

Комитет образования и науки Волгоградской области  
ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор колледжа

\_\_\_\_\_ Самохвалов С.В.

“ \_\_\_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 2018г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ПРОГРАММА 1-С**

Волгоград 2018

**Рассмотрено на заседании кафедры**  
Профессионального цикла  
Протокол № \_\_\_\_\_  
от “ \_\_\_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.  
Заведующий кафедрой

\_\_\_\_\_ Веденеева Л.В.

**СОГЛАСОВАНО**  
Заместитель директора по учебной работе  
\_\_\_\_\_ Тазов А.М.

**Разработчик:**

Преподаватель ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»  
Орешкина Н.А.

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016г. № 1565.

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	7
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы	7
2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины	8
3. Условия реализации учебной дисциплины	12
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	13
5. Лист изменений и дополнений, внесенных в рабочую программу	

## **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ПРОГРАММА - 1С»**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины (далее программа УД) – является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», разработанной в соответствии с ФГОС СПО.

Рабочая программа может быть использована студентами при самостоятельной подготовке к зачету, в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области поварского и кондитерского дела при наличии среднего (полного) общего образования.

Рабочая программа составлена для очной и заочной формы обучения.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная дисциплина «Профессиональная компьютерная программа «1С: Общепит» принадлежит к дисциплинам общепрофессионального цикла.

### **1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины студент должен обладать следующими общими компетенциями (далее - ОК):

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

В результате освоения дисциплины студент должен быть готов к выполнению основных видов деятельности согласно получаемой квалификации специалиста среднего звена

- организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала.

В результате освоения дисциплины студент должен обладать профессиональными компетенциями (далее - ПК), соответствующими основным видам деятельности:

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур 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.

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

- использовать данные бухгалтерского учета и отчетности в профессиональной деятельности;
- калькулировать продажную стоимость составлять первичные документы и требования на получение продуктов из кладовых;
- участвовать в инвентаризации имущества и обязательств организации
- владеть знаниями в области компьютерных технологий по ценообразованию в общественном питании;
- правильно заполнять первичную документацию в программе «1С: Общепит»;
- составлять рецептуры стоимости готовой продукции;
- использовать систему знаний о компьютерном ведении учета для рационального отражения хозяйственных операций в программе «1С: Общепит»;
- использовать компьютер и компьютерные средства для ведения хозяйственного учета организации общественного питания;
- применять практические навыки в области работы бухгалтерских программ.

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

- нормативное регулирование бухгалтерского учёта и отчётности;
- методологические основы бухгалтерского учёта;
- бухгалтерскую отчётность;
- правила определения продажных цен и методику калькуляции;
- сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.
- основные термины, понятия, сущность компьютерного учета;
- основные параметры работы с программой 1С: Общепит, особенности первоначальной

настройки программы;

- основы практических и теоретических знаний по ценообразованию и товарным операциям в общественном питании;

- функциональные возможности программного продукта 1С: Общепит;
- специфику ведения компьютеризированного учета;
- систему документооборота, обслуживающего процесс формирования учетных записей;
- автоматизацию хозяйственной деятельности предприятий общественного питания

#### **1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки студента 80 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 64 часов;
- самостоятельной работы студента 24 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<b>2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы Вид учебной деятельности</b>	<b>Объем часов</b>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	80
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	64
В том числе:	
Практические занятия	42
Самостоятельная работа студента (всего)	16
Консультация	2
Итоговая аттестация	Дифференцированный зачет

