

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Арктический государственный агротехнологический университет»

Кафедра Отраслевая экономика и управление

Регистрационный номер

05-2/ТПООП(6).35

Бухгалтерский учет и анализ в организациях общественного питания

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Закреплена за кафедрой	Отраслевая экономика и управление	
Учебный план	b190304_23_1_ТОП.plx.plx 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	
Квалификация	бакалавр	
Форма обучения	очная	
Общая трудоемкость/зет	3 ЗЕТ	
Часов по учебному плану	108	Виды контроля в семестрах:
в том числе:		зачеты 7
аудиторные занятия	60	
самостоятельная работа	48	

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	7 (4.1)		Итого	
	15 2/6			
Неделя	уп	рп	уп	рп
Лекции	30	30	30	30
Практические	30	30	30	30
В том числе инт.	12	12	12	12
Итого ауд.	60	60	60	60
Контактная работа	60	60	60	60
Сам. работа	48	48	48	48
Итого	108	108	108	108

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047)

Составлена на основании учебного плана:
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
утвержденного учёным советом вуза от 10.04.2023 протокол № 6.

Разработчик (и) РПД:

к.э.н. доцент Игорь Олегович Чумусак М.П. Мухоморов

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании кафедры
Отраслевая экономика и управление

Протокол от 17.05. 2023 г. № 23-05

Зав. кафедрой разработчика Терютина М.М.

Терютина

Зав. профилирующей кафедрой

Борисов *Морозова И.А.*

Протокол заседания кафедры от 22 мая 2023 г. № 110

Председатель МК факультета

Михайлов *Черкашина А.В.*

Протокол заседания МК факультета от 15 июня 2023 г. № 8

Декан

Григорьев *Александр*

15 июня 2023 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК

— _____ 2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Отраслевая экономика и управление

Протокол от _____ 2024 г. № ____
Зав. кафедрой Терютина М.М.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК

— _____ 2025 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры
Отраслевая экономика и управление

Протокол от _____ 2025 г. № ____
Зав. кафедрой Терютина М.М.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК

— _____ 2026 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры
Отраслевая экономика и управление

Протокол от _____ 2026 г. № ____
Зав. кафедрой Терютина М.М.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК

— _____ 2027 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2027-2028 учебном году на заседании кафедры
Отраслевая экономика и управление

Протокол от _____ 2027 г. № ____
Зав. кафедрой Терютина М.М.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цель освоения данной дисциплины - расширение и углубление познаний в области учета, контроля и анализа осуществляемого организациями общественного питания; приобретение знаний и навыков по составлению первичных документов и оформлению бухгалтерских записей с учетом специфики общественного питания, а также по использованию полученной информации при составлении отчетности и проведении анализа.

Изучив дисциплину «Бухгалтерский учет и анализ в организациях общественного питания», обучающийся должен быть готов к решению следующих задач:

- отражать на счетах бухгалтерского учета результаты хозяйственной деятельности за отчетный период;
- составлять формы бухгалтерской отчетности;
- анализировать и интерпретировать финансовую, бухгалтерскую и иную информацию, содержащуюся в отчетности предприятий питания и использовать полученные сведения для принятия управленческих решений;
- использовать современные технические средства и информационные технологии при обработке экономической информации на предприятиях питания.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Формируемые компетенции:

ИД-5.ПК-1: Способен применять правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продукции общественного питания, в том числе электронном виде в соответствии с технологическими инструкциями

Знать:

правила документооборота, принципы и стандарты ведения бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности на предприятиях общественного питания. Теоретические и методологические основы анализа финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания.

Уметь:

составлять и обрабатывать первичную документацию, в том числе с использованием современных информационных технологий. Применять правила и стандарты по бухгалтерскому учету и отчетности на предприятиях общественного питания, осуществлять анализ финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания.

Владеть:

навыками составления и обработки первичной документации, в том числе с использованием современных информационных технологий. Навыками применения правил и стандартов по бухгалтерскому учету и отчетности на предприятиях общественного питания, приемами экономического анализа.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

2.1	Знать:
2.1.1	роль и значение бухгалтерского учета в системе управления организацией;
2.1.2	порядок организации учета движения товаров и продукции собственного производства на предприятиях общественного питания;
2.1.3	принципы организации внутреннего контроля;
2.1.4	калькулирование и ценообразование в организациях общественного питания;
2.1.5	теоретические и методологические основы анализа финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания.
2.2	Уметь:
2.2.1	оценивать объем информационных потоков организации и оптимальную структуру обмена учетной информацией;
2.2.2	вести бухгалтерский учет и составлять бухгалтерскую (финансовую) отчетность на предприятиях питания;
2.2.3	обоснованно выбирать систему калькуляции себестоимости, исходя из целей такой калькуляции;
2.2.4	разрабатывать и вносить обоснованные предложения по совершенствованию системы бухгалтерского учета и контроля в организации;
2.2.5	осуществлять анализ финансово - хозяйственной деятельности предприятий общественного питания.
2.3	Владеть:
2.3.1	основными методами и технологиями, используемыми для получения, отбора, преобразования управленческой информации;

2.3.2	способами и приемами ведения бухгалтерского учета и составления бухгалтерской (финансовой) отчетности в организациях общественного питания;
2.3.3	навыками осуществления контрольных функций в соответствии с законодательными и нормативными актами;
2.3.4	приемами экономического анализа.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ООП:		Б1.В
3.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:	
3.1.1	Технико-экономическое обоснование проекта	
3.1.2	Калькуляция в общественном питании	
3.1.3	Нормативно-технологическая документация на продукцию общественного питания	
3.1.4	Основы экономической и финансовой грамотности	
3.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:	
3.2.1	Отчетность на предприятиях общественного питания	
3.2.2	Производственная практика: Организационно-управленческая практика	

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Распределение часов дисциплины по

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	7 (4.1)		Итого	
	уп	рп	уп	рп
Неделя	15 2/6			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	30	30	30	30
Практические	30	30	30	30
В том числе инт.	12	12	12	12
Итого ауд.	60	60	60	60
Контактная работа	60	60	60	60
Сам. работа	48	48	48	48
Итого	108	108	108	108

Общая трудоемкость дисциплины (з.е.)

3 ЗЕТ

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	в том числе часы по практической подготовке (при наличии в учебном плане)
	Раздел 1. Организация бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания					

1.1	Тема 1. Особенности деятельности и ценообразования в предприятии питания с учетом множественных факторов /Лек/	7	2	ИД-5.ПК- 1	Л1.1; Л1.2; Л 2.1; Л 2.2. Э1 Э2 Э3	
1.2	Тема 1. Особенности деятельности и ценообразования в предприятии питания с учетом множественных факторов /Пр/	7	2	ИД-5.ПК- 1	Л1.1; Л1.2; Л 2.1; Л 2.2. Э1 Э2 Э3	
1.3	Тема 1. Особенности деятельности и ценообразования в предприятии питания с учетом множественных факторов /Ср/	7	6	ИД-5.ПК- 1	Л1.1; Л1.2; Л 2.1; Л 2.2. Э1 Э2 Э3	
1.4	Тема 2. Документальное оформление и учет материальных ресурсов в кладовых предприятия питания. /Лек/	7	2	ИД-5.ПК- 1	Л1.1; Л1.2; Л 2.1; Л 2.2. Э1 Э2 Э3	
1.5	Тема 2. Документальное оформление и учет материальных ресурсов в кладовых предприятия питания. /Пр/	7	2	ИД-5.ПК- 1	Л1.1; Л1.2; Л 2.1; Л 2.2. Э1 Э2 Э3	
1.6	Тема 2. Документальное оформление и учет материальных ресурсов в кладовых предприятия питания. /Ср/	7	5	ИД-5.ПК- 1	Л1.1; Л1.2; Л 2.1; Л 2.2. Э1 Э2 Э3	
1.7	Тема 3. Документальное оформление и учет готовой продукции в условиях производства предприятия питания. /Лек/	7	2	ИД-5.ПК- 1	Л1.1; Л1.2; Л 2.1; Л 2.2. Э1 Э2 Э3	
1.8	Тема 3. Документальное оформление и учет готовой продукции в условиях производства предприятия питания. /Пр/	7	2	ИД-5.ПК- 1	Л1.1; Л1.2; Л 2.1; Л 2.2. Э1 Э2 Э3	
1.9	Тема 3. Документальное оформление и учет готовой продукции в условиях производства предприятия питания. /Ср/	7	6	ИД-5.ПК- 1	Л1.1; Л1.2; Л 2.1; Л 2.2. Э1 Э2 Э3	
1.10	Тема 4. Документальное оформление, учет покупных товаров предприятий питания и решения по результатам контроля. /Лек/	7	2	ИД-5.ПК- 1	Л1.1; Л1.2; Л 2.1; Л 2.2. Э1 Э2 Э3	
1.11	Тема 4. Документальное оформление, учет покупных товаров предприятий питания и решения по результатам контроля. /Пр/	7	2	ИД-5.ПК- 1	Л1.1; Л1.2; Л 2.1; Л 2.2. Э1 Э2 Э3	
1.12	Тема 4. Документальное оформление, учет покупных товаров предприятий питания и решения по результатам контроля. /Ср/	7	5	ИД-5.ПК- 1	Л1.1; Л1.2; Л 2.1; Л 2.2. Э1 Э2 Э3	
1.13	Тема 5. Учет доходов, расходов, финансовых результатов. /Лек/	7	2	ИД-5.ПК- 1	Л1.1; Л1.2; Л 2.1; Л 2.2. Э1 Э2 Э3	
1.14	Тема 5. Учет доходов, расходов, финансовых результатов. /Пр/	7	2	ИД-5.ПК- 1	Л1.1; Л1.2; Л 2.1; Л 2.2. Э1 Э2 Э3	
1.15	Тема 5. Учет доходов, расходов, финансовых результатов. /Ср/	7	6	ИД-5.ПК- 1	Л1.1; Л1.2; Л 2.1; Л 2.2. Э1 Э2 Э3	
1.16	Тема 6. Бухгалтерская отчетность предприятий питания /Лек/	7	4	ИД-5.ПК- 1	Л1.1; Л1.2; Л 2.1; Л 2.2. Э1 Э2 Э3	
1.17	Тема 6. Бухгалтерская отчетность предприятий питания /Пр/	7	4	ИД-5.ПК- 1	Л1.1; Л1.2; Л 2.1; Л 2.2. Э1 Э2 Э3	

