Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.10.2026 16:13:02
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfee3927224a676a271b2

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»

КАФЕДРА БУХГАЛТЕРСКОГО УЧЕТА

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебно-методической работе
_____ Л. В. Крылова
«23» 03 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.10. БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЁТ В РЕСТОРАННОМ ХОЗЯЙСТВЕ

(название дисциплины)

Укрупненная группа направлений подготовки 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Образовательная программа высшего образования – программа бакалавриата

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Факультет ресторанно-гостиничного бизнеса

форма обучения, курс:
очная форма обучения, 4-й курс
заочная форма обучения, 4-й курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2026

Рабочая программа дисциплины «Бухгалтерский учёт в ресторанном хозяйстве» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, разработанная в соответствии с ОПОП ВО для набора обучающихся 2026 года.

Разработчик: Колокольцев Александр Владимирович, старший преподаватель кафедры бухгалтерского учета

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры бухгалтерского учета
Протокол от 18.02.2026 года № 13

Зав. кафедрой бухгалтерского учета

_____ С.Н. Петренко
(подпись) (инициалы, фамилия)

КАФЕДРА БУХГАЛТЕРСКОГО УЧЕТА

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса

_____ И.В. Кощавка
(подпись) (инициалы, фамилия)

Дата 24.02 2026 года

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ

Протокол от 25.03 2026 года № 8

Председатель _____ Л.В. Крылова
(подпись) (инициалы, фамилия)

© Колокольцев А.В., 2026 год
© Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2026 год

1. ОПИСАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателя</td><td rowspan="2">Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего образования</td><td colspan="2">Характеристика дисциплины</td></tr>
<tr><td>очная форма обучения</td><td>заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Количество зачетных единиц – 2</td><td>Укрупненная группа направлений подготовки 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии</td><td colspan="2" rowspan="2">Формируемая участниками образовательных отношений</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</td></tr>
<tr><td>Модулей – 1</td><td rowspan="6">Профиль
-</td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td>Смысловых модулей – 3</td><td>4-й</td><td>4-й</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Общее количество

часов – 72</td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>8-й</td><td>8-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td rowspan="11">Количество часов в неделю для очной формы обучения:

аудиторных – 3;
самостоятельной работы обучающегося – 3</td><td rowspan="11">Программа высшего образования – программа бакалавриата</td><td>20 час.</td><td>6 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>20 час.</td><td>6 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторные занятия</td></tr>
<tr><td>___час.</td><td>___час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>29,6 час.</td><td>57,6 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:</td></tr>
<tr><td>Экзамен 2,4 часа</td><td>Экзамен 2,4 часа</td></tr>
</table>

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения – 40 / 1,6

для заочной формы обучения – 12 / 48,7

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины: формирование у обучающихся знаний и умений по практическим основам учета, использованию учетной информации для принятия управленческих решений на предприятиях ресторанного хозяйства.

Задачи дисциплины: получение обучающимися практических навыков по ведению бухгалтерского учета на предприятиях ресторанного хозяйства на основе использования прогрессивных форм и национальных стандартов, приобретение навыков по обработке и использованию учетной информации для целей управления.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина Б1.В.10. Бухгалтерский учёт в ресторанном хозяйстве включена в часть ОПОП ВО, формируемую участниками профессиональных отношений.

Изучению дисциплины Б1.В.10. Бухгалтерский учёт в ресторанном хозяйстве предшествует освоение следующих дисциплин: Б1.О.08 Экономическая теория. Экономика, Б1.О.20. Экономика предприятий ресторанного хозяйства.

Данная дисциплина способствует освоению следующей дисциплины Б1.О.28 Интеллектуальная собственность.

4. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции** и **индикаторы их достижения**:

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ПК-5 Способен рассчитывать и анализировать затраты деятельности организации предприятий питания в соответствии с требованиями потребителя	ИДК-1$_{ПК-5}$ Осуществляет сбор, анализ и хранение данных. ИДК-2$_{ПК-5}$ Рассчитывает производственные и непроизводственные затраты действующих и модернизируемых производств. ИДК-3$_{ПК-5}$ Способен управлять, контролировать и оценивать эффективность текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать: методологию и методику учёта на предприятии ресторанного хозяйства;

уметь: правильно документально оформлять хозяйственные операции предприятия ресторанного хозяйства, правильно отражать на счетах бухгалтерского учета такие операции, принимать управленческие решения по

данным учета, изыскивать резервы увеличения объема продаж, прибыли, оптимизации затрат и принимать управленческие решения.

владеть: обладать способностью использовать современные информационные технологии для представления бухгалтерской и аналитической информации; обладать способностью определения ключевых ориентиров при осуществлении профессиональной деятельности; обладать способностью осуществлять экспертно-аналитическую деятельность в области финансов предприятий; обладать способностью вырабатывать предложения по совершенствованию учетного процесса.

5. ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Модуль 1. Бухгалтерский учет в ресторанном хозяйстве

Смысловой модуль 1. Основы теории бухгалтерского учёта.

Тема 1. Предмет и метод бухгалтерского учета.

Тема 2. Бухгалтерский баланс.

Тема 3. Бухгалтерские счета и двойная запись.

Тема 4. Документация, инвентаризация. Учетные регистры и формы бухгалтерского учета.

Смысловой модуль 2. Бухгалтерский учет операций с товарно-материальными ценностями на предприятиях ресторанного хозяйства.

Тема 5. Учет операций по поступлению товарно-материальных ценностей на предприятия ресторанного хозяйства.

Тема 6. Учёт производства и товарооборота на предприятиях ресторанного хозяйства.

Смысловой модуль 3. Учет активов, капитала и обязательств на предприятиях ресторанного хозяйства. Финансовая отчетность.

Тема 7. Учёт основных средств и нематериальных активов.

Тема 8. Учет денежных средств и расчетов.

Тема 9. Учет обязательств и собственного капитала.

Тема 10. Финансовая отчетность.

6. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная/очно-заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л[1]	п[2]	лаб[3]	СР[4]	Пр[5]		л	п	лаб	СР	Пр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1. Бухгалтерский учет в ресторанном хозяйстве												
Смысловой модуль 1. Основы теории бухгалтерского учёта												
Тема 1. Предмет и метод бухгалтерского учета.	2,5	1	1		0,5		6				6	
Тема 2. Бухгалтерский баланс.	2,5	1	1		0,5		9	0,5	0,5		8	
Тема 3. Бухгалтерские счета и двойная запись.	8	4	4				9	0,5	0,5		8	
Тема 4. Документация, инвентаризация. Учетные регистры и формы бухгалтерского учета.	4	2	2				6				6	
Итого по смысловому модулю 1	17	8	8		1		30	1	1		28	
Смысловой модуль 2. Бухгалтерский учет операций с товарно-материальными ценностями на предприятиях ресторанного хозяйства												
Тема 5. Учет операций по поступлению товарно-материальных ценностей на предприятия ресторанного хозяйства.	6	3	3				10	1	1		8	
Тема 6. Учёт производства и товарооборота на предприятиях ресторанного хозяйства.	6	3	3				10	1	1		8	
Итого по смысловому модулю 2	12	6	6				20	2	2		16	
Смысловой модуль 3. Учет активов, капитала и обязательств на предприятиях ресторанного хозяйства. Финансовая отчетность												
Тема 7. Учёт основных средств и нематериальных активов.	4	2	2				3	1	1		1	
Тема 8. Учет денежных средств и расчетов.	4	2	2				3	1	1		1	
Тема 9. Учет	2	1	1				3	1	1		1	