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Программа -1С»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
<b>Раздел 1. Бухгалтерский учет товарных операций в организациях общественного питания</b>		<b>32</b>
<b>Тема 1.1 Теоретические основы бухгалтерского учета.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>
	1. Роль знаний по бухгалтерскому учету в профессиональной деятельности. Виды учета и их значение. Измерители, применяемые в учете. Функции и задачи бухгалтерского учета. Законодательное и нормативное регулирование бухгалтерского учета в РФ. 2. Принципы бухгалтерского учета. Предмет и метод бухгалтерского учета, хозяйственные средства организации, классификация, источники образования. Бухгалтерский баланс.	2
	3. Счета бухгалтерского учета, их содержание и строение. Счета активные и пассивные. Взаимосвязь между счетами и балансом, двойная запись. Счета синтетического и аналитического учета. Оборотные ведомости по счетам синтетического и аналитического учета.	2
	4. Документ: понятие, назначение, обязательные реквизиты. Унификация и стандартизация, классификация документов, правила составления, требования к оформлению, способы исправления ошибок. Документооборот, его этапы и организация. Правила хранения бухгалтерских документов	2
	<b>Самостоятельные работы</b>	<b>4</b>
	Изучение ФЗ «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011г. № 402-ФЗ Определение типа изменений бухгалтерского баланса под влиянием хозяйственных операций Запись хозяйственных операций на счетах синтетического и аналитического учета. Составление оборотных ведомостей по счетам синтетического и аналитического учета.	



<b>Тема 1.2</b> Ценообразование в предприятиях общественного питания	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>
	1. Цена: понятие, назначение. Виды цен, их структура. Единая торговая наценка, ее назначение и размеры. Нормативные документы, устанавливающие порядок формирования свободных розничных цен на продукцию собственного производства.	2
	2. План-меню, его содержание и назначение. Сборки рецептур блюд и кулинарных изделий. Калькуляция: определение, назначение. Порядок определения цен на товары, реализуемые через буфеты, магазины кулинарии, мелкорозничную сеть.	2
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>
	1. Составление калькуляционных карточек на готовую продукцию: горячих блюд и закусок Составление калькуляционных карточек на готовую продукцию: холодных блюд и закусок	2
	2. Составление калькуляционных карточек на готовую продукцию: холодных и горячих десертов, напитков, Составление калькуляционных карточек на готовую продукцию: хлебобулочных, мучных кондитерских	2
	<b>Самостоятельные работы</b>	<b>4</b>
	Расчет потребности в сырье, необходимого для выпуска запланированного количества блюд..	
<b>Тема 1.3</b> Учет сырья, товаров и тары в кладовых	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>
	1. Материальная ответственность: понятие, организация, виды, её документальное оформление. Оформление доверенностей, контроль над их использованием.	2
	2. Документальное оформление поступления продуктов и тары. Документальное оформление отпуска продуктов и тары из кладовой: порядок отпуска и учета.	
	3. Отчетность материально — ответственных лиц по товарам и таре.	2
	4. Инвентаризация продуктов и тары в кладовой: цели, сроки, порядок проведения выявления результатов, документальное оформление.	
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>
	1. Составление первичных товарных документов. Составление товарного отчета по форме ТОРГ-29 в кладовой	
	<b>Самостоятельные работы</b>	<b>2</b>
<b>Тема 1.4</b> Учет сырья на	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>
	1. Материальная ответственность на производстве. Состав товарооборота общественного питания.	2

