

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КРАСНОЯРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ
И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»**

РАССМОТРЕНО

методической комиссией
протокол № 6 от «20» июня 2024 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор КГБПОУ «Красноярский колледж
отраслевых технологий и
предпринимательства»

_____/Н. В. Журова
Приказ № 01-60-2П от «01» июля 2024 г.

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

43.02. 15 Поварское и кондитерское дело
(на базе среднего общего образования)

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
ПО ВЫПОЛНЕНИЮ САМОСТОЯТЕЛЬНЫХ РАБОТ**

по дисциплине

ОПв. 04 Бухгалтерский учет в общественном питании

Красноярск, 2024

Организация-разработчик: КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства»

Разработчики:

Агакишиева Алсу Рамильевна - преподаватель КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства»

Содержание

- 1 Пояснительная записка
- 2 Критерии оценки результатов самостоятельной работы
- 3 Правила оформления работ
- 4 Перечень самостоятельных работ

1 ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Методические рекомендации для организации самостоятельной работы по дисциплине: «Бухгалтерский учет в общественном питании» предназначены для студентов СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

Изучение дисциплины помимо приобретения теоретических знаний и практических умений в ходе аудиторных занятий, предполагает организацию и проведение самостоятельной работы студентов.

Самостоятельная работа нормируется учебным планом по специальности и программой учебной дисциплины, направлена на закрепление и совершенствование знаний, полученных во время аудиторных занятий.

Организация самостоятельной работы направлена на формирование следующих компетенций:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК .2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК .3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК .4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК .5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК .6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК .7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК .8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК .9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК .10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК .11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Перечень профессиональных компетенций элементы, которых формируются в рамках дисциплины:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте
ПК 7.1.	Осуществлять приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Задания из перечня самостоятельных работ студенты выполняют индивидуально при консультационно-координирующей помощи преподавателя.

Основная цель самостоятельной работы обучающихся состоит в овладении фундаментальными знаниями, профессиональными умениями и навыками деятельности по профилю, опытом творческой, исследовательской деятельности.

Задачами организации самостоятельной работы студентов являются:

развитие способности работать самостоятельно, формирование самостоятельности мышления и принятия решений;

развитие активности и познавательных способностей обучающихся, развитие исследовательских умений;

стимулирование самообразования и самовоспитания;

развитие способности планировать и распределять свое время.

2 КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Критерии оценки результатов самостоятельной работы:

уровень освоения обучающимся учебного материала;

умение обучающегося использовать теоретические знания при выполнении практических задач;

сформированность обще учебных умений;

обоснованность и четкость изложения ответа;

оформление материала в соответствии с требованиями.

В соответствии с программой учебной дисциплины: «Бухгалтерский учет в общественном питании» по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** на самостоятельную работу обучающихся выделено 5 академических часов, из них:

№ Раздела	Форма самостоятельной работы	Кол-во часов
1 семестр		2
Раздел.1 Общая характеристика бухгалтерского учета	Подготовить доклад	
Тема1.1 Общая характеристика бухгалтерского учета	Изучить ФЗ «О Бухгалтерском учете». Изучение (ПБУ 1/2008)	1
Тема 1.2 Бухгалтерский баланс и система счетов бухгалтерского учета	Определить тип изменений бухгалтерского баланса под влиянием хозяйственных операций	1
Итого 3 семестр		2
4 семестр		3
Раздел 3. Организация бухгалтерского		

учета в организациях (предприятиях) общественного питания		
Тема 3.2 Учет сырья, товаров и тары кладовых	Оформление договора об индивидуальной материальной ответственности	1
Тема 3.6 Учет денежных средств, текущих обязательств и расчетов	Доклад по теме: Изучение и понимание письма ЦБ РФ № «Порядок ведения кассовых операций в РФ»	1
Тема 3.8 Учет расходов, доходов и финансовых результатов	Доклад по теме:» Налоговая система РФ»	1
Итого 4 семестр		3
Итого		5

3 ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ РАБОТ

Требования к оформлению докладов и сообщений

Оформление доклад (сообщения):

1. Формулирование темы. Тема должна быть не только актуальной по своему значению, но оригинальной, интересной по содержанию.
2. Подбор и изучение основных источников по теме (не менее 8-10 источников для доклада, 2-3 источника для сообщения).
3. Составление библиографии.
4. Обработка и систематизация информации.
5. Разработка плана доклада.
6. Написание доклада.
7. Публичное выступление с результатами исследования.