обязательств и собственного капитала.												
Тема 10. Финансовая отчетность.	2,6	1	1		0,6		1,7				1,7	
Итого по смысловому модулю 3	12,6	6	6		0,6		10,7	3	3		4,7	
Всего часов	**41,6**	**20**	**20**	**-**	**1,6**		**60,7**	**6**	**6**		**48,7**	
Катт	**-**					**1**	**-**					**0,9**
Контроль	**-**					**27**	**-**					**8**
КЭ	**-**					**2**	**-**					**2**
Каттэк	**-**					**0,4**	**-**					**0,4**
ИК	**-**					**-**	**-**					
Всего часов:	**72**	**20**	**20**		**1,6**	**30,4**	**72**	**6**	**6**		**48,7**	**11,3**

Примечания: 1. л – лекции; 2. п – практические (семинарские) занятия; 3. лаб – лабораторные занятия; 4. СР – самостоятельная работа; 5. Пр – прочие виды работ.

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Предмет и метод бухгалтерского учета	1	
2	Бухгалтерский баланс	1	0,5
3	Бухгалтерские счета и двойная запись	4	0,5
4	Документация, инвентаризация. Учетные регистры и формы бухгалтерского учета	2	
5	Учет операций по поступлению товарно-материальных ценностей на предприятия ресторанного хозяйства	3	1
6	Учёт производства и товарооборота на предприятиях ресторанного хозяйства	3	1
7	Учёт основных средств и нематериальных активов	2	1
8	Учет денежных средств и расчетов	2	1
9	Учет обязательств и собственного капитала	1	1
10	Финансовая отчетность	1	
Всего:		20	6

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

Не предусмотрено учебным планом

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Предмет и метод бухгалтерского учета	0,5	6

2	Бухгалтерский баланс	0,5	8
3	Бухгалтерские счета и двойная запись		8
4	Документация, инвентаризация. Учетные регистры и формы бухгалтерского учета		6
5	Учет операций по поступлению товарно-материальных ценностей на предприятия ресторанного хозяйства		8
6	Учёт производства и товарооборота на предприятиях ресторанного хозяйства		8
7	Учёт основных средств и нематериальных активов		1
8	Учет денежных средств и расчетов		1
9	Учет обязательств и собственного капитала		1
10	Финансовая отчетность	0,6	1,7
Всего:		1,6	48,7

10. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

В ходе реализации учебной дисциплины используются следующие дополнительные методы обучения, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в зависимости от их индивидуальных особенностей:

1) для слепых и слабовидящих:

- для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;

- письменные задания оформляются увеличенным шрифтом.

2) для глухих и слабослышащих:

- письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;

- экзамен проводятся в письменной форме на компьютере.

3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- экзамен и зачёт проводятся в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

11. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Оценочные средства детализируются по видам работ в оценочных материалах по дисциплине, которые утверждаются на заседании кафедры.

Система оценивания по дисциплине, изучаемой в очной форме обучения[1]

Форма контроля	**Максимальное количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль:		
- тестирование по смысловому модулю 1 (темы 1-4)	5	5
- контрольная работа по смысловому модулю 1 (темы 1-4)	9	9
- тестирование по смысловому модулю 2 (темы 5-6)	4	4
- контрольная работа по смысловому модулю 2 (темы 5-6)	10	10
- тестирование по смысловому модулю 3 (темы 7-10)	4	4
- контрольная работа по смысловому модулю 3 (темы 7-10)	8	8
Промежуточная аттестация	*экзамен*	*60*
Итого за семестр	*100*	

Примечание. В соответствии с утвержденными оценочными материалами по учебной дисциплине

Система оценивания по дисциплине, изучаемой в заочной форме обучения

Форма контроля	**Максимальное количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль:		
- тестирование (темы 1-10)	13	13
- контрольная работа	27	27
Промежуточная аттестация	*экзамен*	*60*
Итого за семестр	*100*	

Перечень вопросов для подготовки к экзамену

Тема 1. Предмет и метод бухгалтерского учёта

1. Понятие о хозяйственном учете, его виды. Роль, значение, задачи бухгалтерского учета. Пользователи финансовой отчетности
2. Объекты и предмет бухгалтерского учета
3. Метод бухгалтерского учета: понятия, составные элементы, их характеристика
4. Нормативно-правовое регулирование бухгалтерского учёта
5. Принципы ведения бухгалтерского учета и составления финансовой отчетности