1.18	Тема 6. Бухгалтерская отчетность предприятий питания /Ср/	7	4	ИД-5.ПК- 1	Л1.1; Л1.2; Л 2.1; Л 2.2. Э1 Э2 Э3	
	Раздел 2. Анализ финансово-хозяйственных деятельности предприятий общественного питания					
2.1	Тема 7. Научные основы анализа финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания /Лек/	7	4	ИД-5.ПК- 1	Л1.2; Л 2.2. Э1 Э2 Э3	
2.2	Тема 7. Научные основы анализа финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания /Пр/	7	4	ИД-5.ПК- 1	Л1.2; Л 2.2. Э1 Э2 Э3	
2.3	Тема 7. Научные основы анализа финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания /Ср/	7	4	ИД-5.ПК- 1	Л1.2; Л 2.2. Э1 Э2 Э3	
2.4	Тема 8. Анализ состояния и использования ресурсного потенциала организации /Лек/	7	6	ИД-5.ПК- 1	Л1.2; Л 2.2. Э1 Э2 Э3	
2.5	Тема 8. Анализ состояния и использования ресурсного потенциала организации /Пр/	7	6	ИД-5.ПК- 1	Л1.2; Л 2.2. Э1 Э2 Э3	
2.6	Тема 8. Анализ состояния и использования ресурсного потенциала организации /Ср/	7	6	ИД-5.ПК- 1	Л1.2; Л 2.2. Э1 Э2 Э3	
2.7	Тема 9. Анализ финансово-экономического положения предприятий /Лек/	7	6	ИД-5.ПК- 1	Л1.2; Л 2.2. Э1 Э2 Э3	
2.8	Тема 9. Анализ финансово-экономического положения предприятий /Пр/	7	6	ИД-5.ПК- 1	Л1.2; Л 2.2. Э1 Э2 Э3	
2.9	Тема 9. Анализ финансово-экономического положения предприятий /Ср/	7	6	ИД-5.ПК- 1	Л1.2; Л 2.2. Э1 Э2 Э3	

6. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации прилагается к рабочей программе дисциплины в приложении №1.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1. Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

7.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Николенко. П. Г.	Бухгалтерский учет в организациях общественного питания : учебник и практикум для вузов /	Москва: Издательство Юрайт, 2023. - 426 с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-534-15737-6. - Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. - URL: https://urait.ru/bcode/509568

Л 1.2	Захаров. И. В.	Бухгалтерский учет и анализ : учебник для вузов	Москва: Издательство Юрайт, 2023. - 415 с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-534-16644-6. - Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. - URL: https://urait.ru/bcode/531426
7.1.2. Дополнительная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Бухарева Л.В.	Бухгалтерский финансовый учет : учебник для вузов	Москва: Издательство Юрайт, 2023. - 524 с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-534-16575-3. - Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. - URL: https://urait.ru/bcode/531435
Л 2.2	Богоявленская Е. Е.	Бухгалтерский учет и анализ : учебное пособие	Казань: КНИТУ-КАИ, 2021. - 266 с. - ISBN 978-5-7579-2537-0. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: https://e.lanbook.com/book/264848
7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)			
Э1	Электронный ресурс издательства «ЮРАЙТ»;		
Э2	Электронная - библиотечная система издательства «Лань»		
Э3	Научная электронная библиотека Elibrary.ru;		

7.3. Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

7.3.1	1С Предприятие 8.3
7.3.2	Windows 7
7.3.3	MicrosoftOffice 2016
7.3.4	LIBREOFFICE
7.3.5	Windows Vista TM Home Basic K OEMAct

7.4. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

7.4.1	Справочно-правовая система Консультант Плюс, версия Проф
7.4.2	Справочно-правовая система Гарант: www.garant.ru
7.4.3	Официальный сайт Федеральной налоговой службы
7.4.4	Официальный сайт Министерства финансов Российской Федерации

**8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ
(перечень учебных помещений, оснащенных оборудованием и техническими средствами обучения)**

№ 1.217: Аудитория для занятий семинарского типа, и для выполнения курсовых работ с выходом в сеть Интернет с выходом в сеть Интернет.
Кабинет № 22 - 53,1 м²
Оборудование
Компьютер студенческий: (C/б win7\intel Pentium G4400, 19 LG Flatron W1934S-SN) – 15 шт.
Проектор EP752, DPL, 1024x788, 2800 ANSt Lm, 2200:1;
Ноутбук Acer Aspire One AOD257-N57DGbb/White-Silver (WSVGA);
Звуковое оборудование Fender Passport P250;
Экран Digis Kontur-C 200x200 MW (DSK C-1103) – 1шт
Учебная мебель:
рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся
Программное обеспечение:
Windows 7 Лицензия 68175250 № лицензиата 98185460ZZE1903 от 06.03.2017 г.
Microsoft Office 2016 Сублицензионный договор ГК 1009 от 11.11.2016 г.
Adobe Reader (бесплатная версия)
1С Предприятие-8 Лицензионное соглашение УТ1С-000207 от 03.02.2017
№ 1.420: Учебная аудитория для занятий лекционного типа, семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации

Кабинет № 8 - 76,3 м²
Оборудование
Экран Digis Kontur-C 200x200 MW (DSK C-1103) – 1шт Переносной Проектор EP752, DPL,1024x788, 2800 ANSt Lm, 2200:1; Ноутбук Acer Aspire One AOD257-N57DGBb/White-Silver (WSVGA);
Учебная мебель:
рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся
Программное обеспечение:
Windows Vista TM Home Basic K OEMAct
LIBREOFFICE Открытое лицензионное соглашение GNUGeneralPublicLicense
Kaspersky Endpoint Security for Business от 28.04.2018
Adobe Reader (бесплатная версия)
№ 2.114 Мультимедийный зал научной библиотеки для выполнения самостоятельной работы и курсового проектирования.

Кабинет №54 – 78 м²
Оборудование
системный блок Corequad q6600, 4gb ram, 160gb - 1шт.;
монитор benq g900wa -1 шт.;
Системный блок Deroneon core2duo e8300, 2gb ram, hdd 160gb - 8 шт.;
монитор lg w1934s - 8 шт.,
4 тонких клиента Eltex tc-50
Учебная мебель:
рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся.
Программное обеспечение:
бесплатная операционная система Calculate Linux;
LIBREOFFICE Открытое лицензионное соглашение GNUGeneralPublicLicense.
№ 1.216 Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.
Кабинет №21 – 18,6 м²
№ 2.413 Помещения для профилактического обслуживания учебного оборудования.
Кабинет №11 – 25,4 м²
№ 2.419 Помещения для хранения учебного оборудования.
Кабинет №24 – 14,9 м²

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

1. Методические рекомендации (указания) по выполнению лабораторных (практических) работ определяют общие требования, правила и организацию проведения лабораторно-практических работ с целью оказания помощи обучающимся в правильном их выполнении в объеме определенного курса или его раздела в соответствии с действующими стандартами.
2. Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы студентов предназначены для выполнения самостоятельной и контрольной работы в рамках реализуемых основных образовательных программ, соответствующих требованиям федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования

10. ПРИЛОЖЕНИЕ

10.1. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).
10.2. Методические рекомендации (указания) по выполнению лабораторных (практических) работ.
10.3. Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы студентов.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Арктический государственный агротехнологический университет»
Экономический факультет
Кафедра «Отраслевая экономика и управление»

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения промежуточной аттестации обучающихся**

Дисциплина (модуль) Б1.В.10 Бухгалтерский учет и анализ в организациях общественного
питания

Образовательная программа 19.03.04 Технология продукции и организация общественного
питания

Направленность (профиль) «Технология продукции и организация общественного питания»

Квалификация Бакалавр

Форма обучения очная

Общая трудоемкость 108ч., ЗЕТ - 3

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ И ИНДИКАТОРОВ ДОСТИЖЕНИЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Категория компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	2	3
Производственно-технологический	ПК-1: Способен к разработке технологической документации и ведению технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-5 ПК-1: Способен применять правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продукции общественного питания, в том числе электронном виде в соответствии с технологическими инструкциями

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) И ПРОЦЕДУРА ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Код компетенции	Код индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Процедура оценивания компетенций (формы контроля)
2	3		
ПК-1	ИД-5 ПК 1	<p>Знать: правила документооборота, принципы и стандарты ведения бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности на предприятиях общественного питания. Теоретические и методологические основы анализа финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания.</p> <p>Уметь: составлять и обрабатывать первичную документацию, в том числе с использованием современных информационных технологий. Применять правила и стандарты по бухгалтерскому учету и отчетности на предприятиях общественного питания, осуществлять анализ финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания;</p> <p>Владеть: навыками составления и обработки первичной документации, в том числе с использованием современных информационных технологий. Навыками применения правил и стандартов по бухгалтерскому учету и отчетности на предприятиях общественного питания, приемами экономического анализа.</p>	<p>Текущий контроль: <i>Тестирование, решение задач, устный опрос</i></p> <p>Промежуточная аттестация: <i>Зачет</i></p>

3. ОПИСАНИЕ КРИТЕРИЕВ И ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Уровни освоения	Критерии оценивания	Шкала оценивания результатов (баллы, оценки)
Не освоены	<p>Студент имеет разрозненные и несистематизированные знания учебного материала, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении основных понятий, искажает их смысл, не может самостоятельно излагать материал.</p> <p>Студент демонстрирует выполнение практических навыков и умений с грубыми ошибками.</p>	<p>0 – 60 балл. 2 (неудовлетворительно) Не зачтено</p>
Пороговый	<p>Студент освоил основные положения темы учебного занятия, однако при изложении учебного материала допускает неточности, излагает его неполно и непоследовательно, для изложения нуждается в наводящих вопросах со стороны преподавателя, испытывает сложности с обоснованием высказанных суждений. Студент владеет лишь некоторыми практическими навыками умениями.</p>	<p>61 – 75 балл. 3 (удовлетворительно) Зачтено</p>
Базовый	<p>Студент освоил учебный материал в полном объеме, хорошо ориентируется в учебном материале, излагает материал в логической последовательности, однако при ответе допускает неточности.</p> <p>Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные рабочей программой дисциплины, однако допускает некоторые неточности.</p>	<p>76 – 85 балл. 4 (хорошо) Зачтено</p>
Высокий	<p>Студент показывает глубокие и полные знания учебного материала, при изложении не допускает неточностей и искажения фактов, излагает материал в логической последовательности, хорошо ориентируется в излагаемом материале, может дать обоснование высказываемым суждениям.</p> <p>Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные рабочей программой дисциплины.</p>	<p>86 – 100 балл. 5 (отлично) Зачтено</p>

4. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И (ИЛИ) ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ И НАВЫКОВ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Перечень оцениваемых компетенций – ПК- 1 (ИД-5 ПК-1)

4.1. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ ТЕСТЫ

Для оценки компетенции: ПК- 1 (ИД-5 ПК-1)

1. Бухгалтерский учет – это:

- а) система количественного и качественного отражения массовых явлений и хозяйственных операций;
- б) система быстрого своевременного отражения хозяйственных процессов с целью воздействия на них;
- в) система сплошного, непрерывного и документального отражения хозяйственной деятельности организаций.

