

**Автономная некоммерческая организация
дополнительного профессионального образования
«Учебный центр «Педагогический Альянс»**

Утверждено
Решением Педагогического Совета
АНО ДПО «Учебный центр
«Педагогический Альянс»
Протокол №01-01/22 от 09.01.2024 г.

Утверждена
Приказом №01-01/24 г.
Генеральный директор
Веселова М.А.
«09» января 2024 года



**Образовательная программа
Профессионального обучения
«Калькулятор со знанием бухгалтерского учета и программы 1С
Предприятие»**

Подготовка (переподготовка)

Срок реализации программы: 144 ак.ч.

Категория слушателей:

- 1) для лиц, имеющие основное общее, среднее общее образования
- 2) для лиц, имеющих или получающих среднее профессиональное и (или) высшее образование

Санкт-Петербург
2024

СОДЕРЖАНИЕ

I. Пояснительная записка	
1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы	
1.2. Цель, задачи, планируемые результаты обучения	
1.3. Нормативный срок освоения программы	
1.4. Категории слушателей	
II. Характеристика профессиональной деятельности выпускников	
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности	
2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции	
III. Учебный план	
IV. Календарный учебный график	
V. Содержание программы (рабочие программы профилирующих дисциплин)	В отдельных приложениях
ПД. 1.1. Введение в специальность	Приложение 1
ПД. 2.1. Организация бухгалтерского учета в организациях общественного питания	Приложение 2
ПД. 2.2. Ценообразование в организациях общественного питания	Приложение 3
ПД. 2.3. Материальная ответственность в организациях общественного питания	Приложение 4
ПД. 2.4. Инвентаризация в организациях общественного питания	Приложение 5
ПД. 2.5. Учет сырья и товарных запасов на складе и в бухгалтерии	Приложение 6
ПД. 2.6. Учет основных средств и нематериальных активов	Приложение 7
ПД. 2.7. Формирование продажной стоимости и калькулирование цен на продукцию общественного питания	Приложение 8
ПД. 2.8. Учет полуфабрикатов и кулинарных изделий	Приложение 9
ПД. 2.9. Инвентаризация на предприятиях общественного питания	Приложение 10
ПД. 2.10. Учет оплаты труда	Приложение 11
ПД. 2.11. Налогообложение организаций общественного питания	Приложение 12
ПД. 2.12. Бухгалтерская отчетность. Учет финансовых результатов общественного питания	Приложение 13
ПД. 2.13. Программа 1С для общепита программа типа «Трактир»	Приложение 14
VI. Условия реализации программы	
6.1. Организационно-педагогические условия	
6.2. Материально-технические условия	
6.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение программы	
VII. Оценка качества освоения программы	
Приложения Оценочные материалы. Методические материалы	

И. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы

Дополнительная программа профессионального обучения подготовки (переподготовки) «Калькулятор со знанием бухгалтерского учета и программы 1С Предприятие» разработана на основе следующих нормативных документов:

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 года №273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 01.07.2013 года №499 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам» (ред. От 15.11.2013 г. №1244);
3. Перечнем профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденного приказом Министерства образования и науки России от 02.07.2013 № 513 (с изменениями и дополнениями);
4. Общероссийским классификатором профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94 (ОКПДТР) (принят постановлением Госстандарта РФ от 26 декабря 1994 г. № 367) (с изменениями и дополнениями);
5. Приказом Минздравсоцразвития РФ от 26.08.2010 N 761 н (ред. от 31.05.2011) «Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел «Квалификационные характеристики должностей работников образования»;

1.2. Цель, задачи, планируемые результаты обучения

Цель программы: Целью реализации программы является формирование профессиональных компетенций, предусмотренных Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов

Задачи программы: Формирование новых профессиональных компетенций Слушателей в сфере бухгалтерского учета и калькулирования на предприятиях общественного питания.

Программа включает:

- требования к результатам ее освоения;
- требования к структуре и примерному содержанию подготовки (переподготовки);
- требования к условиям реализации программы.

Требования к результатам освоения программы сформированы на основе квалификационных требований и профессиональных стандартов. В требованиях к результатам освоения программы описываются требования к умениям, приобретаемым в ходе освоения программы, указываются усваиваемые знания, на базе которых формируются умения и приобретается практический опыт.

Структура и содержание программы представлены учебным планом.

В учебном плане содержится перечень учебных предметов с указанием объемов времени, отводимых на освоение предметов, включая объемы времени, отводимые на теоретическое и практическое обучение.

Требования к условиям реализации программы представлены требованиями к организации учебного процесса, учебно-методическому и педагогическому обеспечению.

Требования к организации учебного процесса:

1. Учебные группы создаются численностью до 30 человек.
2. Учет посещаемости занятий, успеваемости и пройденных тем ведется преподавателем в соответствующей учетной документации.
3. Продолжительность учебного часа теоретических и практических занятий – 1 академический час (45 минут).

4. Срок освоения программы подготовки (переподготовки) 144 академических часов.
5. При распределении учебного времени учитывается сложность содержания, объем представленной информации, ее значимость, а также степень необходимости формирования практических умений и навыков.
6. При изучении теоретического материала используются лекции с элементами обратной связи.

Основной целью проведения практических занятий и семинаров является, применение теоретических знаний в практической плоскости.