Тема 2. Бухгалтерский баланс

6. Сущность, значение и основные элементы баланса
7. Содержание статей актива баланса
8. Содержание статей пассива баланса
9. Изменения в бухгалтерском балансе под влиянием хозяйственных операций

Тема 3. Бухгалтерские счета и двойная запись

10. Понятие о счетах бухгалтерского учета, их строение и содержание
11. План счетов бухгалтерского учёта, его построение и значение
12. Сущность и значение двойной записи
13. Корреспонденция счетов. Виды бухгалтерских проводок
14. Понятие о счетах синтетического и аналитического учета, их назначение
15. Взаимосвязь синтетических и аналитических счетов
16. Обобщение данных синтетического и аналитического учета

Тема 4. Документация, инвентаризация. Регистры и формы бухгалтерского учёта

17. Документация, её значение. Требования к содержанию и оформлению документов. Классификация документов
18. Документооборот, его организация
19. Инвентаризация: сущность, виды, порядок проведения и оформления
20. Понятие об учётных регистрах
21. Формы учёта: понятие, виды, характеристика

Тема 5. Учёт операций по поступлению товарно-материальных ценностей на предприятия ресторанного хозяйства

22. Документальное оформление поступления ТМЦ от поставщиков на предприятия ресторанного хозяйства
23. Организация приёмки продуктов в кладовые по количеству и качеству и документальное оформление её результатов
24. Особенности документального оформления операций закупки продуктов на рынке через подотчетных лиц
25. Принципы и задачи бухгалтерского учёта ТМЦ в местах их хранения на предприятиях ресторанного хозяйства
26. Основы ценообразования на предприятиях ресторанного хозяйства
27. Учёт операций поступления ТМЦ в кладовые предприятий ресторанного хозяйства
28. Учёт товарных потерь, выявленных при оприходовании в кладовую предприятия ресторанного хозяйства

Тема 5. Учёт производства и товарооборота на предприятиях ресторанного хозяйства

29. Документальное оформление и учёт продовольственного сырья на кухне и выпуска кулинарной продукции
30. Учёт расхода соли и специй
31. Основы калькуляции блюд на предприятиях ресторанного хозяйства
32. Учёт реализации ТМЦ на предприятиях ресторанного хозяйства

Тема 7. Учёт основных средств и нематериальных активов

33. Понятие об основных средствах, их классификация и оценка
34. Документальное оформление и учёт наличия и движения основных средств
35. Учёт амортизации и износа основных средств
36. Учёт расходов на ремонт и модернизацию основных средств
37. Учёт нематериальных активов

Тема 8. Учёт денежных средств и расчётов

38. Документальное оформление и учёт наличных денежных средств
39. Документальное оформление и учет денежных средств на счетах в банках
40. Учет денежных средств в пути
41. Формы расчетов с контрагентами
42. Документальное оформление и учёт расчетов с дебиторами (с подотчетными лицами, с лицами по возмещению материального ущерба, с прочими дебиторами)

Тема 9. Учёт обязательств и собственного капитала

43. Сущность и состав собственного капитала предприятия
44. Учёт уставного, неоплаченного и изъятого капитала
45. Учёт дополнительного капитала и капитала в дооценках
46. Порядок формирования и учёт резервного капитала
47. Основы учёта расчетов по оплате труда. Документальное оформление и учет операций по начислению заработной платы работникам и ее выплате
48. Учет расчетов по социальному страхованию работников
49. Документальное оформление и учёт расчетов с кредиторами (по налогам и платежам, по кредитам банкам, по прочим операциям)

Тема 10. Финансовая отчётность

50. Сущность, значение и состав финансовой отчётности
51. Последовательность действий при составлении годовой отчётности
52. Отчетный период. Представление и обнародование отчетности

12. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

<table>
<tr><td colspan="10">Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу</td><td colspan="3">Максимальная сумма баллов</td></tr>
<tr><td colspan="4">Смысловой модуль №1</td><td colspan="2">Смысловой модуль №2</td><td colspan="4">Смысловой модуль №3</td><td rowspan="3">Текущий контроль</td><td rowspan="3">Экзамен</td><td rowspan="3">Все виды учебной деятель-ности</td></tr>
<tr><td colspan="4">14 баллов</td><td colspan="2">14 баллов</td><td colspan="4">12 баллов</td></tr>
<tr><td>Т1</td><td>Т2</td><td>Т3</td><td>Т4</td><td>Т5</td><td>Т6</td><td>Т7</td><td>Т8</td><td>Т9</td><td>Т10</td></tr>
<tr><td>2</td><td>4</td><td>6</td><td>2</td><td>7</td><td>7</td><td>3</td><td>3</td><td>3</td><td>3</td><td>40</td><td>60</td><td>100</td></tr>
</table>

Примечание. Т1, Т2, ... Т10 – номера тем соответствующих смысловых модулей

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале
90 - 100	5 «Отлично»
75 - 89	4 «Хорошо»
60 - 74	3 «Удовлетворительно»
Менее 60	2 «Неудовлетворительно»

13. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература:

1. Терещенко В.С. Бухгалтерский учет в ресторанном хозяйстве [Электронный ресурс]: учеб. пособие для студентов направления подготовки 19.04.04 "Технология продукции и организация общественного питания", ОП ВПО "Бакалавриат", оч. и заоч. форм обучения / В. С. Терещенко; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Каф. бухгалтерского учета. ─ Донецк: ДонНУЭТ, 2019. ─ Локал. компьютер сеть НБ ДонНУЭТ.

Дополнительная литература:

1. Бухгалтерский учет. Учебное пособие для обучающихся по направлению подготовки 38.03.01 Экономика очной и очно-заочной форм обучения / С.Н. Петренко, Н.А. Проданова, Н.В. Секирина, О.А. Наумчук, М.С. Федорец. – Донецк: ДОННУЭТ, 2024. – 363 с.. — Текст : электронный //

2. Учет в торговле : учебное пособие / В. С. Яковенко, Е. И. Костюкова, М. Н. Татаринова, О. В. Ельчанинова ; под редакцией В. С. Яковенко. — Ставрополь : Сквойя, 2019. — 81 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/109413.html. — Режим доступа: для авторизир. пользователей

3. Белозерцева И.Б. Учет и аудит в организациях различных видов экономической деятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Белозерцева И.Б., Щербак О.Д.— Электрон.текстовые данные.— Новосибирск: Новосибирский государственный университет экономики и управления «НИНХ», 2019.— 320 c. — URL: http://www.iprbookshop.ru/95221.html. — ЭБС «IPRbooks»

4. Захожий А.В. Особенности бухгалтерского учета затрат и калькулирования в торговле [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Захожий А.В.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2019.— 69 c. — URL: http://www.iprbookshop.ru/86335.html.— ЭБС «IPRbooks» . — Режим доступа: для авторизир. пользователей

5. Трофимова, А. Н. Бухгалтерский учет в сфере товарного обращения : учебник / А. Н. Трофимова. — Минск : Вышэйшая школа, 2022. — 344 с. — ISBN 978-985-06-3392-7. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс

IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/129955.html. — Режим доступа: для авторизир. пользователей

Учебно-методические издания:

1. Бухгалтерский учет в ресторанном хозяйстве [Электронный ресурс]: конспект лекций для студентов направления подготовки 19.03.04 "Технология продукции и организация общественного питания", профили «Учет и аудит», "Бухгалтерский учет и правовое обеспечение бизнеса", ОП ВПО «Бакалавриат», оч. и заоч. формы обучения / В.С. Терещенко; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского", Ин-т учета и финансов, Каф. бухгалт. учета. – Донецк: ДонНУЭТ, 2019. – Локал. компьютер сеть НБ ДонНУЭТ.
2. Бухгалтерский учет в ресторанном хозяйстве [текст]: методические указания для самостоятельной работы обучающихся. – Донецк: [ДонНУЭТ], 2023. – учебно-методический комплекс дисциплины.
3. Бухгалтерский учет в ресторанном хозяйстве [текст]: оценочные материалы. – Донецк: [ДонНУЭТ], 2023. – учебно-методический комплекс дисциплины.

14. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – Донецк : НБ ДОННУЭТ, 1999– . – URL: http://195.225.159.30:54041/megapro/web. – Текст : электронный.
2. **«Информио»** : электрон. справочник / ООО «РИНФИЦ». – Москва : Издат. дом «Информио», [2018?–]. – URL: https://www.informio.ru. – Текст : электронный.
3. **«IPR SMART»**: весь контент ЭБС Ipr books : цифровой образоват. ресурс / ООО «Ай Пи Эр Медиа». – [Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2022]. – URL: http://www.iprbookshop.ru (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст. Аудио. Изображения : электронные.
4. **ЭБС «Лань»**: электрон.-библ. система. – Санкт-Петербург : Лань, cop. 2011–2021. – URL: https://e.lanbook.com/ Текст : электронный. – Режим доступа: для авторизир. пользователей.
5. **«Polpred.com»**: электрон. библ. система : деловые статьи и интернет-сервисы / ООО «Полпред Справочники». – Москва : Полпред Справочники, cop. 1997–2022. – URL: https://polpred.com (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.
6. **«Book on Lime»**: дистанц. образование / изд-во КДУ МГУ им. М.В. Ломоносова. – Москва : КДУ, cop. 2017. – URL: https://bookonlime.ru – Текст . Изображение. Устная речь : электронные.
7. Научная электронная библиотека https://www.elibrary.ru/projects/subscription/rus_titles_free.asp .: информ.-аналит.

портал / ООО Научная электронная библиотека. – Москва : ООО Науч. электрон. б-ка, сор. 2000–2022. – URL: https://elibrary.ru. – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст : электронный.

8. **«КиберЛенинка»** : науч. электрон. б-ка «КиберЛенинка» / [Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев ; ООО «Итеос»]. – Москва : КиберЛенинка, 2012– . – URL: http://cyberleninka.ru. – Текст : электронный.

9. Национальная электронная библиотека : **«НЭБ».**: федер. гос. информ. система / М-во культуры Рос. Федерации [и др.]. – Москва : Рос. гос. б-ка : ООО ЭЛАР, [2008–]. – URL: https://rusneb.ru/ – Текст. Изображение : электронные.

10. **Научно-информационный библиотечный центр имени академика Л. И. Абалкина.** / Рос. экон. ун-т им. В.Г. Плеханова. – Москва : KnowledgeTree Inc., 2008– . – URL: http://liber.rea.ru/login.php. – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

11. Библиотечно-информационный комплекс Электронной библиотеки / Финансовый ун-т при Правительстве Рос. Федерации. – Москва : Финансовый университет, 2019– . – URL: http://library.fa.ru/ Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

12. **ЭБС «Университетская библиотека онлайн»** : электрон. библ. система. – ООО «Директ-Медиа», 2006 – URL: https://biblioclub.ru/ Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

15. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Минимально необходимый для реализации ОПОП бакалавриата перечень материально-технического обеспечения включает аудиторный фонд в соответствии с утвержденным расписанием с использованием мультимедийного демонстрационного комплекса кафедры (проектор, ноутбук).

16. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ФИО педагогического (научно-педагогического) работника, участвующего в реализации образовательной программы	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совмести-тельства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специаль-ности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании
Колокольцев Александр Владимирович	по основному месту работы	Должность старший преподаватель кафедры бухгалтерского учета хозяйственной деятельности, ученая степень – отсутствует, ученое звание – отсутствует	Высшее, специальность: Бухгалтерский учет и анализ хозяйственной деятельности, экономист.	Удостоверение о повышении квалификации №612400043930 Образовательный интенсив «Сетевое взаимодействие образовательных организаций при реализации программ развития человеческого капитала» РФ, г. Ростов-на-Дону 10.09.2024г. - 12.09.2024г., 24 часа Удостоверение о повышении квалификации № 7220240339386 от 30.11.2024г. «Методика антикоррупционного просвещения и воспитания в организациях высшего образования, ФГАОУ ВО «Тюменский государственный университет» (18 часов) Свидетельство о повышении квалификации № 1007-1035 Образовательный интенсив «Использование программного обеспечения для автоматизации процессов управления цепями поставок» AXELOT РФ, г. Москва 31.03.2025г. 36 часов. Сертификат С.34509308 Курс «Профилактика распространения идеологии неонацизма среди детей и молодежи» Российское общество знание РФ, г. Москва 17.12.2025г. 24 часа Сертификат С.34315434 Курс «Преподавание в эпоху искусственного интеллекта: вызовы и новая этика» Российское общество знание РФ, г. Москва 14.12.2025г. 24 часа Сертификат С.34313153 Курс «Цифровая гигиена: как обучать детей безопасности в интернете» Российское общество знание РФ, г. Москва 09.12.2025г. 24 часа Сертификат С.21667591 Курс «Сила наставничества» Российское общество знание РФ, г. Москва 09.12.2025г. 24 часа

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.10 БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЁТ В РЕСТОРАННОМ ХОЗЯЙСТВЕ

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Трудоемкость дисциплины: 2 з.е

Планируемые результаты обучения по дисциплине:

знать: методологию и методику учёта на предприятии ресторанного хозяйства;

уметь: правильно документально оформлять хозяйственные операции предприятия ресторанного хозяйства, правильно отражать на счетах бухгалтерского учета такие операции, принимать управленческие решения по данным учета, изыскивать резервы увеличения объема продаж, прибыли, оптимизации затрат и принимать управленческие решения.

владеть: обладать способностью использовать современные информационные технологии для представления бухгалтерской и аналитической информации; обладать способностью определения ключевых ориентиров при осуществлении профессиональной деятельности; обладать способностью осуществлять экспертно-аналитическую деятельность в области финансов предприятий; обладать способностью вырабатывать предложения по совершенствованию учетного процесса.

Компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ПК-5 Способен рассчитывать и анализировать затраты деятельности организации предприятий питания в соответствии с требованиями потребителя	ИДК-1$_{ПК-5}$ Осуществляет сбор, анализ и хранение данных. ИДК-2$_{ПК-5}$ Рассчитывает производственные и непроизводственные затраты действующих и модернизируемых производств. ИДК-3$_{ПК-5}$ Способен управлять, контролировать и оценивать эффективность текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания.

Смысловые модули и темы дисциплины:
Смысловой модуль 1. Основы теории бухгалтерского учёта. Тема 1. Предмет и метод бухгалтерского учета. Тема 2. Бухгалтерский баланс. Тема 3. Бухгалтерские счета и двойная запись. Тема 4. Документация, инвентаризация. Учетные регистры и формы бухгалтерского учета.
Смысловой модуль 2. Бухгалтерский учет операций с товарно-материальными ценностями на предприятиях ресторанного хозяйства. Тема 5. Учет операций по поступлению товарно-материальных ценностей на предприятия ресторанного

хозяйства. Тема 6. Учёт производства и товарооборота на предприятиях ресторанного хозяйства.
Смысловой модуль 3. Учет активов, капитала и обязательств на предприятиях ресторанного хозяйства. Финансовая отчетность. Тема 7. Учёт основных средств и нематериальных активов. Тема 8. Учет денежных средств и расчетов. Тема 9. Учет обязательств и собственного капитала. Тема 10. Финансовая отчетность.

Форма промежуточной аттестации: экзамен

Разработчики:
Колокольцев А.В., ст.преподаватель

Заведующий кафедрой бухгалтерского учета
Петренко С.Н., доктор экономических наук, профессор