2. Для учета товарно-материальных ценностей используются измерители:

- а) трудовой;
- б) стоимостной;
- в) натуральный;
- г) натуральный и стоимостной.

3. Статистический учет – это:

- а) система сплошного, непрерывного и документального отражения хозяйственной деятельности организаций;
- б) система быстрого своевременного отражения хозяйственных процессов с целью воздействия на них;
- в) система количественного и качественного отражения массовых явлений и хозяйственных операций.

4. Что является объектом бухгалтерского учета:

- а) хозяйственная деятельность организаций и их подразделений;
- б) экономические ресурсы, классификация по группам с детализацией по отдельным видам;
- в) хозяйственные операции и их результаты;
- г) имущество организации, ее обязательства и хозяйственные операции, осуществляемые в процессе ее деятельности.

5. Бухгалтерский учет в Российской Федерации имеет систему нормативного регулирования:

- а) одноуровневую;
- б) двухуровневую;
- в) трехуровневую;
- г) четырехуровневую.

6. Ответственность за организацию бухгалтерского учета в организациях несет:

- а) главный бухгалтер;
- б) руководитель;
- в) учредители.

7. Перечень лиц, имеющих право подписи первичных учетных документов, утверждает:

- А) главный бухгалтер;
- Б) руководитель организации;
- В) руководитель организации по согласованию с главным бухгалтером.

8. Учетная политика организации – это:

- а) правовой законодательный документ;
- б) план мероприятий по совершенствованию учета на предприятии;
- в) совокупность способов ведения бухгалтерского учета – первичного наблюдения, стоимостного измерения, текущей группировки и итогового обобщения фактов хозяйственной деятельности.

9. Требования главного бухгалтера по оформлению хозяйственных операций и представлению в бухгалтерию необходимых документов и сведений обязательны:

- а) только для материально ответственных лиц;
- б) для всех работников организации кроме руководителя организации и главных специалистов;

в) для всех работников организации.

10. Унифицированные формы учетной документации:

- а) обязательны для оформления хозяйственных операций;
- б) используются по усмотрению организации;
- в) обязательны только для оформления кассовых и банковских операций.

11. К учетному регистру относятся:

- а) доверенность;
- б) платежная ведомость;
- в) инвентарная карточка.

12. Документ, содержащий безусловный приказ владельца текущего счета банку о выплате, указанной в нем суммы определенному лицу или предъявителю.

- а) платежное требование;
- б) объявление на взнос наличными;
- в) мемориальный ордер;
- г) денежный чек.

13. На каких счетах ведется учет хозяйственных средств и процессов в обобщенных показателях и только в стоимостном выражении?

- а) аналитических;
- б) синтетических;
- в) забалансовых;
- г) субсчетах.

14. К основным средствам относят:

- а) здания, сооружения, уставный капитал, прибыль;
- б) здания, сооружения, транспорт, оборудование;
- в) здания, сооружения, готовая продукция, денежные средства в банке.

15. К оборотным средствам относят:

- а) товары, готовую продукцию, денежные средства в кассе, дебиторскую задолженность;
- б) товары, материалы, денежные средства в банке, кредиторскую задолженность;
- в) сырье, материалы, оборудование, денежные средства в кассе.

16. На каких счетах учитываются оборотные средства?

- а) 01 «Основные средства», 10 «Материалы»
- б) 50 «Касса», 41 «Товары»
- в) 04 «Нематериальные активы», Расчетные счета»

17. В балансе организаций основные средства отражаются по:

- а) остаточной;
- б) первоначальной;
- в) восстановительной;
- г) стоимости в зависимости от времени приобретения объектов и проведения переоценки основных средств.

18. В чем состоит сущность двойной записи?

- а) каждая хозяйственная операция записывается в дебет одного счета и кредит другого счета в одинаковой сумме;
- б) каждая хозяйственная операция по дебету двух счетов в одинаковой сумме;
- в) каждая хозяйственная операция отражается по кредиту двух счетов в одинаковой сумме.

19. Определите сальдо по счету 71 «Расчеты с подотчетными лицами», если начальное сальдо – 30 руб., обороты по дебету – 100 руб., по кредиту – 130 руб.

- а) 60
- б) 0
- в) 200

20. Определите сальдо по счету 60 «Расчеты с поставщиками и подрядчиками», если начальное сальдо – 500 руб., обороты по дебету – 250 руб., по кредиту – 300 руб.

- а) 1050;
- б) 550;
- в) 50.

21. Из чего складывается цена в общественном питании?

- а) стоимость сырья и торговая надбавка;
- б) себестоимость продукции и торговая надбавка;
- в) стоимость сырья и налоги.

22. Какие цены могут применяться в качестве учетных на предприятии общественного питания?

- а) покупные;
- б) продажные;
- в) покупные и продажные.

23. Для возмещения каких расходов предназначена торговая наценка?

- а) расходов на продажу и получения прибыли;
- б) расходов на продажу и налогов;
- в) расходов на продажу, налогов и получения прибыли

24. Торговая наценка общественного питания должна быть:

- а) больше торговой надбавки торговли;
- б) меньше торговой надбавки торговли;
- в) равна торговой надбавке торговли.

25. По розничным ценам на предприятиях общественного питания реализуют следующие товары:

- а) хлеб, соки, мороженое, кулинарные изделия;
- б) продукцию собственного производства;
- в) покупные товары, которые не перерабатывают на производстве.

26. Назовите цель составления плана- меню:

- а) чтобы сосчитать выручку;
- б) чтобы заказать продукты на базах снабжения;
- в) чтобы рассчитать потребность в продуктах.

27. Назовите документы, по которым устанавливают нормы вложения сырья на каждое блюдо:

- а) по меню;
- б) по сборнику рецептов;
- в) по плану- меню

28. Укажите, как определяют подлежащие включению в калькуляцию цены на продукты:

- а) рассчитывают средние рыночные;
- б) по распоряжению директора предприятия;
- в) из документов, сопровождающие закупленные продукты.

29. Укажите, как при составлении калькуляции исчисляют стоимость сырьевого набора?

- а) складывают цены всех продуктов, входящих в калькуляционный расчет;
- б) складывают норму закладки всех продуктов, входящих в блюдо, и умножают на цену;
- в) умножают нормы закладки продуктов на их цены и суммируют.

30. По каким ценам стоимость блюд списывается с заведующего производством?

- а) по продажным;
- б) покупным;
- в) продажным и покупным.

31. От чего зависит оформление отпуска продукции из производства на раздачу?

- а) от формы оплаты;
- б) места расположения раздачи;
- в) графика работы.

32. Что делают с изделиями, не проданными в течение дня

- а) уничтожают по акту;
- б) продают на следующий день;
- в) возвращают обратно на производство.

33. Как списывается стоимость коробок, израсходованных на упаковку изделий в кондитерском цехе?

- а) за счет стоимости изделий;
- б) издержек производства;
- в) расходы на продажу.

34. Как осуществляется реализация продукции в буфете?

- а) за наличный расчет;
- б) наличный расчет через кассу;
- в) наличный и безналичный расчеты.

35. С чего начинается инвентаризация в буфете?

- а) с проверки подсобных помещений;
- б) проверки денежных средств в кассе;
- в) проверки наличия товаров в торговом зале.

36. В случае недостачи материально ответственные лица должны:

- а) найти виновных в ней;
- б) возместить недостачу;
- в) списать недостачу.

37. Понятие экономического анализа может рассматриваться как:

- а) метод познания экономических процессов и явлений;
- б) самостоятельная функция в системе управления организацией;
- в) процесс сбора и обработки информации.

38. Термин «анализ» означает:

- а) соединение элементов;
- б) наблюдение;
- в) разложение объекта.

39. Классические методы экономического анализа:

- а) детерминированный факторный анализ;
- б) методы финансовых вычислений;
- в) кластерный анализ.

40. Фактор, который основан на вовлечении в производство дополнительных ресурсов:

- а) интенсивный;
- б) экстенсивный.

41. Вертикальный анализ отражает:

- а) структуру показателей;
- б) динамику показателей;
- в) относительные темпы роста и прироста показателей за ряд лет к уровню базисного года.

42. Показатель фондоотдачи определяется как:

- а) произведение средней первоначальной стоимости основных средств и объема выпуска продукции;
- б) отношение годового объема выпуска продукции к среднегодовой балансовой стоимости производственных основных средств;
- в) отношение средней первоначальной стоимости основных средств к объему выпуска продукции;
- г) произведение средней первоначальной стоимости основных средств и выработки 1 работника.

43. Уровень затрат основных средств на единицу продукции определяется с помощью показателя:

- а) фондовооруженности;
- б) фондоемкости;
- в) фондоотдачи;
- г) фондообеспеченности.

44. Рост материально-производственных запасов свидетельствует о:

- а) снижении производственного потенциала предприятия;
- б) эффективной инвестиционной политике;
- в) наращивании производственного потенциала;
- г) снижении эффективности производства.

45. Материалоемкость продукции определяется как отношение:

- а) суммы материальных затрат к стоимости продукции;
- б) стоимости продукции к сумме материальных затрат;
- в) суммы материальных затрат к полной себестоимости продукции;
- г) полной себестоимости продукции к сумме материальных затрат.