Для успешного освоения программы применяются различные образовательные технологии, которые обеспечивают достижение планируемых результатов обучения согласно основной образовательной программе, с учетом требований к объему занятий в интерактивной форме.

- диалого-дискуссионное обсуждение проблем;
- работа в команде;
- решение ситуационных задач;
- поисковый метод (поиск материалов для написания рефератов и эссе, подготовки докладов и сообщений, сбор материалов для выполнения практических задач.

Планируемые результаты обучения

В результате освоения программы слушатели **должны иметь практический опыт:**

- Выполнения на основе действующих рецептур, закупочных цен и торговых наценок калькуляции на продукцию, реализуемую в организациях общественного питания.
- Определения цены на отпускаемую организацией общественного питания продукцию (блюда, полуфабрикаты, кулинарные и кондитерские изделия).
- В соответствии с изменением рецептур, закупочных цен и торговых наценок установление цены на готовую продукцию и внесение соответствующих поправок в калькуляционные карточки.
- Ведение регистрации калькуляционных карточек по установленной форме.
- Составление на основе заявок заведующего производством (шеф-повара) расчета необходимого количества продуктов для приготовления блюд, полуфабрикатов и кулинарных изделий.
- Осуществление выборки из товарных отчетов и ведение оперативного учета выпущенных блюд и собственной продукции.
- Выписывание ярлыков цен материально ответственным лицам.
- Участия в инвентаризации товарно-материальных ценностей.

В результате освоения программы слушатели **должны уметь:**

- использовать в работе нормативные документы: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», «Технико-технологическая карта», калькуляционная карта;
- расчет технологических и калькуляционных карт;
- совершать расчеты на микрокалькуляторе, согласно утвержденной формы расчета;
- заполнить калькуляционную карту и правильно сделать расчет продажной стоимости блюда;
- правильно заполнить инвентаризационную опись, оформить результаты инвентаризации.

В результате освоения программы слушатели **должны знать:**

- основные действующие государственные стандарты в отрасли.
- формы учета на производстве, а также предприятиях общепита.
- полный документооборот производственного учета и классификацию документов;
- способы, формы бухгалтерского контроля на всех этапах работы производства.

- нормативные правовые акты, положения, инструкции, другие руководящие материалы и документы, касающиеся продукции, реализуемой в организациях общественного питания;
- правила пользования сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий;
- нормы раскладки и выхода готовой продукции;
- торговые наценки и правила пользования ими;
- порядок и правила расчета (калькулирования) отпускных цен на продукцию общественного питания;
- порядок оформления и учета калькуляционных карточек
- правила эксплуатации вычислительной техники;
- основы организации труда; основы законодательства о труде;
- правила внутреннего трудового распорядка;
- правила и нормы охраны труда.

1.3. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения дополнительной программы профессионального обучения подготовки (переподготовки) составляет 144 академических часов в очной форме обучения
 Режим занятий: 8 академических часов в день
 Форма обучения: очная

1.4. Категории слушателей

Категория слушателей:

- 1) для лиц, имеющих основное общее, среднее общее образования
- 2) для лиц, имеющих или получающих среднее профессиональное и (или) высшее образование

1.5. Актуальность программы профессионального обучения

Отличительными особенностями рабочей программы является ориентация на компетентностный подход, позволяющий развивать и наращивать необходимые компетентности для решения профессиональных задач практической деятельности заказчиков в сфере работы.

Учебный материал курса разбит на отдельные, относительно завершённые содержательные элементы - модули. Каждый отдельный модуль создает целостное представление об определенной предметной области деятельности в сфере работы по специальности программы обучения. Модули объединяют учебное содержание и технологию овладения им. Достоинствами модульного построения программы является то, что модуль рассматривается как целостный фрагмент содержания обучения по программе. Таким образом, реализуется продуктивность обучения, усиливается вариативная составляющая, способствующая более полному удовлетворению запросов и потребностей слушателей курсов, интегрируются знания, формируются практические умения и навыки у слушателей в сфере работы в области дошкольного воспитания. В ходе освоения содержания рабочей программы используются образовательные технологии, предусматривающие различные методы и формы изучения материала (лекции, практические занятия, деловые игры).

Программой предусматриваются информационные, проблемные, диалоговые лекции. Лекции в форме диалога активизируют мыслительную и познавательную деятельность слушателей. Во время такой лекции поясняется содержание рассматриваемого модуля, а затем совместно разбираются и обсуждаются вопросы модуля. Проблемные лекции привлекают слушателей к доказательству отдельных положений и

формированию выводов о практических действиях в ходе применения законодательства Российской Федерации и иных нормативных правовых актов.

Практические занятия направлены на развитие творческого мышления слушателей и формирование практических умений и навыков в сфере работы.

При реализации вышеуказанных методов и форм изучения материала курсов предусматриваются следующие виды работы слушателей:

- работа с учебно-методическими пособиями (конспектом лекций);
- работа с рекомендованной литературой, нормативно-правовыми документами, документами административной и судебной практики;
- выполнение тестовых заданий (текущий и промежуточный контроль);
- работа в автоматизированной информационной системе;
- подготовка к итоговой аттестации. Завершает обучение слушателей финальное тестирование.

Лицам, успешно освоившим настоящую дополнительную программу профессионального обучения подготовки (переподготовки) и прошедшим итоговую аттестацию, выдаются документы об окончании обучения – свидетельство.

