

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Владимировна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 16.02.2025 14:49:31
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

**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

(подпись)

« 28 » 02 2024 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.10. БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЁТ В РЕСТОРАННОМ ХОЗЯЙСТВЕ

(название учебной дисциплины)

Угруппированная группа направлений подготовки 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

(код, наименование)

Программа высшего образования – программа бакалавриата

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

(код, наименование)

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
2024**

Рабочая программа учебной дисциплины «Бухгалтерский учёт в ресторанном хозяйстве» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, разработанная в соответствии с учебным планом, утвержденным Ученым советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»:

- в 2024 г. - для очной формы обучения;
- в 2024 г. - для заочной формы обучения.

Разработчик: Колокольцев Александр Владимирович, старший преподаватель кафедры бухгалтерского учета

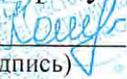
Рабочая программа утверждена на заседании кафедры бухгалтерского учета
Протокол от «20» февраля 2024 года № 16

Зав. кафедрой бухгалтерского учета


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

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса


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

Дата « » 2024 года

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»

Протокол от «28» февраля 2024 года № 7

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

© Колокольцев А.В., 2024 год
© ФГБОУ ВО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2024 год

ОПИСАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование показателя	Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего образования	Характеристика учебной дисциплины	
		очная форма обучения	заочная форма обучения
Количество зачетных единиц – 2	Укрупненная группа направлений подготовки 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии	Формируемая участниками образовательных отношений	
	Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания		
Модулей – 1	Профиль -	Год подготовки	
Смысловых модулей – 3		4-й	4-й
Общее количество часов – 72		Семестр	
		8-й	8-й
	Лекции		
	12 час.	8 час.	
Количество часов в неделю для очной формы обучения: аудиторных – 3; самостоятельной работы обучающегося – 3	Программа высшего образования – программа бакалавриата	Практические, семинарские занятия	
		24 час.	8 час.
		Лабораторные занятия	
		час.	час.
		Самостоятельная работа	
		33 час.	44,4 час.
		Индивидуальные задания:	
		3 ТМК 0,6 часа	Контрольная работа 10,1 час
Форма промежуточной аттестации:			
Экзамен 2,4 часа	Экзамен 2,4 часа		

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения – 36 / 33

для заочной формы обучения – 16 / 44,4

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Задачи учебной 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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Учебная 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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

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

В результате изучения учебной 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 УЧЕБНОЙ 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 УЧЕБНОЙ 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	инд ⁴	СР ⁵		л	п	лаб	инд	СР
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	1	1			7
Тема 3. Бухгалтерские счета и двойная запись.	7	2	4			1	9	1	1			7
Тема 4. Документация, инвентаризация. Учетные регистры и формы бухгалтерского учета.	3	-	2			1	6					6
<i>Итого по смысловому модулю 1</i>	15	4	8			3	30	2	2			26

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
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.	7	2	4			1	8	1	1			6	
Тема 6. Учёт производства и товарооборота на предприятиях ресторанного хозяйства.	7	2	4			1	9	1	1			7	
<i>Итого по смысловому модулю 2</i>	14	4	8			2	17	2	2			13	
Смысловой модуль 3. Учет активов, капитала и обязательств на предприятиях ресторанного хозяйства. Финансовая отчетность													
Тема 7. Учёт основных средств и нематериальных активов.	4	1	2			1	3	1	1			1	
Тема 8. Учет денежных средств и расчетов.	4	1	2			1	3	1	1			1	
Тема 9. Учет обязательств и собственного капитала.	4	1	2			1	3	1	1			1	
Тема 10. Финансовая отчетность.	3,4	1	2			0,4	4,4	1	1			2,4	
<i>Итого по смысловому модулю 3</i>	15,4	4	8			3,4	13,4	4	4			5,4	
Всего по смысловым модулям	44,4	12	24	-	-	8,4	60,4	8	8			44,4	
Катт	0,6				0,6		1,2					1,2	
СРэк	24,6					24,6	-						
ИК	-				-	-	-						
КЭ	2				2		2					2	
Каттэк	0,4				0,4		0,4					0,4	
Контроль	-						8					8	
Всего часов:	72	12	24			3	33	72	8	8		11,6	44,4

Примечания: 1. л – лекции;

2. п – практические (семинарские) занятия;

3. лаб – лабораторные занятия;

4. инд – индивидуальные занятия;

5. СР – самостоятельная работа.