46. Рентабельность собственного капитала представляет собой:

- а) отношение выручки от продаж к среднегодовой стоимости собственного капитала;
- б) отношение среднегодовой стоимости капитала к прибыли от продаж;
- в) произведение чистой прибыли на среднегодовую стоимость имущества;
- г) отношение чистой прибыли к среднегодовой стоимости собственного Капитала;
- д) произведение прибыли от продаж на среднегодовую стоимости собственного капитала.

47. Факторы прямого влияния на финансовый результат:

- а) выручка от продаж;
- б) прочие доходы;
- в) сумма и уровень расходов на продажу;
- г) уровень цен реализованных товаров;
- д) налог на прибыль.

48. Резервы роста прибыли:

- а) увеличение выручки;
- б) снижение уровня валового дохода;
- в) рост себестоимости;
- г) сокращение условно-постоянных затрат на единицу продукции;
- д) увеличение суммы амортизационных отчислений.

Ответы к тестам:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
в	г	в	а	г	б	в	в	в	в	в	г	б	б	а
16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
б	а	а	б	б	а	в	в	а	в	в	б	в	в	в
31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45
а	в	а	б	б	б	а	в	а	б	а	б	б	в	а
46	47	48												
г	а	а												

Критерии оценивания:

$$K = \frac{A}{P};$$

где К – коэффициент усвоения, А – число правильных ответов, Р – общее число вопросов в тесте.

$$5 = 0,91-1$$

$$4 = 0,76-0,9$$

$$3 = 0,61-0,75$$

$$2 = 0,6$$

ТИПОВЫЕ ЗАДАЧИ

Для оценки компетенции: ПК- 1 (ИД-5 ПК-1)

Задача 1

На основе данных об имуществе, источниках образования и обязательствах кафе «Северянка» по состоянию на 01.01.20__г. (табл.3) произвести группировку объектов бухгалтерского учета по их составу и размещению и по источникам образования (обязательствам).

Таблица 1

Имущество, источники его формирования и обязательства
кафе «Северянка» на 01.01.20__ г.

№ п/п	Имущество, источники, обязательства	Сумма, руб.
1	Здание столовой	1350000
2	Производственное оборудование	335600
3	Полуфабрикаты	936100
4	Наличные деньги в кассе	27300
5	Уставный капитал	2000000
6	Долгосрочные кредиты банков	1245600
7	Деньги на расчетном счете	285400
8	Резервный капитал	10700
9	Задолженность подотчетных лиц	12600
10	Здание кладовой	765000
11	Задолженность бюджету по налогам	67300
12	Задолженность по отчислениям на социальное страхование и обеспечение	64700
13	Нераспределенная прибыль прошлых лет	164300
14	Задолженность по оплате труда сотрудникам	296800
15	Задолженность поставщикам за приобретенные продукты и оказанные услуги	982900
16	Ложки, вилки, тарелки, подносы	71200
17	Задолженность покупателей за отгруженную собственную продукцию	634100
18	Грузовой автомобиль	180000
19	Займы, предоставленные сотрудникам на срок 1 год	155000
20	Вексель Сбербанка РФ (срок предъявления – менее 12 месяцев)	80000

Примечание: Основные средства приведены по остаточной стоимости.

Задача 2

На основе данных об имуществе, источниках образования и обязательствах кафе «Северянка» по состоянию на 01.01.20__ г. (табл.1) и ранее произведенной группировку объектов бухгалтерского учета по их составу и размещению и по источникам образования (обязательствам) составить баланс организации, сгруппировав в нем статьи по соответствующим группам и разделам.

Задача 3

Установить, как повлияют на изменение валюты бухгалтерского баланса кафе «Северянка», приведенные в таблице 2 операции за январь 20__ г.

Таблица 2

Изменения бухгалтерского баланса кафе «Северянка» под влиянием совершенных хозяйственных операций за январь 20__ г.

№ п/п	Хозяйственные операции	Сумма, руб.	Характер изменений статей баланса (увеличение (+) или уменьшение (-))	Тип изме-
-------	------------------------	-------------	-----------------------------------------------------------------------	-----------

			Актив	Пассив	Изменения
			Изменение (+, -)	Изменение (+, -)	
1	2	3	5	7	8
1	От поставщика поступили продукты склад	250000			
2	С расчетного счета произведена оплата поставщику за продукты	200000			
3	В кассу с расчетного счета получены деньги для выплаты зарплаты и на хозяйственные нужды	250000			
4	Из кассы выплачена заработная плата сотрудникам кухни	246800			
5	Из кассы выданы денежные средства под отчет	3200			
6	Отгружена продукция собственного производства покупателям	500000			
7	С расчетного счета оплачен очередной платеж по долгосрочному кредиту банка	32400			
8	С расчетного счета перечислены налоги в бюджет	33000			
9	Начислена заработная плата сотрудникам цеха	260000			
10	Удержан из заработной платы налог на доходы физических лиц	32100			
	Общее изменение итога баланса				

Задача 4

На основании исходных данных (задача 3), открыть счета синтетического учета, учитывая их виды, по следующей форме:

Счет 01 «Основные средства»

Дебет	Кредит
C1	
Об. Дт	Об. Кт
C2	

Задача 5

По операциям кафе «Северянка» за январь 20_г., указанным в таблице задачи 3, составить бухгалтерские проводки в Журнале регистрации хозяйственных операций по

следующей форме (табл. 3).

Таблица 3

Журнал регистрации хозяйственных операций
кафе «Северянка» за январь 20__ г.

№ п/п	Содержание операции	Сумма, руб.	Корреспондирующие счета	
			Дебет	Кредит
1	2	3	4	5
1	От поставщика поступило сырье на склад			

Задача 6

На основании Журнала регистрации хозяйственных операций (задание сделать записи на счетах синтетического учета, подсчитать в них обороты за месяц (по дебету и кредиту), определить сальдо на конец месяца.

Задача 7

Составить оборотную ведомость по счетам синтетического учета, расположив счета в порядке возрастания их номеров по следующей форме (табл.4).

Таблица 4

Оборотная ведомость по счетам синтетического учета кафе «Северянка» за январь 20__ г.

Шифр счета	Наименование счета	Сальдо на 01.01.20 г.		Оборот за январь 20 г.		Сальдо на 01.02.20 г.	
		Дебет	Кредит	Дебет	Кредит	Дебет	Кредит
1	2	3	4	5	6	7	8

Задача 8

1. Определить цену поставщика вместе с НДС, установив ставку НДС по НК РФ (табл. 5).
2. Определить продажные цены на продукты с наценкой 75%.

Таблица 5.

№ п/п	Наименование товара	Цена поставщика	НДС		Цена с НДС	Наценка		Продажная цена
			%	сумма		%	сумма	
1	Салат	200-00						
2	Редис красный	250-00						
3	Огурцы свежие	200-00						
4	Лук репчатый	130-00						
5	Сметана	250-00						

Задача 9.

Определить продажную цену 1 порции продукции собственного производства, используя цены таблицы:

Калькуляционная карточка на салат «Весна» (рецепт №71 по Сборнику рецептур блюд)

Состав сырья	Норма вложения на 1 кг	Продажная цена за 1 кг, руб.	Сумма, руб.
1. Салат	0,292		
2. Редис красный	0,215		
3. Огурцы свежие	0,25		
4. Лук репчатый	0,125		
5. Сметана	0,200		
Итого общая стоимость набора	?		
Продажная цена одной порции (1/100 г.)			

Задача 10.

Сформируйте учетную политику предприятия питания в части учета товаров и продукции собственного производства.

Задача 11.

1. Произвести оценку товаров и определить сумму к оплате поставщику на основании данных по операциям 1, 2, составить бухгалтерские проводки.

2. Произвести оценку товаров и определить учетную стоимость товаров для списания из кладовой по операциям 3, 4. Составить бухгалтерские проводки.

3. Определить учетный остаток товаров в кладовой на основании данных условия задачи.

Условие для решения задачи

№	Наименование документа	№ документа	дата документа	Содержание хозяйственной операции	сумма	дебет счета	кредит счета
1	Товарная накладная	23	06	Поступил товар от ООО «Искра» через Кузякина Ф.С. на склад: Сайра (консервы) 170 банок по 110-00, в том числе НДС по ставке 10%. Товар оприходован на материальную ответственность кладовщика Смирного П.П. по учетным ценам			
2	Товарная накладная	28	16	Поступил товар от фирмы «РИО» на склад (счет – фактура №28 от 16-го): Кофе раствор. 60 банок по 215-00 НДС 20% ? К оплате ? Товар оприходован на мате-			

				риальную ответственность кладовщика Смирного П.П. по учетным ценам.			
3	Расходная накладная	1	07	Отпущен товар со склада в ларек:			
				Сайра (консервы) 150 банок. Товар оприходован с наценкой 90% на материальную ответственность продавца Конфеткиной Ю.Л.			
4	Расходная накладная	2	25	Отпущен товар со склада в ларек: Кофе растворимый 50 банок. Товар оприходован на материальную ответственность продавца Конфеткиной Ю.Л. с наценкой 50%			

Задача 12.

1. Составить первичные документы по движению продуктов и товаров в кладовой столовой за период с 1 по 3 марта 200__ г. (операции 1–4).

2. Составить товарный отчет № 17 по кладовой столовой за период с 1 по 3 марта 200__ г. Произвести его приемку, проверку и бухгалтерскую обработку.

3. Записать данные товарного отчета № 17 в регистр бухгалтерского учета по счету 41 «Товары».

4. Без оформления первичных документов составить (условно) обобщенный товарный отчет № 18 по кладовой столовой за период с 4 по 31 марта 200__ г. (операции 5–7). Произвести его приемку, проверку, бухгалтерскую обработку и записать в регистр бухгалтерского учета по счету 41 «Товары».

Материал для выполнения задания

Остатки товаров на 1 марта составили:

товары - 750 000 руб.

тара – 5000 руб.

Операция 1. 1 марта 20__ г. по товарной накладной № 01223 и по счету-фактуре № 1223 поступили продукты от ООО «Сказка» (табл. 1).

Реквизиты поставщика: ИНН – 5406121046, КПП – 540601001. Юридический адрес: г. Новосибирск, ул. Плановая, 215. БИК – 045004774, расчетный счет № 40702810800150000687 в Новосибирском филиале Альфа-банка.

Таблица 1

Поступление продуктов от ООО «Сказка»
за 1 марта 20__ г., в руб. и коп.