Оценка качества освоения программы профессиональной подготовки по направлению Калькулятор, включает текущий контроль знаний и итоговую аттестацию обучающихся.

Текущий контроль и итоговая аттестация проводится образовательным учреждением по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей. Формы и условия проведения текущего контроля знаний и итоговой аттестации разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в начале обучения.

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, образовательными учреждениями выдаются документы установленного образца.

II. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности слушателей, освоивших программу:

организация работы предприятий общественного питания.

Объектами профессиональной деятельности слушателей, освоивших программу, являются

- товарно-материальные ценности;
- нормативные правовые акты;
- системы документационного оформления движения материальных ценностей;
- справочно-информационные средства по учету на предприятиях общественного питания.

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

Процесс изучения курса направлен на формирование у учащегося профессиональных компетенций, необходимых для решения образовательных задач развития детей раннего и дошкольного возраста с учетом особенностей возрастных и индивидуальных особенностей их развития. Формирует психологическую готовность к школьному обучению.

Слушатели, освоившие программу, должны обладать общими (ОК) и профессиональными компетенциями (ПК), соответствующими основным видам профессиональной деятельности - Выполнение следующих работ:

ПК 1.1. Выполнять на основе действующих рецептов, закупочных цен и торговых наценок калькуляции на продукцию, реализуемую в организациях общественного питания.

ПК 1.2. Определять цену на отпускаемую организацией общественного питания продукцию (блюда, полуфабрикаты, кулинарные и кондитерские изделия).

ПК 1.3. В соответствии с изменением рецептов, закупочных цен и торговых наценок устанавливать цены на готовую продукцию и вносить соответствующие поправки в калькуляционные карточки.

ПК 1.4. Вести регистрацию калькуляционных карточек по установленной форме.

ПК 1.5. Составлять на основе заявок заведующего производством (шеф-повара) расчет необходимого количества продуктов для приготовления блюд, полуфабрикатов и кулинарных изделий.

ПК 1.6. Осуществлять выборку из товарных отчетов и вести оперативный учет выпущенных блюд и собственной продукции.

ПК 1.7. Выписывать ярлыки цен материально ответственным лицам.

ПК 1.8. Принимать участие в инвентаризации товарноматериальных ценностей.

Практический опыт:

Выполнения на основе действующих рецептов, закупочных цен и торговых наценок калькуляции на продукцию, реализуемую в организациях общественного питания. Определения цены на отпускаемую организацией общественного питания продукцию (блюда, полуфабрикаты, кулинарные и кондитерские изделия). В соответствии с изменением рецептов, закупочных цен и торговых наценок установление цены на готовую продукцию и внесение соответствующих поправок в калькуляционные карточки. Ведение регистрации калькуляционных карточек по установленной форме. Составление на основе заявок заведующего производством (шеф-повара) расчета необходимого количества продуктов для приготовления блюд, полуфабрикатов и кулинарных изделий. Осуществление выборки из товарных отчетов и ведение оперативного учета выпущенных блюд и собственной продукции. Выписывание ярлыков цен материально ответственным лицам.

**Автономная некоммерческая организация
дополнительного профессионального образования
«Учебный центр «Педагогический Альянс»**

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН
образовательной программы профессионального обучения
«Калькулятор со знанием бухгалтерского учета и программы 1С Предприятие»**

Срок обучения: 144 часа

Документ об окончании обучения: свидетельство

Вид обучения: подготовка/переподготовка

№ п.п	Наименование дисциплин	Всего часов	В том числе		Форма контроля
			лекции	практические занятия	
1.	Блок социально-экономических дисциплин				
1.1	Введение в специальность	4	2	2	-
2.	Блок профилирующих дисциплин				
2.1	Организация бухгалтерского учета в организациях общественного питания	8	4	4	Экзамен
2.2	Ценообразование в организациях общественного питания	8	4	4	
2.3	Материальная ответственность в организациях общественного питания	8	4	4	
2.4	Инвентаризация в организациях общественного питания	8	4	4	
2.5	Учет сырья и товарных запасов на складе и в бухгалтерии	8	4	4	
2.6	Учет основных средств и нематериальных активов	8	4	4	
2.7	Формирование продажной стоимости и калькулирование цен на продукцию общественного питания	8	4	4	
2.8	Учет полуфабрикатов и кулинарных изделий	8	4	4	
2.9	Инвентаризация на предприятиях общественного питания	8	4	4	
2.10	Учет оплаты труда	12	6	6	
2.11	Налогообложение организаций общественного питания	16	8	8	
2.12	Бухгалтерская отчетность. Учет финансовых результатов общественного питания	16	8	8	
2.13	Программа 1С Предприятие	16	8	8	
4.	Консультации	4	-	4	-
5.	Итоговый экзамен	4	-	4	-
6.	ИТОГО	144	68	76	-

Учебный план дополнительной программы профессионального обучения подготовки (переподготовки) «Калькулятор со знанием бухгалтерского учета и программы 1С Предприятие» определяет качественные и количественные характеристики образовательной программы:

- объемные параметры нагрузки слушателей,
- перечень профессиональных и общепрофессиональных модулей;
- формы обучения,
- формы контроля.