Содержание доклада (сообщения) должно отражать:

1. Знание современного состояния проблемы;
2. Обоснование выбранной темы;
3. Использование известных результатов и фактов;
4. Полноту цитируемой литературы, ссылки на работы ученых, занимающихся данной проблемой;
5. Актуальность поставленной проблемы;
6. Материал, подтверждающий научное, либо практическое значение в настоящее время.

Компоненты содержания:

1. Титульный лист.
2. План-оглавление (в нем последовательно излагаются название пунктов реферата, указываются страницы, с которых начинается каждый пункт).
3. Введение (формулируется суть исследуемой проблемы, обосновывается выбор темы, определяется ее значимость и актуальность выбранной темы, указывается цель и задачи реферата, дается анализ использованной литературы).
4. Основная часть (каждый раздел, доказательно раскрывая отдельную проблему или одну из её сторон, логически является продолжением предыдущего, даются все определения понятий, теоретические рассуждения, исследования автора или его изучение проблемы).
5. Заключение (подводятся итоги или дается обобщенный вывод по теме реферата, предлагаются рекомендации).
6. Список литературы (в соответствии со стандартами).

Требования к оформлению доклада (сообщения):

1. Работа оформляется на белой бумаге (формат А4) на одной стороне листа.

2. На титульном листе указывается Ф.И.О. автора, название образовательного учреждения, тема реферата, Ф.И.О. преподавателя (приложение № 1)
3. Обязательно в докладе должны быть ссылки на используемую литературу.
4. Должна быть соблюдена последовательность написания библиографии.
5. Приложения: чертежи, рисунки, графики оформляются черной пастой. Они не входят в общий объем работы
6. Объем доклада: 5-7 листов машинописного текста (без учета титульного листа, списка ключевых слов, содержания, списка использованных источников и приложений).

Критерии оценивания доклада:

Активность	Своевременность и успешность выполнения доклада (сообщения)	Качество усвоенного материала	Творческая составляющая	Перевод баллов в оценку
Посещение занятий без пропусков – 10баллов	Своевременно выполнена работа- 10 баллов	Точность выполнения работы – 10 баллов	Защита работы аудиторно – 20 баллов	70 б – оценка «5» 40-60 б – оценка «4» 30 баллов – оценка «3» Менее 20 баллов – оценка «2»
	Досрочно выполненная работа – 20 баллов	Эстетичность выполнения работы – 10 баллов	Защита своей работы персонально – 10 баллов	
	Не своевременно выполнена работа – 0 баллов	Полное содержание выполненной работы – 10 баллов	Оформление своей работы несколькими способами – 20 баллов	

Требования к оформлению таблицы (схемы)

1. Таблица (схема) должна содержать самые существенные сведения и характеристики, изложенные предельно кратко и понятно;
2. При заполнении следует строго включать лишь данные, соответствующие названию таблицы (схемы);
3. Размещение материала вне таблицы (схемы) считается ошибкой;
4. После заполнения таблицы (схемы) необходимо сделать логический вывод письменно.

Критерии оценивания таблиц, схем:

Активность	Своевременность и успешность составления таблицы, схемы	Качество усвоенного материала	Творческая составляющая	Перевод баллов в оценку
Посещение занятий без пропусков – 10баллов	Своевременно выполнена работа- 10 баллов	Точность выполнения работы – 10 баллов	Защита работы аудиторно – 20 баллов	70 б – оценка «5» 40-60 б – оценка «4» 30 баллов – оценка «3» Менее 20 баллов – оценка «2»
	Досрочно выполненная работа – 20 баллов	Эстетичность выполнения работы – 10 баллов	Защита своей работы персонально – 10 баллов	
	Не своевременно выполнена работа	Полное содержание	Оформление своей работы	

	– 0 баллов	выполненной работы – 10 баллов	несколькими способами – 20 баллов	
--	------------	--------------------------------------	---	--