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	1
3	Бухгалтерские счета и двойная запись	4	1
4	Документация, инвентаризация. Учетные регистры и формы бухгалтерского учета	2	
5	Учет операций по поступлению товарно-материальных ценностей на предприятия ресторанного хозяйства	4	1
6	Учёт производства и товарооборота на предприятиях ресторанного хозяйства	4	1
7	Учёт основных средств и нематериальных активов	2	1
8	Учет денежных средств и расчетов	2	1
9	Учет обязательств и собственного капитала	2	1
10	Финансовая отчетность	2	1
Всего:		24	8

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	7
3	Бухгалтерские счета и двойная запись	1	7
4	Документация, инвентаризация. Учетные регистры и формы бухгалтерского учета	1	6
5	Учет операций по поступлению товарно-материальных ценностей на предприятия ресторанного хозяйства	1	6
6	Учёт производства и товарооборота на предприятиях ресторанного хозяйства	1	7
7	Учёт основных средств и нематериальных активов	1	1
8	Учет денежных средств и расчетов	1	1
9	Учет обязательств и собственного капитала	1	1
10	Финансовая отчетность	0,4	2,4
Всего:		8,4	44,4

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 проводится 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. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

Вопросы для контрольных работ и ТМК

1. Раскройте порядок определения первоначальной стоимости товаров, приобретаемых предприятием ресторанного хозяйства у поставщика за плату.
2. Какие документы являются товарно-сопроводительными?
3. Какие документы являются расчетными?
4. Какие документы подтверждают качество закупаемых продуктов питания?
5. Охарактеризуйте порядок приемки товаров и тары на предприятиях ресторанного хозяйства, её документальное оформление.
6. Какие счета используются для ведения учета ТМЦ на предприятиях ресторанного хозяйства?
7. Раскройте особенности учета расчетов с бюджетом по НДС, возникающие при поступлении товаров от поставщиков.
8. Каков порядок учета возвратной и невозвратной тары?
9. Какова методика учета операций приобретения ТМЦ, закупаемых у физических лиц на рынке?
10. Какие бухгалтерские счета используются, если при приемке ТМЦ, поступивших от поставщика, обнаружена недостача, возникшая по вине поставщика?
11. Какие бухгалтерские счета используются, если при приемке ТМЦ, поступивших от поставщика, обнаружена недостача, возникшая по вине перевозчика?
12. Какие бухгалтерские счета используются, если при приемке ТМЦ, поступивших от поставщика, обнаружена недостача, возникшая по вине МОЛ – водителя-экспедитора?
13. Какими документами оформляется передача продуктов на производство (на кухню)?
14. На каком счете ведется учет расходов продуктов на производство кулинарной продукции предприятия ресторанного хозяйства? Дайте его характеристику.
15. Может ли предприятие ресторанного хозяйства иметь незавершенное производство? Ответ обоснуйте.
16. Какими документами оформляется передача готовых блюд в обеденный зал из кухни?
17. На каком счете ведется учет готовых блюд и закупочных товаров в обеденном зале? Дайте его характеристику.
18. Каким образом ведется учет расхода соли и специй?
19. Какой документ предназначен для расчета стоимости продажи 1 готового блюда?

20. Какие нормативные документы выступают основанием для составления калькуляционной карточки?
21. Какие виды реализации ТМЦ могут применяться на предприятиях ресторанного хозяйства? Каков порядок учета реализации ТМЦ для каждого из них?
22. Что признается моментом реализации ТМЦ для учетных целей?
23. Какими документами оформляется реализация ТМЦ на предприятиях ресторанного хозяйства?
24. Для чего и каким образом рассчитывается средний процент торговой наценки?
25. Раскройте сущность понятия «инвентаризация».
26. В чем состоит значение инвентаризации?
27. Какие существуют виды инвентаризации?
28. Какие составляются документы при проведении и подведении результатов инвентаризации?
29. Укажите, какие могут быть установлены результаты инвентаризации на предприятии ресторанного хозяйства.
30. Раскройте сущность финансовой отчетности.
31. В чем состоит цель и задачи составления финансовой отчетности?
32. Какой состав финансовой отчетности?
33. Есть ли отличия в составе финансовой отчетности для предприятий ресторанного хозяйства – субъектов малого предпринимательства?
34. Как должна быть последовательность действий при составлении годовой финансовой отчетности?
35. Раскройте значение термина «реформация баланса».
36. Какие установлены сроки подачи финансовой отчетности?
37. Какой порядок обнародования годовой финансовой отчетности?
38. Какие установлены сроки хранения финансовой отчетности в архивах?
39. В чем состоит сущность баланса-нетто и баланса-брутто? По какому методу составляется действующая форма баланса предприятия ресторанного хозяйства?
40. Какие должностные лица предприятия ресторанного хозяйства подписывают финансовую отчетность?