IV. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

№	Наименования профессиональных модулей	К-во час	Недели												
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
1.	Блок социально-экономических дисциплин														
ПД. 1.1	Введение в специальность	4	В течение года, по мере набора группы по согласованию с заказчиком обучения												
2.	Блок профилирующих дисциплин														
ПД. 2.1	Организация бухгалтерского учета в организациях общественного питания	8													
ПД. 2.2	Ценообразование в организациях общественного питания	8													
ПД. 2.3	Материальная ответственность в организациях общественного питания	8													
ПД. 2.4	Инвентаризация в организациях общественного питания	8													
ПД. 2.5	Учет сырья и товарных запасов на складе и в бухгалтерии	8													
ПД. 2.6	Учет основных средств и нематериальных активов	8													
ПД. 2.7	Формирование продажной стоимости и калькулирование цен на продукцию общественного питания	8													
ПД. 2.8	Учет полуфабрикатов и кулинарных изделий	8													
ПД. 2.9	Инвентаризация на предприятиях общественного питания	8													
ПД. 2.10	Учет оплаты труда	12													
ПД. 2.11	Налогообложение организаций общественного питания	16													
ПД. 2.12	Бухгалтерская отчетность. Учет финансовых результатов общественного питания	16													
ПД.2.13	Программа 1С для общепита программа типа «Трактир»	16													
4.	Консультации	4													
5.	Итоговый экзамен	4													
ИТОГО		144													

Учебный период – 12 недель.

Начало занятий – по мере комплектования группы в течение всего календарного года.

Для всех видов аудиторных занятий устанавливается академический час продолжительностью 45 минут. Занятия проводятся в виде сдвоенных академических часов (пар) с перерывом между каждым часом 10 минут и между парами не менее 15 минут.

Занятия по очной форме обучения проводятся в соответствии с расписанием, по 8 академических часов в день.

Обучение по программе может осуществляться в составе учебной группы количеством до 30 человек.

V. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ
(рабочие программы профилирующих дисциплин)

ПД.1.1	Введение в специальность	Приложение 1
ПД.2.1	Организация бухгалтерского учета в организациях общественного питания	Приложение 2
ПД.2.2	Ценообразование в организациях общественного питания	Приложение 3
ПД.2.3	Материальная ответственность в организациях общественного питания	Приложение 4
ПД.2.4	Инвентаризация в организациях общественного питания	Приложение 5
ПД.2.5	Учет сырья и товарных запасов на складе и в бухгалтерии	Приложение 6
ПД.2.6	Учет основных средств и нематериальных активов	Приложение 7
ПД.2.7	Формирование продажной стоимости и калькулирование цен на продукцию общественного питания	Приложение 8
ПД.2.8	Учет полуфабрикатов и кулинарных изделий	Приложение 9
ПД.2.9	Инвентаризация на предприятиях общественного питания	Приложение 10
ПД.2.10	Учет оплаты труда	Приложение 11
ПД.2.11	Налогообложение организаций общественного питания	Приложение 12
ПД.2.12	Бухгалтерская отчетность. Учет финансовых результатов общественного питания	Приложение 13
ПД.2.13	Программа 1С для общепита программа типа «Трактир»	Приложение 14

VI. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

6.1. Организационно-педагогические условия

Отличительными особенностями рабочей программы является ориентация на компетентностный подход, позволяющий развивать и наращивать необходимые компетентности для решения профессиональных задач практической деятельности.

Учебный материал курса разбит на отдельные, относительно завершённые содержательные элементы - модули. Каждый отдельный модуль создает целостное представление об определенной предметной области деятельности. Модули объединяют учебное содержание и технологию овладения им. Достоинствами модульного построения программы профессиональной переподготовки является то, что модуль рассматривается как целостный фрагмент содержания обучения по программе. Таким образом, реализуется продуктивность обучения, усиливается вариативная составляющая, способствующая более полному удовлетворению запросов и потребностей слушателей курсов, интегрируются знания, формируются практические умения и навыки у слушателей. В ходе освоения содержания рабочей программы используются образовательные технологии, предусматривающие различные методы и формы изучения материала (лекции, практические занятия, деловые игры).

Программой предусматриваются информационные, проблемные, диалоговые лекции. Лекции в форме диалога активизируют мыслительную и познавательную деятельность слушателей. Во время такой лекции поясняется содержание рассматриваемого модуля, а затем совместно разбираются и обсуждаются вопросы модуля. Проблемные лекции привлекают слушателей к доказательству отдельных положений и формированию выводов о практических действиях в ходе применения законодательства Российской Федерации и иных нормативных правовых актов.

Практические занятия направлены на развитие творческого мышления слушателей и формирование практических умений и навыков.

При реализации вышеуказанных методов и форм изучения материала курсов предусматриваются следующие виды работы слушателей:

- работа с учебно-методическими пособиями (конспектом лекций);
- работа с рекомендованной литературой, нормативно-правовыми документами, документами административной и судебной практики;
- выполнение тестовых заданий (текущий и промежуточный контроль);
- работа в автоматизированной информационной системе;
- подготовка к итоговой аттестации. Завершает обучение слушателей, сдачей тестирования.

Лицам, успешно освоившим настоящую дополнительную программу профессионального обучения и прошедшим итоговую аттестацию, выдаются документы о квалификации: свидетельство.