Наименование продукта	Ед. изм.	Кол-во	Цена	Сумма без НДС	НДС		Всего с НДС
					%	сумма	
Горбуша	кг	20	246-20		10		
Сахар-песок	кг	20	120-00		10		
Всего							

Продукты полностью оприходованы кладовщиком по покупным ценам.

Операция 2. 1 марта 20__г. по накладной на отпуск товара № 109 через Чернову З.А. отпущены продукты из кладовой столовой на кухню (отпущено на основании требования №109 от 1 марта 200__г., время отпуска 7 ч. 00 мин.) (табл. 2).

Таблица 2

Отпуск продуктов на кухню за 1 марта 20__г., в руб. и коп.

№ п/п	Наименование продукта	Единица измерения	Кол-во	Цена	Сумма
1	Горбуша	кг	15	246-20	
2	Мука высший сорт	кг	5	70-00	
3	Соль	кг	2	45-50	
4	Перец черный молотый	кг	0,05	147-00	
5	Масло растительное	кг	3	140-00	
	Всего				

Операция 3. 3 марта 20__г. по товарной накладной № 01390 и по счету-фактуре № 1390 поступили продукты от ООО «Саха-торг» (табл. 3).

Реквизиты поставщика: ИНН – 5405143280, КПП – 540502002. Юридический адрес: г.Якутск, ул. Федора Попова, 5. БИК – 045005782, расчетный счет № 40702810400005006982 в Якутском филиале ВТБ-банка.

Таблица 3

Поступление продуктов от ООО «Саха-торг» за 3 марта 20__г., в руб. и коп.

№п/п	Наименование продукта	Единица измерения	Кол-во	Цена	Сумма без НДС	НДС		Всего с НДС
						%	сумма	
1	Картофель	кг	50	117-00		10		
2	Лук репчатый	кг	5	90-00		10		
3	Морковь	кг	3	150-00		10		
	Всего							

Продукты полностью оприходованы кладовщиком по покупным ценам.

Операция 4. 3 марта 20__г. по накладной на отпуск товара № 110 через Чуйко Д.В. отпущены товары из кладовой столовой в буфет (отпущено на основании требования №110 от 3 марта 20__г., время отпуска 7 ч. 00 мин.) (табл. 4).

Таблица 4

Отпуск товаров в буфет за 3 марта 200__г., в руб. и коп.

№п/п	Наименование товара	Единица измерения	Количество	Цена	Сумма
1	Круассан с сыром	шт.	20	80-00	
2	Снек с ветчиной	шт.	48	85-31	
	Всего				

Операция 5. За 4–31 марта 200__г. поступили от разных поставщиков:

продукты и товары

427 500 руб.

НДС (10 %)

? руб.

Транспортные расходы

11300 руб. НДС (20 %)

? руб.

Всего к оплате

? руб.

Операция 6. За 4–31 марта 20__ г. отпущены продукты и товары:

- буфету на сумму 22400 руб.,
- кухне – 64 300руб.

Операция 7. Составлен акт № 3 на порчу картофеля в количестве 10 кг. Акт утвержден, потери отнесены за счет материально- ответственного лица.

Задача 13.

Составление отчетов о движении товаров по кладовому ресторану, карточек количественно-стоимостного учета товаров и ведомость остатков

1. Составить за 1–3 сентября товарный отчет № 60 по кладовой (зав. складом Кравченко И.С.), оформив документы по данным табл. 5.
2. Произвести записи в карточках количественно-стоимостного учета товаров.
3. Заполнить (сальдовую ведомость) по кладовой (заведующий складом Кравченко И.С.) по состоянию на 04 сентября на основании карточек количественно-стоимостного учета товаров.

Таблица 5

Операции по складу № 1 за 1–3 сентября

№ п/п	Содержание операции	Количество, кг, шт.	Цена учетная, руб.	Сумма, руб.
1	02.09 от ООО «Сатурн» поступила мука в/с по товарной накладной №314.	100	70-00	
	НДС по товару?	x	x	
	К оплате ?			
	Мешки джутовые, шт.	14	20-00	
2	03.09 поступило по товарной накладной № 257 от ООО «Якутский молочный завод» масло сливочное крестьянское.	400	200-00	
	НДС по товару?	x	x	
	К оплате?			
3	02.09 отпущены по требованию-накладной № 12 Товары на кухню ресторана: Мука в/с	50		
	Масло сливочное	13		
	Итого товаров	x	x	
4	03.09 по требованию - накладной № 13 отпущены товары на кухню ресторана: Мука в/с	30		

Задача 14.

I. Определить учетный остаток продуктов на кухне на конец дня, если:

Остатки продуктов по кухне на начало дня – 2680-00

Поступил товар по требованию-накладной за день – 75000-00 по ценам кладовой, наценка на товар на кухне установлена в размере 60%;

По акту о реализации и отпуске изделий кухни значится – 120000-00.

По дневному заборному листу отпущено в буфет – 28000-00, цены кухни и буфета равны.

II. Определить результат инвентаризации продуктов на кухне, если по инвентаризационной описи стоимость продуктов составляет 3000-00. Составить бухгалтерские проводки.

III. Остатки продуктов и товаров в столовой на 1 марта 20__ г.:

- в кладовой – на сумму 83550 руб.;
- на кухне – 50400 руб.;
- в буфете – 15700 руб.

Учет продуктов и товаров в кладовой ведется в натуральном, а в бухгалтерии – в стоимостном выражении по покупным ценам. В учебных целях складской учет не рассматривается.

Учет сырья и продукции собственного производства на кухне ведется по продажным ценам с учетом наценки – 60 % и НДС – 10 %. Отпуск питания своим сотрудникам осуществляется по продажным ценам.

Выручку от продажи собственной продукции покупателям за наличный расчет получает кассир-операционист Иванова О.А.

Учет товаров и продукции собственного производства в буфете ведется по продажным ценам. Продажная цена на покупные товары формируется с учетом наценки – 30 % и НДС – 10 %.

Выручку от реализации товаров и продукции из буфета покупателям за наличный расчет получает буфетчик.

Поступление товаров и продуктов от поставщиков следует отражать в учете без использования счета 15 «Заготовление и приобретение материальных ценностей».

Транспортные расходы по доставке товаров, продуктов в стоимость материальных ценностей не включаются, а учитываются отдельно на счете 44 «Расходы на продажу».

Задание 1. Калькуляция продажных цен на продукцию собственного производства.

1. Составить калькуляционные карточки на суп картофельный с горохом и на рыбу жареную, предусмотренные планом-меню от 1 марта 20__ г. Данные для заполнения калькуляционных карточек № 11, 12 взять из таблиц 1, 2 и 3.

2. Зарегистрировать калькуляционные карточки в реестре калькуляционных карточек, форма которого приведена в табл. 4.

3. Заполнить план-меню № 49 выпуска блюд столовой на 1 марта 20__ г. по данным табл. 5 и ранее составленных калькуляционных карточек.

Материал для выполнения задания

Таблица 1

Норма закладки сырья для приготовления супа картофельного с горохом (№ 306/3 по Сборнику рецептов), кг

№ п/п	Продукт	Норма закладки на 100 блюд
1	Картофель	26,7
2	Горох лущеный	8,1
3	Лук репчатый	4,8
4	Морковь	5,0
5	Масло растительное	2,0
6	Соль	0,6

Таблица 2

Норма закладки сырья для приготовления рыбы жареной (№ 641/2 по Сборнику рецептов), кг

№ п/п	Продукт	Норма закладки на 100 блюд
-------	---------	----------------------------

1	Горбуша	14,7
2	Мука высший сорт	0,6
3	Соль	0,3
4	Перец черный молотый	0,001
5	Масло растительное	0,6

Таблица 3

Продажные цены на продукты и покупные товары по состоянию на 1 марта 20__ г. по книге регистрации окончательных продажных цен, в руб. и коп. (сформировать самостоятельно)

№ п/п	Наименования продуктов и товаров	Единица измерения	Продажная цена
1	Картофель	кг	
2	Горох лущеный	кг	
3	Лук репчатый	кг	
4	Морковь	кг	
5	Масло растительное	кг	
6	Соль	кг	
7	Горбуша	кг	
8	Мука высший сорт	кг	
9	Перец черный молотый	кг	
10	Круассан с сыром	шт.	
11	Снек с ветчиной	шт.	

Таблица 4

Реестр калькуляционных карточек, в руб. и коп.

№ карточек	Наименование блюда	Номер блюда, рецептура	Продажная цена

Таблица 5

№ п/п	Наименование блюда	Номер блюда по Сборнику рецептур	Выход одного блюда, г	Количество	Продажная цена, руб, коп.
1	Суп картофельный с горохом		250	150	
2	Рыба жареная		100	120	
3	Гарнир, картофель отварной	423/1	200	110	
4	Салат из свежих помидоров и огурцов	108/3	100	80	

5	Компот из свежих яблок	1110/3	200	130	
---	------------------------	--------	-----	-----	--

Данные для заполнения плана-меню на 1 марта 200 г.

Задание 2. Документальное оформление, учет продукции собственного производства и ее реализации.

1. Составить первичные документы по движению продуктов на кухне столовой за период с 1 по 3 марта 20__ г.

2. Составить ведомость учета движения продуктов и тары на кухне (товарный отчет) № 19 по кухне столовой за период с 1 по 3 марта 20__ г. Произвести его приемку, проверку и бухгалтерскую обработку.

Материал для выполнения задания

Операция 1. 1 марта 20__ г. по накладной на отпуск товара № 109 получены продукты из кладовой столовой. Продукты оприходованы зав. производством по продажным ценам на сумму 1575 руб.

Операция 2. 1 марта 20__ г. реализовано и отпущено продукции собственного производства согласно плану-меню (составлен акт о продаже и отпуске изделий кухни № 55). Недостающие показатели заполнить произвольно:

1) за наличный расчет:

- суп картофельный с горохом 146 блюд,
- рыба жареная 98 блюд,
- гарнир, картофель отварной 108 блюд,
- салат из свежих помидоров и огурцов 66 блюд,
- компот из свежих яблок 106 блюд.

2) в буфет по дневному заборному листу № 52:

- рыба жареная – 10 блюд в 10 час. и 10 блюд в 14 час.;
- салат из свежих помидоров и огурцов – 5 блюд в 12 час. и 5 блюд в 16 час.;
- компот из свежих яблок – 10 блюд в 14 час. и 10 блюд в 16 час.

Задача 15.