производстве и реализация (отпуска) готовой продукции	2. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление реализации (отпуска) готовой продукции в зал в зависимости от назначения, формы обслуживания.	
	3. Отчетность в реализации (отпуск) изделий кухни, порядок составления ведомости о движении продуктов и тары на производстве. Особенности инвентаризации на производстве.	2
	<b>Практические занятия</b>	2
	1. Составление первичных документов по поступлению сырья на производство. Составление документов на реализацию готовой продукции производства.	
	<b>Самостоятельные работы</b>	2
	Порядок проведения процесса инвентаризации на производстве. Составление документов по товарным потерям. Составление ведомости о движении продуктов и тары на производстве (товарного отчета). Составление инвентаризационной ведомости по форме ИНВ-3	
<b>Тема 1.5</b> Учет операций в буфетах, магазинах кулинарии и мелкокорзничной сети	<b>Содержание учебного материала</b>	4
	1. Документальное оформление движения товаров, готовой продукции производства, тары, сдачи выручки.	
	2. Оформление передачи товаров и тары при смене материально - ответственных лиц. Товарные отчеты.	
	<b>Практические занятия</b>	2
	Составление первичных документов по движению готовой продукции и покупных товаров в буфетах и мелкокорзничной сети. Составление товарных отчетов в в буфетах и мелкокорзничной сети	
	<b>Самостоятельные работы</b>	4
<b>Раздел 2.</b> <b>Организация работы в компьютерной программе «1С: Общепит »</b>	Порядок проведения процесса инвентаризации в буфете. Составление документов по товарным потерям.	
		32
<b>Тема 2.1</b> Настройка параметров системы учёта и заполнение справочников в программном продукте «1С: Общепит»	<b>Практические занятия</b>	6
	1. Настройка параметров системы учёта. Заполнение документа «Сведения об организации».	2
	2. Заполнение справочников: контрагенты, сотрудники, тара, блюда, подразделения.	2
	3. Заполнение документа «Ввод начальных остатков».	2
<b>Тема 2.2</b> Ценообразование в	<b>Практические занятия</b>	10
	4. Заполнение справочника «Номенклатура» по ингредиентам и блюдам	2

программном продукте «1С: Общепит»	5. Составление калькуляционных карточек (меню «Отчёты») на холодные закуски и первые блюда в документах «Рецептура и «Акт проработки».	2
	6. Составление калькуляционных карточек (меню «Отчёты») на вторые блюда и гарниры в документах «Рецептура и «Акт проработки».	2
	7. Составление калькуляционных карточек (меню «Отчёты») на третьи блюда и напитки в документах «Рецептура и «Акт проработки».	2
	8. Самостоятельное составление "Рецептур блюд и кулинарных изделий", "Акта проработки" и составление документа "Заказ банкета" и "Мастера исполнения банкета"	2
<b>Тема 2.3</b> Учёт товаров и тары в кладовых в программном продукте «1С: Общепит»	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>
	9. Заполнение документов по учёту товарных операций в кладовой.	2
	10. Заполнение документов по учёту товарных операций в кладовой.	2
<b>Тема 2.4</b> Учёт производства готовой продукции в программном продукте «1С: Общепит»	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>
	11. Заполнение документов по учёту товарных операций на производстве.	2
	12. Заполнение документов по учёту товарных операций на производстве.	2
<b>Тема 2.5</b> Учёт товаров в буфетах и барах в программном продукте «1С: Общепит	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>
	13. Заполнение документов по учёту товарных операций в буфете.	2
	14. Заполнение документов по учёту товарных операций в буфете.	2
<b>Тема 2.9</b> Составление документов по инвентаризации отчетов в программном продукте «1С: Общепит»	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>
	15. Составление документа «Закрытие месяца». Формирование бухгалтерских отчётов и документа «Инвентаризация» по всем подразделениям предприятия.	2
	16. Зачет.	2
<b>Итого обязательная аудиторная нагрузка:</b>		<b>64</b>
<b>В том числе практические работы:</b>		<b>42</b>
<b>Самостоятельная работа студента:</b>		<b>16</b>
<b>Всего:</b>		<b>80</b>

### **3. Условия реализации учебной дисциплины**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины предполагает наличие:

- Учебного кабинета «Экономика. Бухгалтерский учет». Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: комплект учебно-методической документации; наглядные пособия. комплект бланков первичных документов по учету товарных операций в общественном питании;

- Лаборатории – Информационные технологии в профессиональной деятельности.

Оборудование лаборатории: посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; комплект учебно-наглядных пособий «Профессиональная компьютерная программа «1С: Общепит»;

- Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедиа проектор, интерактивная доска.