Реализация образовательной программы обеспечена научно-педагогическими кадрами, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы на условиях гражданско - правового договора имеющими базовое образование соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, и систематически занимаются научной и научно-методической деятельностью, специалисты-практики, имеющие опыт работы в области профессиональной деятельности, соответствующей направленности ДПП; представители предприятий и организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой программы для проведения «круглых столов», деловых игр и мастер-классов. Преподаватели, привлекаемые к преподавательской деятельности по курсу, имеют ученую степень или высшее профессиональное образование и опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере

6.2. Материально-технические условия

Помещения для проведения лекционных и практических (семинарских) занятий, укомплектованы специализированной учебной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории: настенным экраном с дистанционным управлением, доской, считывающим устройством для передачи информации в компьютер, мультимедийным проектором и другими информационно-демонстрационными средствами.

Помещения для работы на компьютерах слушателей оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к локальным сетям и интернету. При использовании электронных изданий каждый обучающийся обеспечен рабочим местом в компьютерном классе с выходом в «Интернет» в соответствии с объемом изучаемых дисциплин. Электронно-библиотечные системы (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда. Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ) к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин и который ежегодно обновляется.

6.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение программы

1. Аверчев учет и отчетность. Постановка и внедрение.- М.: Вершина, 2006.
2. Астахов и [финансовый учет](#): учеб. пособие. - 6-е изд., перераб. и доп.- М.: МарТ ИКЦ, 2005.
3. Бердникова и диагностика [финансово-хозяйственной деятельности](#) предприятия: учеб. пособие для вузов. - М.: Инфра-М, 2005.
4. Богатая учет. 2-е изд., перераб. и доп. - Ростов н/Д: Феникс, 2006.
5. Бухгалтерский учет. 2-е изд. , - М.: Дашков и Ко, 2007.
6. Бухгалтерский учет. 2-е изд., перераб. и доп. под ред. , - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2006.
7. Бухгалтерский финансовый учет. Учебник. 4-е изд., испр. , -М.: Омега-Л
8. Глушков (налоговый, финансовый, управленческий) учет и [учетная политика](#) на современном предприятии. 13-е изд. - М.: КноРус, 2007.
9. Горелова учет: методы калькулирования себестоимости - М.: Налог Инфо, 2007.
10. Управленческий и производственный учет. 6-е изд: учебник. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2007.
11. , Андреева финансово-хозяйственной деятельности организации. - М.: Финансы и статистика, 2005.
12. Маслов характеристика блюд и изделий. М.: Экономика. 1998 г.
13. Палий учет издержек и доходов (с элем. фин. учета) - М.: Инфра-М, 2006.
14. Петров учет в общественном питании. Москва 2002 г
15. Положения по бухгалтерскому учету (ПБУ 1-20): с приложениями и методическими указаниями Министерства финансов.- М.: Юриспруденция, 2007.
16. Попова учет и анализ с практическими примерами - М.: ДиС, 2006.
17. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания. М.: Хлебпродинформ. 1982, 1983, 1996 г.
18. Федеральный закон Российской Федерации “О бухгалтерском учете”. 2-е издание. – М.; Издательство “Ось -89”, 2000 г.
19. Часова бухгалтерский учет. - М.: Финансы и статистика, 2007.
Дополнительные источники:
 1. Налоговый кодекс Российской Федерации.
 2. Федеральный закон «О бухгалтерском учете».

Основные источники:

1. ГОСТ Р 53106-2008 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2010 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2009. – III, 10 с.
2. ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2010 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2009.- III, 11 с.
3. Положение по бухгалтерскому учету №№1-23. Утв. Приказом Минфина РФ. Изд. НАЛОГ-ИНФО, Москва 2009 год.\
4. Радченко Л.А. "Организация производства на предприятиях общественного питания" Р.: Феникс, 2009

Дополнительные источники:

1. Подольский В.И. Бухгалтерский учет в общественном питании: учебник для сред. проф. учеб. заведений / В.И.Подольский, О.М.Бурдюгова. - М.: Академия, 2004. – 304 с.
2. Сахон А.П. Бухгалтерский учет (на предприятиях торговли и общественного питания): учеб. пособие / А.П. Сахон, Э.Ф. Софронова, Г.И. Невольникова, Н.В. Климова.– М.: Деловая литература, 2013.- 520 с.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Сост. Л.Е.Голунова. – 8-е изд. – СПб: ПРОФИКС, 2009. – 688 с.
4. Шестакова Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании: учебно-практическое пособие для нач. проф. образования / Т.И. Шестакова. – 4-е изд., доп. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2005.- 352 с.
5. Руководство пользователя. 1С:ПРЕДПРИЯТИЕ. Конфигурация Общепит. Редакция 2.0.
6. Шестакова Г.И. «Калькуляция и учет в общественном питании»/ Феникс,2009 г.
7. Подольский В.И., Бурдючева О.М. Бухгалтерский учет в общественном питании изд. АСАДЕМА. М. 2012 год.