На основании калькуляционных карточек 1 и 2 оформите требование в кладовую и накладную на отпуск товара

Калькуляционная карточка № 1							
Наименование блюда – <i>Бутерброд с сыром</i>					Номер по сборнику рецептов – 3		
Порядковый номер калькуляции		№ 1 от 5.09.20.. г.			№ 2 от 22.09.20.. г.		
№ п/п	Наименование продукта	норма	цена, руб.	сумма, руб.	норма	цена, руб.	сумма, руб.
1	Сыр «Российский»	2,7	470-00		2,7	70-00	
2	Масло сливочное	1,0	450-00		1,0	50-00	
3	Хлеб	3,0	55-00		3,0	8-00	
Итого							
Калькуляционная карточка № 2							
Наименование блюда – <i>Салат картофельный</i>					Номер по сборнику рецептов –		
					71		
Порядковый номер калькуляции		№ 1 от 6.09.20.. г.			№ 2 от 29.09.20.. г.		
№ п/п	Наименование продукта	норма	цена, руб.	сумма, руб.	норма	цена, руб.	сумма, руб.
1	Картофель	1,16	60-00		1,16	15-00	

2	Лук зеленый	0,21	200-00		0,21	210-00	
3	Сметана	0,15	145-00		0,15	49-00	
4	Соль	0,02	35-00		0,02	6-00	
5	Перец молотый	0,0002	220-00		0,0002	240-00	
6	Укроп	0,03	200-00		0,03	210-00	
Итого							

Задание 16.

Заполнить и обработать «Ведомость учета движения продуктов и тары на кухне (товарный отчет) на основании следующих данных:

Предприятие «Столовая «Большая ложка».

Товарный отчет составлен 15.09.20...

Остаток на начало дня: 218 150-00 руб. (продуктов – 218 000-00 руб., соли и специй – 100-00 руб., тары – 50-00 руб.).

Приход: 120 000-00 руб. (продуктов – 118 000-00 руб., специй и соли – 2000-00 руб.).

Кроме этого, на рынке были закуплены продукты (составлены закупочные акты) на суммы: 15000-00 руб., 30000-00 руб., 35000-00 руб.

Расход: 183610-50 руб.

реализовано сотрудникам столовой – 76400-00 руб.

доставка в офисы – 107210-00 руб.

Стоимость по учетным ценам:

реализовано за наличный расчет – 100610-50 руб. (продуктов – 100000-00 руб., соли и специй – 610-50 руб.)

реализовано сотрудникам столовой – 53200 руб. (продуктов – 53000-00 руб., соли и специй – 200-00 руб.)

доставка в офисы – 60210-00 руб. (продуктов – 60000-00 руб., соли и специй – 210-00 руб.).

Недостающие данные заполнить произвольно.

Унифицированная форма № ОП-14
Утверждена постановлением Госкомстата
России от 25.12.1998 № 132

		Код	
		Форма по ОКУД	0330514
		по ОКПО	
организация			
структурное подразделение		Вид деятельности по ОКДП	
		Вид операции	
ВЕДОМОСТЬ УЧЕТА ДВИЖЕНИЯ ПРОДУКТОВ И ТАРЫ НА КУХНЕ (товарный отчет)			Номер документа
			Дата составления

Материально ответственное лицо _____ должность _____ фамилия,

и., о.

Табельный номер									
	Сумма фактической реализации, руб. коп.	Документ		Стоимость по учетным ценам, руб., коп.	В том числе стоимость				Отметки бухгалтерии
		дата	номер		продук-ты	специи и соль	тара	стекло-тара	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Итого по расходу									
IV. Остаток на конец дня	X		X						
Фактически остаток	X	X	X						
Излишки	X	X	X						
Недостача	X	X	X						

Приложение _____ документов

количество прописью

Материально ответственное лицо _____

подпись

Работники _____

фамилия, и., о.

фамилия, и., о.

фамилия, и., о.

фамилия, и., о.

фамилия, и., о.

фамилия, и., о.

Ведомость с документами принял и проверил _____

должность

подпись

расшифровка подписи

Решение руководителя _____

Руководитель _____

должность

подпись

расшифровка подписи

Задача 17.

1. Определить учетный остаток товаров в буфете на основании данных условия.
2. Составить бухгалтерские проводки по операциям.
3. Определить результат инвентаризации товаров в ларьке, если по инвентаризационной описи значится сумма 28000-00.

Условие для решения задачи

№	Наименование документа	№ документа	Дата документа	Содержание хозяйственной операции	сумма	Д-т	К-т
Остаток продуктов -40000 руб.							
1	Накладная	23	06	Поступил товар из кладовой в буфет: Сайра (консервы) 15 банок по цене кладовой 150-00. Товар оприходован в буфете с наценкой 90% на материальную ответственность буфетчицы			

2	Дневной заборный лист	12	06	Поступила готовая продукция из кухни в буфетна сумму. Цены равны.	28000-00		
3	Квитанция к приходному кассовому ордеру	32	06	Продан товар и готовые изделия, выручка буфета составила	41000-00		

Задача 18.

Учет операций буфета. Без оформления первичных документов составить обобщенный товарный отчет № 51 по буфету за 1–31 марта 20г. Произвести его приемку, проверку, бухгалтерскую обработку и записать в регистр бухгалтерского учета по счету 41 «Товары».

Материал для выполнения задания

Операция 1. 1 марта 20__г. по дневному заборному листу № 52 поступила продукция собственного производства из кухни. Продукция оприходована буфетчиком по продажным ценам на сумму 488 руб.40 коп.

Операция 2. 3 марта 20__г. по накладной на отпуск товара № 110 поступили товары из кладовой столовой. Товары оприходованы буфетчиком по продажным ценам на сумму 444 руб. 56 коп.

Операция 3. 2 и 3 марта 20__г. поступила продукция собственного производства из кухни. Продукция оприходована буфетчиком по продажным ценам на сумму 970 руб.

Операция 4. 4–31 марта 20__г. поступили продукты и товары из кладовой. Продукты и товары оприходованы буфетчиком по продажным ценам на сумму 17732 руб.

Операция 5. 4–31 марта 20__г. поступила продукция собственного производства из кухни. Продукция оприходована буфетчиком по продажным ценам на сумму 6300 руб.

Операция 6. 1–31 марта 20__г. от разных поставщиков поступили товары по покупным ценам на сумму 15 000 руб., НДС 10 % – 1500 руб. Поступившие товары оприходованы буфетчиком по продажным ценам 21 450 руб.

Операция 7. 1–31 марта 20__г. реализовано покупателям продукции собственного производства и товаров за наличный расчет на сумму 48000 руб.

Задача 19.

На складе столовой, расположенном во второй зоне, проведена инвентаризация товаров 31 августа. Предыдущая инвентаризация проводилась 31 мая. Межинвентаризационный период составил 62 дня. По данным бухгалтерского учета за межинвентаризационный период сумма остатков охлажденной рыбы составила 6780 кг; отпущено с 1 июня по 31 августа – 4216 кг.

Норма естественной убыли для охлажденной рыбы при сроке хранения 2 дня – 0,15 %.

Рассчитать предельный размер естественной убыли по рыбе охлажденной.

Задача 20.

При инвентаризации в кладовой организации общественного питания выявлена недостача продуктов по покупным ценам на сумму 360 руб., в том числе:

- в пределах норм естественной убыли – 60 руб.
- по вине материально-ответственного лица – 180 руб.
- виновники не установлены – 120 руб.

По факту недостачи по вине материально-ответственного лица взыскание произведено по продажным ценам с наценкой 30 % (согласно договора о материальной ответственности).

НДС по продуктам составил 10 %.

Отразить данную хозяйственную операцию в учете.

Задача 21.

Сумма доходов (выручку) от продажи товаров и готовых изделий через буфет по продажным ценам вместе с НДС по ставке 10%, в том числе, составила 200000-00.

Задача 22.

Определить сумму расходов на продажу и составить бухгалтерские проводки на основании следующих хозяйственных операций:

№	Наименование документа	№ документа	Дата документа	Содержание хозяйственной операции	Сумма	Д-т	К-т
1	Расчетно-платежная ведомость	9	30	Начислена заработная плата сотрудникам предприятия общественного питания	70000-00		
2	Бухгалтерская справка	-	30	Начислены средства социального страхования и обеспечения	?		
3	Товарно-транспортная накладная	32	16	Начислены транспортные расходы	5000-00		

Задача 23.

За отчетный период организацией общественного питания было реализовано товаров на сумму 16 000 руб. Остаток товаров на конец отчетного периода – 640 руб. Транспортные расходы на остаток товаров на начало периода составили 80 руб. Транспортные расходы за отчетный период – 350 руб.

Рассчитать издержки обращения на остаток товаров на конец отчетного периода.

Задача 24.

Отпущены товары и продукты из ресторана в буфет. Стоимость отпущенных материальных ценностей в ценах ресторана – 1800 руб., а в ценах буфета – 1700 руб.

Отразить данную хозяйственную операцию в учете.

Задача 25.

По акту списан на кухне завес бочки из-под повидла яблочного. Вес тары по документу – 18 кг, фактически – 20 кг. Учетная цена повидла яблочного 30 руб. за 1 кг. Наценка составила 30 %, НДС – 10 %.

Завес тары отнесен на расходы столовой.

Отразить данную хозяйственную операцию в учете.

Задача 26

Отразить на бухгалтерских счетах операции по реформации баланса.

Закрывать субсчета к счетам 90 “Продажи”, 91 “Прочие доходы и расходы” и счет 99 “Прибыли и убытки”.

Журнал регистрации хозяйственных операций

№ п/п	Содержание операции	Сумма	Д-т	К-т
1	Списана сумма выручки от продажи	800000		
2	Списана сумма НДС от продажи товаров	122034		
3	Списана себестоимость проданных товаров	800000		
4	Списаны реализованные торговые наценки	500000		
5	Отражена прибыль от продажи	?		
6	Списаны прочие доходы	250000		
7	Списаны прочие расходы	100000		
8	Отражена прибыль (убыток) по прочим операциям	?		
9	Начислен налог на прибыль	?		
10	Отражены отложенные налоговые активы	77966		
11	Списана чистая прибыль организации	?		

Задача 27

Используя данные оборотной ведомости, составить бухгалтерский баланс кафе «Северянка» по состоянию на 01 февраля 20_г. по действующей форме.