4 ПЕРЕЧЕНЬ САМОСТОЯТЕЛЬНЫХ РАБОТ

Раздел	Самостоятельная работа обучающихся	Ход выполнения	Кол-во часов	Сроки выполнения и сдачи работы
Тема 1.1 Общая характеристика бухгалтерского учета	Подготовить доклад измерители в бухгалтерском учете Рассмотрение и понимание ФЗ «О Бухгалтерском учете» Изучение (ПБУ 1/2008) «Учетная политика организации»	Подготовка темы доклада. Прочитать дополнительную литературу, раскрывающую тему доклада. Составить содержание доклада, раскрывающее тему. Оформить доклад по требованиям оформления доклада. Защитить выполненную работу прочитать понимание ФЗ «О Бухгалтерском учете» Изучение (ПБУ 1/2008) «Учетная политика организации» прочитать дополнительную литературу, раскрывающую тему самостоятельной работы.	1	
Тема 1.2 Бухгалтерский баланс и система счетов бухгалтерского учета	Определить тип изменений бухгалтерского баланса под влиянием хозяйственных операций	Прочитать конспект в тетради, прочитать дополнительную литературу, раскрывающую тему самостоятельной работы. Составить план раскрытия содержания темы. Ответить кратко на вопросы плана. Защитить выполненную работу	1	
Тема 3.2 Учет сырья, товаров и тары кладовых	Оформить договора об индивидуальной материальной ответственности	Прочитать конспект в тетради, прочитать дополнительную литературу, раскрывающую тему самостоятельной работы. Составить план раскрытия содержания темы. Ответить кратко на вопросы плана. Защитить выполненную работу	1	
Тема 3.6 Учет денежных средств, текущих обязательств и расчетов	Доклад по теме: Изучение и понимание письма ЦБ РФ № «Порядок ведения кассовых операций в РФ»	Прочитать конспект в тетради, прочитать дополнительную литературу используя интернет ресурсы, выполнить доклад раскрывающую тему самостоятельной работы.	1	
Тема 3.8 Учет расходов, доходов	Доклад по теме:» Налоговая система РФ»	Подготовка темы доклада. Прочитать дополнительную	1	

и финансовых результатов		литературу, раскрывающую тему доклада. Составить содержание доклада, раскрывающее тему. Оформить доклад по требованиям оформления доклада. Защитить выполненную работу		
Итого самостоятельная работа			5	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Образовательный процесс осуществляется в учебном кабинете " **Социально-экономических дисциплин**". Аудитория находится в рабочем состоянии и имеет необходимое оборудование: столы ученические, посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся), стол преподавательский (компьютерный). В учебном процессе используются технические средства обучения: компьютер с монитором с лицензионным программным обеспечением, наличие сети Internet Internet-сервер со скоростью 512 Кбит/сек и выше, проектор мультимедийный, проектирующее полотно.

Имеются стенды: государственное устройство Российской Федерации, главные вопросы экономики, финансовая система Российской Федерации, уголок по технике безопасности

В образовательной деятельности используются цифровые образовательные ресурсы по дисциплине.

п. 6.1.2.1 Основной профессиональной образовательной программы по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

(указать профессию/специальность)

3.2. Информационное обеспечение реализации программы дисциплины

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Программа обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем разделам дисциплины.

Внеаудиторная работа также сопровождается методическим обеспечением с обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам колледжа, формируемым по полному перечню дисциплин основной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети интернет и обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду колледжа.

Каждый студент обеспечен доступом к электронно-библиотечной системе. При этом одновременный доступ к системе могут иметь не менее 25% студентов.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и (или) электронными изданиями основной учебной литературы, из расчета не менее 25 экземпляров таких изданий на каждые 100 обучающихся.

Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа, для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет.

Для обучающихся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным.

3.2.1 Основные печатные издания:

1. Бухгалтерский учет: учебное пособие для СПО М.: Академия, 2019 г.

3.2.2 Основные электронные издания

1. <http://ppt4web.ru/ehkonomika>
2. <http://school-collection.edu.ru>
3. <http://gendocs.ru/>
4. <http://edu.dvgups.ru>
5. <http://festival.1september.ru/subjects/26/>
6. <http://economicus.ru/library.html>
7. http://mdito.pspu.ru/nfpk/um12/um12_lekcii.htm
8. <http://economix.milenkiy.ru/main.html>
9. http://window.edu.ru/window/library?p_rubr=2.1.6
10. http://www.pskovedu.ru/?project_id=902&pagenum=4604

3.2.3 Дополнительные источники:

1. . Липсиц И.В. Экономика. Базовый курс: учебник для 10-11клМ.: ВИТА-ПРЕСС, 2014 г. Иванова Н.В.
2. Бухгалтерский учет: учебное пособие для СПО М.: Академия, 2009 г.
2. Самулевич И.А.Калькуляция и учет в общественном питании. Учебно-практическое пособие. «Издательские решения», 2017 г. Электронный учебник
3. Шестакова Т.И.Калькуляция и учет в общественном питании: учебно-практическое пособие. Ростов н/д: Феникс, 2004 г.

Образец титульного листа доклада

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «КРАСНОЯРСКИЙ КОЛЛЕДЖ
ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»**

**ДОКЛАД
«(Наименование темы)»**

Преподаватель:

Студент:

Группа:

КРАСНОЯРСК, 20__

Образец титульного листа рабочей тетради

Рабочая тетрадь

по дисциплине «Бухгалтерский учет в общественном питании»

обучающегося группы № _____

Ф.И. _____

Преподаватель: _____