Интернет-ресурсы:

1. Система автоматизации для ресторанов <http://www.averstech.ru/>
2. Автоматизация ресторанов, баров, кафе <http://www.rest-avt.ru/index.php>
3. Российская Федерация. Законы. О бухгалтерском учете [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 23 февр. 1996 г.: одобрен Советом Федерации 20 марта 1996 г.: по состоянию на 1 янв. 2011 г.]. - <http://www.consultant.ru/popular/buch/>
4. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

5. Российская Федерация. Министерство финансов. Положение по ведению бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности в Российской Федерации [Электронный ресурс]: приказ Минфина РФ от 29 июля 1998 г. № 34н [в ред. приказа Минфина РФ от 25 окт. 2010 г.] – <http://www.consultant.ru/online/base/?req=doc;base=LAW;n=111058>
6. СанПин 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. - http://www.6pl.ru/gost/SanPiN_232_1324_03.htm

VII. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Образовательная организация несет ответственность за качество подготовки слушателей и реализацию дополнительной программы профессионального обучения в полном объеме в соответствии с учебным планом.

Оценка качества освоения дополнительной программы профессионального обучения включает текущий контроль успеваемости в форме оценки и промежуточный контроль в форме тестирования

Итоговая аттестация проводится в форме итогового тестирования

Слушателям, успешно освоившим дополнительную программу профессионального обучения и прошедшим итоговую аттестацию, выдается свидетельство установленного образца.

Слушателям, не прошедшим итоговой аттестации или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть дополнительной программы профессионального обучения и (или) отчисленным из образовательной организации, выдается справка об обучении или о периоде обучения по образцу, установленному образовательной организацией.

Критерии оценки качества знаний при выполнении практических заданий

Оценка «отлично» ставится, если выполнены все требования, предъявляемые к практическому заданию: емко и логично изложены необходимые сведения, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объем, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

Оценка «хорошо»: основные требования к выполнению практического задания учтены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объем; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при разборе задания даны неполные ответы.

Оценка «удовлетворительно»: имеются существенные отступления от требований к выполнению практического задания. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании или при ответе на дополнительные вопросы; отсутствует вывод.

Оценка «неудовлетворительно»: тема не раскрыта, практическое задание не выполнено, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

Критерии оценки качества знаний при выполнении итогового тестирования

Оцениваемый показатель	Количество баллов, обеспечивающих получение:			
	Зачета	Оценки за дифференцированный зачет		
		Удовлетворительно	Хорошо	Отлично
Процент набранных баллов из 100% возможных	От 55% и выше	55% и более	70% и более	85% и более
Количество тестовых заданий				
15	8	От 8 до 11	От 11 до 13	13 и более
20	11	От 11 до 14	От 14 до 17	17 и более
25	13	От 13 до 18	От 18 до 21	21 и более
26	14	От 14 до 18	От 18 до 22	22 и более
30	16	От 16 до 21	От 21 до 26	26 и более
40	22	От 22 до 28	От 28 до 34	34 и более

* Аналогичным образом описываются критерии оценки качества знаний при использовании других форм оценки.

Дисциплина 1.1 Введение в специальность

Объем и виды учебной работы

Вид учебной деятельности	Количество часов
Обязательная учебная нагрузка	4
в том числе:	
теоретические занятия	2
практические занятия	2
контрольные работы	-
Итоговая аттестация в форме	-

Содержание дисциплины

№ п/п	Наименование разделов	Количество часов		
		лекции	практические занятия	всего
1.1	Дисциплина: Введение в специальность			
1.1.1	Информация и основные ее функции	1		1
1.1.2	Информационные технологии и виды	1	1	2
1.1.3	Специализированные технологии и их особенности		1	1
1.1.4	Итого по дисциплине:	2	2	4

Дисциплина 2.1 Организация бухгалтерского учета в организациях общественного питания

Объем и виды учебной работы

Вид учебной деятельности	Количество часов
Обязательная учебная нагрузка	8
в том числе:	
теоретические занятия	4
практические занятия	4
контрольные работы	-
Итоговая аттестация в форме	Экзамен

Содержание дисциплины

№ п/п	Наименование разделов	Количество часов		
		лекции	практические занятия	всего
2.1	Дисциплина: Организация бухгалтерского учета в организациях общественного питания			
2.1.1	Документы и документооборот	1	1	2
2.1.2	Должностная инструкция бухгалтера-калькулятора	1	1	2
2.1.3	Ввод первичных документов от поставщика.	1	1	2
2.1.4	Проверка заведения первичных документов кладовщиками	1	1	2
2.1.5	Итого по дисциплине:	4	4	8

Дисциплина 2.2 Ценообразование в организациях общественного питания

Объем и виды учебной работы

Вид учебной деятельности	Количество часов
Обязательная учебная нагрузка	8
в том числе:	
теоретические занятия	4
практические занятия	4
контрольные работы	
Итоговая аттестация в форме	Зачет

Содержание дисциплины

№ п/п	Наименование разделов	Количество часов		
		лекции	практические занятия	всего
2.2	Дисциплина: Ценообразование в организациях общественного питания			
2.2.1	Понятие о цене и ценообразовании	1		1
2.2.2	Определение и расчет цен в организациях общественного питания	1		1
2.2.3	Расчет потребности сырья	1		1
2.2.4	ТТК - разработка, оформление, использование в качестве нормативного документа	1	1	2
2.2.5	Калькуляционная карта и ее оформление		1	1
2.2.6	Порядок расчета цен на блюда и полуфабрикаты		1	1
2.2.7	Порядок расчета продажных цен		1	1
2.2.8	Итого по дисциплине	4	4	8