Задача 28

По данным таблицы необходимо:

- 1) рассчитать выработку продукции на одного работника и материалоотдачу;
- 2) рассчитать влияние на изменение объема произведенной продукции следующих факторов: численности работников и выработки продукции на одного работника; материальных затрат и материалоотдачи;
- 3) дать аналитическую оценку по результатам расчетов.

Исходные данные для факторного анализа объема производства продукции

Показатель	Предыдущий год	Отчетный год	Абсолютное отклонение (+, -)	Темп роста, %
Производство продукции, тыс. руб.	61384	62946		
Среднесписочная численность, чел.	208	200		
Материальные затраты, тыс. руб.	35578	35791		
Выработка продукции на одного работника, тыс. руб.				
Материалоотдача, руб.				

Задача 29

По данным таблицы 2 необходимо:

- 1) рассчитать фондоотдачу и оборачиваемость оборотных активов;

2) рассчитать влияние на изменение выпуска продукции следующих факторов: среднегодовой стоимости ОПФ и фондоотдачи; величины оборотных средств и их оборачиваемости;

3) дать аналитическую оценку по результатам расчетов.

**Исходные данные для анализа влияния факторов
использования ОПФ и оборотных средств на объем продаж**

Показатель	Предыдущий год	Отчетный год	Абсолютное отклонение (+,-)	Темп роста, %
Объем продаж, тыс. руб.	55348	56384		
Среднегодовая стоимость ОПФ, тыс. руб.	37546	35478		
Среднегодовые остатки оборотных активов, тыс. руб.	18378	20405		
Фондоотдача, руб.				
Оборачиваемость оборотных активов, обороты				

Задача 30

Провести горизонтальный и вертикальный анализ основных средств предприятия. Сделать вывод о составе основных средств, исследовать их структуру и структурные сдвиги.

Состав и структура основных средств (на конец года)

Виды основных средств	Базисный год		Отчетный год		Отклонение отчетного года от базисного в уд. весе, ±	Темп роста, %
	тыс. руб.	%	тыс. руб.	%		
Здания и сооружения	127908		129560			
Машины и оборудование	106951		135046			
Транспортные средства	6139		8005			
Рабочий скот	82		73			
Продуктивный скот	18669		23957			
Земельные участки и объекты природопользования	874		1774			
Производственный и хозяйственный инвентарь	-		58			
Другие виды основных средств	130		130			
Всего основных фондов	260753		298603			

Задача 31

Оценить показатели обеспеченности и эффективности использования основных средств

Показатели обеспеченности и эффективности использования основных средств

Показатель	20__г.	20__г.	Откл., ±
Выручка, тыс. руб.	10013	15012	
Прибыль от продаж, тыс. руб.	130	505	

Среднегодовая стоимость основных производственных фондов, тыс. руб.	703,5	736	
Среднесписочная численность работников, чел.	6	7	
Фондовооруженность труда, тыс. руб.			
Фондоотдача, руб.			
Фондоемкость, руб.			
Фондорентабельность, %			
Относительная экономия (перерасход) основных средств, тыс. руб.	-		-
Прирост продукции за счет роста фондоотдачи, тыс. руб.	-		-

Задача 32

Товарные запасы организации составили на 1-е число каждого месяца в тыс. руб.: 1.04 –30; 1.05 – 28; 1.06 – 32; 1.07 –36. Оборот II квартала – 112 тыс. руб. Оборот на III квартал предусмотрен в сумме 135 тыс. руб.

Вычислите:

- 1) средние товарные запасы;
- 2) товарные запасы в процентах к обороту;
- 3) оборачиваемость товарных запасов в днях и в числе оборотов.
- 4) обеспеченность запасами оборота III квартала. Сделайте выводы.

Задача 33

Оценить движение персонала предприятия в абсолютном и относительном выражении. Сделайте вывод.

Движение персонала на предприятии

Показатель	Базисный год	Отчетный год	Изменение, (+;-)	Темп роста, %
Среднесписочная численность работников, чел.	48	49		
Принято в течение года, чел.	4	6		
Выбыло в течение года, всего, чел.	5	2		
в т.ч. за нарушение трудовой дисциплины	1	-		
по собственному желанию	4	2		
по другим причинам	-	-		
Коэффициент оборота по приему				
Коэффициент оборота по выбытию				
Коэффициент текучести кадров				

Задача 34

На основании данных таблицы проанализировать состав и динамику за год показателей финансовых результатов деятельности предприятия. Присвоить таблице наименование. Составить выводы.

Показатели	Предыдущий год	Отчетный год	Изменение, (+,-)	Темпыроста, %
Выручка от продажи, тыс. руб.	34750	37300		
Себестоимость продаж, тыс. руб.	16250	17300		
Валовая прибыль (убыток), тыс. руб.	18500	20000		
Коммерческие расходы, тыс. руб.	400	450		

Управленческие расходы, тыс. руб.	200	260		
Прибыль (убыток) от продаж, тыс. руб.	17900	19290		
Проценты к получению, тыс. руб.	300	410		
Проценты к уплате, тыс. руб.	450	400		
Прочие доходы, тыс. руб.	2030	1980		
Прочие расходы, тыс. руб.	4740	4240		
Прибыль (убыток) до налогообложения, тыс. руб.	15060	17040		
Текущий налог на прибыль, тыс. руб.	3250	4390		
Чистая прибыль (убыток), тыс. руб.	11800	12650		

Задача 35

На основании исходных данных проанализировать динамику финансовых результатов о предприятия за год. Рассчитать необходимые показатели. Определить влияние факторов. Сделать выводы.

Показатели	Предыдущий год	Отчетный год	Отклонение (+,-)
Выручка от продажи, тыс. руб.	12400	12000	
Полная себестоимость продукции, тыс. руб.	9650	8970	
Прибыль (убыток) от продаж, тыс. руб.			
Прочие доходы, тыс. руб.	810	640	
Прочие расходы, тыс.руб.	1010	1720	
Балансовая прибыль (убыток), тыс.руб.			
Рентабельность продаж, %			
Рентабельность производства, %			

Критерии оценивания:

За правильное решение задач ставится оценка «5», при этом студент показывает повышенный уровень в овладении материалом. Если в ходе решения задач студентом допущены несколько недочетов или сделана одна грубая ошибка, то ставится оценка «4». Если допущены 2 ошибки, из перечисленных выше, либо при решении допущено 2 ошибки то ставится оценка «3». Если допущены 3 и более ошибок, из перечисленных выше, либо правильно выполнено только одно задание, то ставится оценка «2».

4.2. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ

Перечень зачетных вопросов

Для оценки компетенции: ПК- 1 (ИД-5 ПК-1)

1. Типы, классы предприятий общественного питания. Виды деятельности: основные термины и определения, классификация предприятий общественного питания, общие технические условия функционирования, правила оказания услуг общественного питания.
2. Роль учета и контроля для предприятий общественного питания в рыночных условиях хозяйствования субъектов различных форм собственности.
3. Нормативные документы и основные аспекты учета операций в предприятиях общественного питания Российской Федерации.
4. Понятие о документах и документообороте.
5. Понятие, задачи, объекты и общие принципы организации учета запасов, продаж, расходов процесса реализации.

6. Оценка материально-производственных запасов в организациях общественного питания. Формирование цен на продукцию собственного производства и покупные товары, предназначенные для продажи без обработки, в общественном питании.
7. Учетная политика предприятия по учету товарных запасов, их продажи результатов продаж запасов общественного питания.
8. Принципы, основы организации, задачи бухгалтерского учета в кладовых предприятий общественного питания.
9. Оценка товаров в кладовых предприятий общественного питания. Учетные цены.
10. Особенности организации первичного, складского учёта запасов в кладовых предприятий общественного питания.
11. Документальное оформление и учет поступления товаров от поставщиков, из других источников, контроль оприходования.
12. Документальное оформление и учет отпуска продуктов из кладовых. Особенности документального оформления и учета потерь и переоценки товаров.
13. Значение, виды, формы, сроки составления и представления в бухгалтерию отчетности материально - ответственных лиц.
14. Приемка, проверка, обработка отчетов материально - ответственных лиц и организация аналитического учета товаров в кладовых.
15. Синтетический и аналитический учет товаров в бухгалтерии. Организация внутреннего контроля складского и бухгалтерского учета товаров и тары. Взаимосвязь аналитического и синтетического учета товаров.
16. Инвентаризация товаров в кладовых: задачи, документальное оформление, учет потерь и пересортицы, определение результатов инвентаризации и отражение их в учете.
17. Основы организации и задачи бухгалтерского учета продуктов, готовой продукции и оборота предприятий общественного питания в условиях производства.
18. План – меню. Особенности учета затрат производства, реализации и организации потребления кулинарной продукции. Организация контроля над нормами закладки сырья и выхода готовой продукции
19. Калькуляция цен на продукцию собственного производства.
20. Учетные цены кухни.
21. Организация первичного учёта сырья, полуфабрикатов, готовой продукции собственного производства на кухне предприятий питания. Документальное оформление поступления, выбытия и продажи.
22. Отчетность заведующих производством, цехами: сроки, порядок составления, приемки и проверки отчетов. Особенности учета реализации продукции через обеденные залы, по абонеентам, заказам, своим работникам.
23. Синтетический и аналитический учет производственных запасов в бухгалтерии предприятия общественного питания.
24. Инвентаризация товаров, сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и тары на производстве: особенности проведения и документального оформления, определение результатов инвентаризации и отражение их в учете в условиях производства.
25. Особенности учета товаров, продукции собственного производства в розничной сети общественного питания.
26. Задачи учета. Формирование продажных цен. Учетные цены.
26. Документальное оформление поступления и реализации товаров, сдачи торговой выручки.
27. Значение, виды, формы, сроки составления и представления в бухгалтерию отчетности материально - ответственных лиц.
28. Доходы и расходы по основной деятельности предприятий питания в соответствии с действующей нормативной документацией.
29. Учет продажи товаров, собственной продукции, услуг предприятий питания.
30. Учет доходов от продажи общественного питания: расчет и списание наценок, относящихся к реализованным товарам, продукции собственного производства. Влияние наценок на

результаты от продаж.

31. Расходы предприятий общественного питания, их классификация, номенклатура, содержание статей расходов. Синтетический и аналитический учет расходов предприятий питания. Влияние расходов на финансовый результат предприятия питания

32. Определение и учет результатов от продажи продукции собственного производства, товаров, услуг и сдачи тары.