- Программное обеспечение: операционная система Windows; полный пакет офисных приложений Microsoft Office; программы-архиваторы WinRAR, Zip; антивирусная программа «Касперский»; специализированная программа 1С: Общепит.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Основные источники:**

1. Федеральный закон «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011 года № 402-ФЗ
2. План счетов бухгалтерского учета финансово-хозяйственной деятельности и инструкция по его применению. Утв. Приказом Минфина РФ от 31.12.00 № 94Н;
3. «Учет материально-производственных запасов» ПБУ 5/01. Приказ Минфина РФ от 09.06.01 № 44Н;
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий –СПб.: Профессия, 2008;
5. Альбом унифицированных форм первичной учетной документации по учету операций в общественном питании.- НИПИСтатинформ Госкомстата России, 2009;

##### **Дополнительные источники:**

6. Иванова Н.В. Бухгалтерский учет. М.: Издательский дом «Академия», 2012.
7. Шестакова, Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании. Учебно-практическое пособие. Изд-е 3-е, дополн.- Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2012. – 384 с., Гриф Минобрнауки.;
8. Подольский В.И. Бухгалтерский учет в общественном питании: Учебник для студ.сред.проф.заведений/ В.И. Подольский, О.М. Бурдюгова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 304 с. Гриф Минобрнауки.
9. Гончаров Д.И., Хрусталева Е.Ю. Решение специальных прикладных задач в «1С:Предприятии 8.2». – М.: Издательство «1С-Публишинг», 2012. – 300 с.
10. Хозяйственные операции в «1С:Бухгалтерии 8» (редакция 3.0). Задачи, решения, результаты. Издание 4 Авторы: Д.В. Чистов, С.А. Харитонов, Издательство «1С-Публишинг», 2015.
11. . Филимонова Е.В. 1С: Предприятие 8. Пошаговый самоучитель по бухгалтерскому учету на компьютере. – М.: Эксмо, 2015.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий в компьютерной программе 1С: Общепит..

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Умения:</b>	
использовать данные бухгалтерского учета и отчетности в профессиональной деятельности калькулировать продажную стоимость составлять первичные документы и требования на получение продуктов из кладовых участвовать в инвентаризации имущества и обязательств организации	Текущий контроль: - практические занятия, индивидуальная работа, самостоятельная работа, домашние работы Промежуточный контроль: - дифференцированный зачет
владеть знаниями в области компьютерных технологий по ценообразованию в общественном питании	Текущий контроль: - практические занятия, индивидуальная работа, самостоятельная работа, домашние работы Промежуточный контроль: - дифференцированный зачет
правильно заполнять первичную документацию в программе «1С: Общепит»; составлять рецептуры стоимости готовой продукции	Текущий контроль: - практические занятия, индивидуальная работа, самостоятельная работа, домашние работы Промежуточный контроль: - дифференцированный зачет
использовать систему знаний о компьютерном ведении учета для рационального отражения хозяйственных операций в программе «1С: Общепит»; использовать компьютер и компьютерные средства для ведения хозяйственного учета организации общественного питания; применять практические навыки в области работы бухгалтерских программ	Текущий контроль: - практические занятия, индивидуальная работа, самостоятельная работа, домашние работы Промежуточный контроль: - дифференцированный зачет
<b>Знания:</b>	
нормативное регулирование бухгалтерского учёта и отчётности; методологические основы бухгалтерского учёта; бухгалтерскую отчётность; правила определения продажных цен и методику калькуляции; сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. основные термины, понятия, сущность компьютерного учета	Текущий контроль: - практические занятия, индивидуальная работа, самостоятельная работа, домашние работы Промежуточный контроль: - дифференцированный зачет
основные параметры работы с программой 1С: Общепит, особенности первоначальной настройки программы; основы практических и теоретических знаний по ценообразованию и товарным операциям в общественном питании; функциональные возможности программного продукта 1С: Общепит; специфику ведения компьютеризированного учета; систему документооборота, обслуживающего процесс формирования учетных записей; автоматизацию хозяйственной деятельности предприятий общественного питания	Текущий контроль: - практические занятия, индивидуальная работа, самостоятельная работа, домашние работы Промежуточный контроль: - дифференцированный зачет