Дисциплина 2.3 Материальная ответственность в организациях общественного питания

Объем и виды учебной работы

Вид учебной деятельности	Количество часов
Обязательная учебная нагрузка	8
в том числе:	
теоретические занятия	4
практические занятия	4
контрольные работы	-
Итоговая аттестация в форме	Зачет

Содержание дисциплины

№ п/п	Наименование разделов	Количество часов		
		лекции	практические занятия	всего
2.3	Дисциплина: Материальная ответственность в организациях общественного питания			
2.3.1	Договор о материальной ответственности	1	2	3
2.3.2	Товарный отчет материально-ответственных лиц и его оформление	1	1	2
2.3.3	Контроль со стороны бухгалтера калькулятора	2	1	3
2.3.4	Итого по дисциплине:	4	4	8

2.4 Дисциплина Инвентаризация в организациях общественного питания

Объем и виды учебной работы

Вид учебной деятельности	Количество часов
Обязательная учебная нагрузка	8
в том числе:	
теоретические занятия	4
практические занятия	4
контрольные работы	-
Итоговая аттестация в форме	Зачет

Содержание дисциплины

№ п/п	Наименование разделов	Количество часов		
		лекции	практические занятия	всего
2.4	Дисциплина: Инвентаризация в организациях общественного питания			
2.4.1	Сроки проведения, организация, обработка, порядок проведения	1		1
2.4.2	Перерасчет продукции и полуфабрикатов в продукты	1	1	2
2.4.3	Документальное оформление инвентаризационного материала	1	1	2
2.4.4	Инвентаризационная опись	1	1	2
2.4.5	Определение результатов инвентаризации		1	1
2.4.6	Итого по дисциплине:	4	4	8

Дисциплина 2.5 Учет сырья и товарных запасов на складе и в бухгалтерии

Объем и виды учебной работы

Вид учебной деятельности	Количество часов
Обязательная учебная нагрузка	8
в том числе:	
теоретические занятия	4
практические занятия	4
контрольные работы	-
Итоговая аттестация в форме	Экзамен

Содержание дисциплины

№ п/п	Наименование разделов	Количество часов		
		лекции	практические занятия	всего
2.5	Дисциплина: Учет сырья и товарных запасов на складе и в бухгалтерии			
2.5.1	Организация бухгалтерского учета сырья и товаров.	1	1	2
2.5.2	Учет поступления товаров и сырья в общественном питании, принципы оценки.	1	1	2
2.5.3	Методы оценки себестоимости списанного в производство сырья и реализованных товаров.	1	1	2
2.5.4	Контроль за движением сырья, материалов бухгалтером-калькулятором.	1	1	2
2.5.5	Итого по дисциплине:	4	4	8

Дисциплина 2.6 Учет основных средств и нематериальных активов

Объем и виды учебной работы

Вид учебной деятельности	Количество часов
Обязательная учебная нагрузка	8
в том числе:	
теоретические занятия	4
практические занятия	4
контрольные работы	-
Итоговая аттестация в форме	Зачет

Содержание дисциплины

№ п/п	Наименование разделов	Количество часов		
		лекции	практические занятия	всего
2.6	Дисциплина: Учет основных средств и нематериальных активов			
2.6.1	Поступление и выбытие основных средств, нематериальных активов	1	1	2
2.6.2	Амортизация.	1	1	2
2.6.3	Бухгалтерский учет.	1	1	2
2.6.4	Налоговый учет.	1	1	2
2.6.5	Итого по дисциплине:	4	4	8

Дисциплина 2.7 Формирование продажной стоимости и калькулирование цен на продукцию общественного питания

Объем и виды учебной работы

Вид учебной деятельности	Количество часов
Обязательная учебная нагрузка	8
в том числе:	
теоретические занятия	4
практические занятия	4
контрольные работы	-
Итоговая аттестация в форме	Зачет

Содержание дисциплины

№ п/п	Наименование разделов	Количество часов		
		лекции	практические занятия	всего
2.7	Дисциплина: Формирование продажной стоимости и калькулирование цен на продукцию общественного питания			
2.7.1	Определение ассортимента блюд (составление план-меню)	1		1
2.7.2	Установление нормы вложения сырья (на основании сборника рецептур)	1		1
2.7.3	Определение подлежащих включению в калькуляцию продажных цен на сырье (калькуляционная карточка)	1	1	2
2.7.4	Исчисление стоимости сырьевого набора блюд (порции), сборник рецептур.	1	1	2
2.7.5	Установление продажной цены одного блюда (порции).		1	1
2.7.6	Расчет продажных цен на кондитерские изделия		1	1
2.7.7	Итого по дисциплине:	4	4	8

Дисциплина 2.8 Учет полуфабрикатов и кулинарных изделий

Объем и виды учебной работы

Вид учебной деятельности	Количество часов
Обязательная учебная нагрузка	8
в том числе:	
теоретические занятия	4
практические занятия	4
контрольные работы	-
Итоговая аттестация в форме	Зачет