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

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

Система оценивания по учебной дисциплине, изучаемой в очной форме обучения¹

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	<i>экзамен</i>	<i>60</i>
Итого за семестр	100	

Примечание. В соответствии с утвержденными оценочными материалами по учебной дисциплине

Система оценивания по учебной 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	<i>экзамен</i>	<i>60</i>
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 учёт денежных средств на счетах в банках
40. Учёт 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 учёт 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

13. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу										Максимальная сумма баллов		
Смысловой модуль №1				Текущий контроль		Текущий контроль				Текущий контроль	Экзамен	Все виды учебной деятельности
14 баллов				14 баллов		12 баллов						
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10			
2	4	6	2	7	7	3	3	3	3	40	60	100

Примечание. T1, T2, ... T10 – номера тем соответствующих смысловых модулей

Оценки по результатам промежуточной аттестации, государственной итоговой аттестации выставляются в соответствии со следующими критериями

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале	Определение
90 - 100	«Отлично» (5)	отличное выполнение с незначительным количеством неточностей
75 - 89	«Хорошо» (4)	в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок
60 - 74	«Удовлетворительно» (3)	удовлетворительное выполнение со значительным количеством недостатков
Менее 60	«Неудовлетворительно» (2)	С возможностью повторной аттестации

14. 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. Татарина, О. В. Ельчанинова ; под редакцией В. С. Яковенко. — Ставрополь : Секвойя, 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 с. — 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 с. — 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.

15. 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 Irg 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, сор. 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, сор. 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, сор. 2017. – URL: <https://bookonline.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. Семейкин, 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.

16. 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).

17. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ФИО педагогического (научно-педагогического) работника, участвующего в реализации образовательной программы	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, 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.	<p>1. г. Донецк, ГО ВПО «ДонНУЭТ имени Михаила Туган-Барановского» Сертификат №0194 от 15.02.2019г. «Комплексное сопровождение образовательного процесса обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья»</p> <p>2. г. Донецк Сертификат о повышении квалификации № KR-218623/12-20 от 12.2020 «Программирование и администрирование 1С:Предприятие 8.3», 72 часа Компьютерная академия «ШАГ»</p> <p>3. Сертификат о повышении квалификации №2022/0412 от 14.09.2022г ФГБОУ ВО «Донской государственный технический университет» г. Ростов-на-Дону «Актуальные вопросы преподавания в образовательных учреждениях высшего образования: нормативно-правовое, психолого-педагогическое и методическое сопровождение», 24 часа</p> <p>4. Удостоверение о повышении №13/3-22-650ППК от 14.11.2022 ФГАОУ ВО «Крымский федеральный университет имени В.И. Вернадского» в г.Ялта «Организационные и психолого-педагогические основы инклюзивного высшего образования» 72 часа.</p> <p>5. 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. - 12.09.2024 г., 24 часа</p>

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЁТ В РЕСТОРАННОМ ХОЗЯЙСТВЕ»
Б1.В.10 Бухгалтерский учёт в ресторанном хозяйстве**

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Трудоемкость учебной дисциплины: 2 з.е

Планируемые результаты обучения по учебной 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 выработать предложения по совершенствованию учетного процесса.

Компетенции выпускников и индикаторы их достижения

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
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 учебной 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.

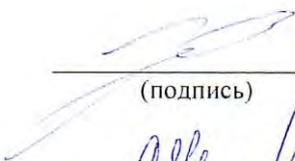
Тема 9. Учет обязательств и собственного капитала.

Тема 10. Финансовая отчетность.

Форма промежуточной аттестации: экзамен

Разработчик:

Колокольцев А.В., ст.преподаватель
(ФИО, ученая степень, ученое звание)



(подпись)

Заведующий кафедрой бухгалтерского учета

Петренко С.Н., д.э.н., профессор
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

КАФЕДРА
БУХГАЛТЕРСКОГО
УЧЕТА



(подпись)