучения

Нормативные документы:

1. Федеральный закон РФ от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. "Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов" (утв. Минобрнауки России 22.01.2015 N ДЛ-1/05вн)
3. Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 (в ред. от 15.12.2014 г. № 1580);
4. Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 16 августа 2013 г. № 968 (в ред. от 31.01.2014 г. № 74);
5. Перечень поручений Президента РФ по итогам заседания Государственного совета РФ 27 декабря 2017 г. от 22.02.2018 № Пр-321ГС.

6. Приказ Министерства образования и науки РФ от 5 февраля 2018 г. N 69 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 38.02.01 Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям)".

Учебники, учебные пособия, статьи:

1. Бухгалтерский учет (финансовый и управленческий) : учебник / Н.П. Кондраков. — 5-е изд., перераб. и доп. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 584 с.
2. Николенко П. Г. Бухгалтерский управленческий учет на предприятиях общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, А. М. Терехов. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 206 с.
3. Экономика предприятий ресторанного бизнеса : учебное пособие / В. И. Феоктистова, Е. В. Кличева. – Москва : ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г. В. Плеханова», 2016 – 72 с.

Интернет – ресурсы:

1. Портал федеральных учебно-методических объединений в среднем профессиональном образовании <https://fumo-spo.ru/>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса.

В процессе освоения программы используются активные и интерактивные формы проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих по указанному профессиональному курсу: преподаватели, имеющие высшее образование по соответствующему профилю, имеющие опыт методической работы.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В процессе и по итогам обучения проводится итоговый контроль.

Итоговая аттестация проходит в форме зачета.