Содержание дисциплины

№ п/п	Наименование разделов	Количество часов		
		лекции	практические занятия	всего
2.8.	Дисциплина: Учет полуфабрикатов и кулинарных изделий			
2.8.1	Документальное оформление отпуска готовой продукции, блюд в буфет или мелкорозничную сеть.	1	1	2
2.8.2	Отражение себестоимости продукции на счетах бухгалтерского учета.	1	1	2
2.8.3	Учет продаж товаров готовой продукции.	1	1	2
2.8.4	Отпуск готовых блюд, кулинарных изделий из основного производства.	1	1	2
2.8.5	Итого по дисциплине:	4	4	8

Дисциплина 2.9 Инвентаризация на предприятиях общественного питания

Объем и виды учебной работы

Вид учебной деятельности	Количество часов
Обязательная учебная нагрузка	8
в том числе:	
теоретические занятия	4
практические занятия	4
контрольные работы	-
Итоговая аттестация в форме	Зачет

Содержание дисциплины

№ п/п	Наименование разделов	Количество часов		
		лекции	практические занятия	всего
2.9	Дисциплина: Инвентаризация на предприятиях общественного питания			
2.9.1	Порядок и сроки проведения инвентаризации.	1	1	2
2.9.2	Документальное оформление результатов инвентаризации.	1	1	2
2.9.3	Выявление незавершенного производства. Инвентаризационная опись.	1	1	2
2.9.4	Сличительная ведомость результатов инвентаризации.	1	1	2
2.9.5	Итого по дисциплине:	4	4	8

Дисциплина 2.10 Учет оплаты труда

Объем и виды учебной работы

Вид учебной деятельности	Количество часов
Обязательная учебная нагрузка	12
в том числе:	
теоретические занятия	6
практические занятия	6
контрольные работы	-
Итоговая аттестация в форме	Зачет

Содержание дисциплины

№ п/п	Наименование разделов	Количество часов		
		лекции	практические занятия	всего
2.10	Дисциплина: Учет оплаты труда			
2.10.1	Учет численности работников, отработанного времени и выработки.	1	1	2
2.10.2	Формы и системы оплаты труда.	1	1	2
2.10.3	Доплаты.	1	1	2
2.10.4	Надбавки.	1	1	2
2.10.5	Оплата отпусков, компенсаций	2	2	4
2.10.6	Итого по дисциплине:	6	6	12

Дисциплина 2.11 Налогообложение организаций общественного питания

Объем и виды учебной работы

Вид учебной деятельности	Количество часов
Обязательная учебная нагрузка	16
в том числе:	
теоретические занятия	8
практические занятия	8
контрольные работы	-
Итоговая аттестация в форме	Зачет

Содержание дисциплины

№ п/п	Наименование разделов	Количество часов		
		лекции	практические занятия	всего
2.11	Дисциплина: Налогообложение организаций общественного питания			
2.11.1	НДС, налог на прибыль, транспортный налог, налог на имущество, НДФЛ, учет страховых взносов во внебюджетные фонды, страховые взносы на обязательное социальное страхование от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний. Добровольное страхование. УСНО. ЕНВД	8	8	16
2.11.2	Итого по дисциплине:	8	8	16

Дисциплина 2.12 Бухгалтерская отчетность. Учет финансовых результатов общественного питания

Объем и виды учебной работы

Вид учебной деятельности	Количество часов
Обязательная учебная нагрузка	16
в том числе:	
теоретические занятия	8
практические занятия	8
контрольные работы	-
Итоговая аттестация в форме	Зачет

Содержание дисциплины

№ п/п	Наименование разделов	Количество часов		
		лекции	практические занятия	всего
2.12	Дисциплина: Бухгалтерская отчетность. Учет финансовых результатов общественного питания			
2.12.1	Составление бухгалтерской отчетности.	4	4	8
2.12.2	Сроки сдачи	4	4	8
2.12.3	Итого по дисциплине	8	8	16

Дисциплина 2.13 Программа 1С Предприятие

Объем и виды учебной работы

Вид учебной деятельности	Количество часов
Обязательная учебная нагрузка	16
в том числе:	
теоретические занятия	8
практические занятия	8
контрольные работы	-
Итоговая аттестация в форме	Зачет

Содержание дисциплины

№ п/п	Наименование разделов	Количество часов		
		лекции	практические занятия	всего
2.13	Дисциплина: Программа 1С Предприятие			
2.12.1	Введение. Область применения и основные возможности Комплект поставки. Общая схема автоматизации управления предприятием общественного питания. Установка решения. Программно-аппаратный комплекс для работы решения.	1	1	2
2.12.2	Структура программы. Интерфейс программы. Справочная система и Путеводитель по программе Защита типового решения. Разграничение прав доступа к ресурсам решения для различных пользователей. Использование идентификационных электронных карт для проведения различных операций	1	1	2
2.12.3	Изучение структуры и интерфейса Работа с объектами и управление настройками пользователя в решении.	1	1	2
2.12.4	Справочники и виды номенклатуры.	1	1	2
2.12.5	Разработка и создание структуры номенклатуры «Блюда». Изучение диалогового окна для ввода блюда. Интерфейс создания номенклатурных групп и элементов номенклатуры.	1	1	2
2.12.6	Разработка и ведение номенклатуры «Рецептура»	1	1	2
2.12.7	Разработка и ведение номенклатуры «Виды меню»	1	1	2
2.12.8	Разработка и ведение номенклатур: «Ингредиенты», «Сезонные Проценты», «Модификаторы»	1	1	2
2.12.9	Итого по дисциплине	8	8	16