33. Прочие доходы и расходы предприятий питания: состав, содержание и учет.

34. Определение и учет окончательных финансовых результатов предприятий питания.

35. Использование учетной информации по операциям организаций общественного питания при управлении деятельностью и оценке финансового состояния предприятия питания.

36. Приемка, проверка, обработка отчетов материально - ответственных лиц. Организация синтетического и аналитического учета товаров розничной торговли общественного питания в бухгалтерии.

37. Инвентаризация товаров и тары розничной торговли (буфетах, киосках): особенности проведения и документального оформления, учет потерь, определение результатов инвентаризации и отражение их в учете.

38. Организация внутреннего контроля в местах хранения (буфетах, киосках) и бухгалтерского учета товаров и тары бухгалтерией. Взаимосвязь аналитического и синтетического учета запасов. Решения по результатам контроля при управлении деятельностью.

39. Бухгалтерская отчетность организаций: понятие, состав, требования, предъявляемые к ней.

41. Сущность, задачи и содержание экономического анализа, его место и роль в системе управления коммерческой организацией.

42. Экономический анализ в системе экономических наук.

43. Предмет и объект экономического анализа.

44. Методология экономического анализа как науки и особенности его метода.

45. Классификация задач и специальных приемов экономического анализа.

46. Анализ использования основных производственных фондов.

47. Анализ производственных запасов.

48. Анализ затрат на производство продукции.

49. Анализ использования труда и его оплаты.

50. Анализ прибыли и рентабельности продаж.

51. Анализ капиталоотдачи (деловой активности).

52. Анализ рентабельности активов предприятия.

Критерии оценивания:

«Зачтено» - выставляется студенту, продемонстрировавшему всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «зачтено» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

«Не зачтено» - выставляется студенту, продемонстрировавшему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «не зачтено» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ

5.1. ПРОЦЕДУРА ОЦЕНИВАНИЯ – ПОРЯДОК ДЕЙСТВИЙ ПРИ ПОДГОТОВКЕ И ПРОВЕДЕНИИ АТТЕСТАЦИОННЫХ ИСПЫТАНИЙ И ФОРМИРОВАНИИ ОЦЕНКИ

Справочная таблица процедур оценивания

№п /п	Процедуры оценивания	Краткая характеристика	Необходимое наличие материалов по оценочному средству в фонде	Критерии оценивания	Возможность формирования компетенции на каждом этапе		
					Знания	Навыки	Умения
1.	Контрольная работа (К)	Средство для проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	Комплект контрольных заданий по вариантам	<ul style="list-style-type: none"> • отлично – выполнено правильно 100% заданий, работа выполнена по стандартной методике, излагаются аргументированные выводы, полностью выполнена графическая часть работы; • хорошо – выполнено правильно не менее 70% заданий, работа выполнена по стандартной методике, в освещении вопросов не содержится грубых ошибок, по ходу решения сделаны аргументированные выводы, самостоятельно выполнена графическая часть работы; • удовлетворительно – выполнено правильно не менее 50% заданий, работа выполнена по стандартной или самостоятельно разработанной методике, в освещении вопросов не содержится грубых ошибок, по ходу решения сделаны аргументированные выводы, самостоятельно выполнена графическая часть работы; • неудовлетворительно - студент не справился с заданием (выполнено правильно менее 50% задания варианта), не раскрыто основное содержание вопросов, имеются грубые ошибки в освещении вопроса, в решении задач, в выполнении графической части задания и т.д., а также выполнена не самостоятельно. 	+	+	
2.	Репродуктивные задачи и задания (РПЗ)	Задачи и задания репродуктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать знание фактического материала (базовые понятия, алгоритмы, факты) и умение	Комплект репродуктивных задач и заданий	<p>«Отлично» - правильное решение задачи, подробная аргументация своего решение, хорошее знание теоретических аспектов решения казуса, ответы на дополнительные вопросы по теме занятия.</p> <p>«Хорошо» - правильное решение задачи, достаточная аргументация своего решение, хорошее знание теоретических аспектов решения казуса, частичные ответы на дополнительные вопросы по теме занятия.</p>	+		

		правильно использовать специальные термины и понятия, узнавание объектов изучения в рамках определенного раздела дисциплины;		<p>«Удовлетворительно» -частично правильное решение задачи, недостаточная аргументация своего решение, определённое знание теоретических аспектов решения казуса, частичные ответы на дополнительные вопросы по теме занятия.</p> <p>«Неудовлетворительно» - неправильное решение задачи, отсутствие необходимых знание теоретических аспектов решения казуса.</p>			
3.	Собеседование (С)	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам/разделам дисциплины	<p>«Отлично» - в ответе отражены основные концепции и теории по данному вопросу, проведен их критический анализ и сопоставление, описанные теоретические положения иллюстрируются практическими примерами и экспериментальными данными. Студентом формулируется и обосновывается собственная точка зрения на заявленные проблемы, материал излагается профессиональным языком с использованием соответствующей системы понятий и терминов.</p> <p>«Хорошо» – в ответе описываются и сравниваются основные современные концепции и теории по данному вопросу, описанные теоретические положения иллюстрируются практическими примерами, студентом формулируется собственная точка зрения на заявленные проблемы, однако он испытывает затруднения в ее аргументации. Материал излагается профессиональным языком с использованием соответствующей системы понятий и терминов.</p> <p>«Удовлетворительно» – в ответе отражены лишь некоторые современные концепции и теории по данному вопросу, анализ и сопоставление этих теорий не проводится. Студент испытывает значительные затруднения при иллюстрации теоретических положений практическими примерами. У студента отсутствует собственная точка зрения на заявленные проблемы. Материал излагается профессиональным языком с использованием соответствующей системы понятий и терминов.</p> <p>«Неудовлетворительно» – ответ не отражает современные концепции и теории по данному вопросу. Студент не может привести практических примеров. Материал излагается «житейским» языком, не используются понятия и термины соответствующей научной области, студент не может назвать ни одной научной теории, не дает определения базовым понятиям.</p>	+		
4.	Тест (Т)	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать	Фонд тестовых заданий	<p>$K = \frac{A}{P}$ K – коэффициент усвоения, A – число правильных ответов, P – общее число вопросов в тесте.</p> <p>$5 = 0,85-1$</p>	+		

		процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.		4 = 0,7-0,84 3 = 0,6-0,69 2 = > 0,59			
5.	Устный ответ (У)	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Темы и вопросы для обсуждения	<p>При оценке ответа студента надо руководствоваться следующими критериями, учитывать:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) полноту и правильность ответа; 2) степень осознанности, понимания изученного; 3) языковое оформление ответа. <p>Отметка "5" ставится, если студент:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) полно излагает изученный материал, даёт правильное определение понятий; 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка. <p>Отметка "4" ставится, если студент даёт ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки "5", но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1-2 недочёта в последовательности и языковом оформлении излагаемого.</p> <p>Отметка "3" ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого. <p>Отметка "2" ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка "2" отмечает такие недостатки в подготовке ученика, которые являются серьёзным препятствием к успешному овладению последующим материалом.</p>	+		
6.	Экзамен (Э), зачет (З), дифференциро	Экзамены, зачеты по всей дисциплине или ее части преследуют цель оценить работу студента за курс	Вопросы для подготовки.	5 (Отлично)» «Зачтено» выставляется студенту, продемонстрировавшему всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «Отлично» выставляется студентам, усвоившим		+	+

	<p>ванный зачет (ДЗ)</p>	<p>(семестр), полученные теоретические знания, прочность их, развитие творческого мышления, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их к решению практических задач.</p>	<p>Комплект экзаменационных билетов.</p>	<p>взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.</p> <p>4 (Хорошо) «Зачтено» выставляется студенту, продемонстрировавшему полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «Хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.</p> <p>3 (Удовлетворительно) «Зачтено» выставляется студенту, продемонстрировавшему знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «Удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.</p> <p>2 (Неудовлетворительно) «Не зачтено» выставляется студенту, продемонстрировавшему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «Неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.</p>			
--	--------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

5.2. Критерии сформированности компетенций по разделам

Код занятия	Наименование разделов и тем/вид занятия/	Компетенции	Процедура оценивания	Всего баллов	Не освоены	Пороговый	Базовый	Высокий
1.2	Тема 1. Особенности деятельности и ценообразования в предприятии питания с учетом множественных факторов /Пр/	ПК-1	РЗ,Т,У	11,1	0-6,6	6,7- 8,3	8,4- 9,4	9,5-11,1
1.5	Тема 2. Документальное оформление и учет материальных ресурсов в кладовых предприятия питания. /Пр/	ПК-1	РЗ,Т,У	11,1	0-6,6	6,7- 8,3	8,4- 9,4	9,5-11,1
1.8	Тема 3. Документальное оформление и учет готовой продукции в условиях производства предприятия питания. /Пр/	ПК-1	РЗ,Т,У	11,1	0-6,6	6,7- 8,3	8,4- 9,4	9,5-11,1
1.11	Тема 4. Документальное оформление, учет покупных товаров предприятий питания и решения по результатам контроля. /Пр/	ПК-1	РЗ,Т,У	11,1	0-6,6	6,7- 8,3	8,4- 9,4	9,5-11,1
1.14	Тема 5. Учет доходов, расходов, финансовых результатов. /Пр/	ПК-1	РЗ,Т,У	11,1	0-6,6	6,7- 8,3	8,4- 9,4	9,5-11,1
1.17	Тема 6. Бухгалтерская отчетность предприятий питания /Пр/	ПК-1	РЗ,Т,У	11,1	0-6,6	6,7- 8,3	8,4- 9,4	9,5-11,1
2.2	Тема 7. Научные основы анализа финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания /Пр/	ПК-1	РЗ,Т,У	11,1	0-6,6	6,7- 8,3	8,4- 9,4	9,5-11,1
2.5	Тема 8. Анализ состояния и использования ресурсного потенциала организации /Пр/	ПК-1	РЗ,Т,У	11,1	0-6,6	6,7- 8,3	8,4- 9,4	9,5-11,1
2.8	Тема 9. Анализ финансово- экономического положения предприятий /Пр/	ПК-1	РЗ,Т,У	11,1	0-6,6	6,7- 8,3	8,4- 9,4	9,5-11,1
	/Зачет/	ПК-1	3	100	0-60	61-75	76-85	86-100