

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«Приднестровский государственный университет им. Т.Г. Шевченко»

Факультет Экономический
Кафедра «Бухгалтерский учет и аудит»

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета
доц. И.Н.УЗУН

(подпись, расшифровка подписи)

« 18 »

09

2021 г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

2021-2022 уч.год

Учебной ДИСЦИПЛИНЫ

«Бухгалтерский учет на предприятиях общественного питания»

5.38.04.01 Экономика

(Код и наименование направления подготовки)

Бухгалтерский учет, анализ и аудит в отраслях экономики

(наименование программы подготовки)

квалификация (степень) выпускника

Магистр

Форма обучения:

очная

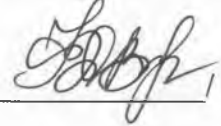
заочная

Тирасполь, 2021

Рабочая программа дисциплины «Бухгалтерский учет на предприятиях общественного питания» /сост. Д.В.Формусатий – Тирасполь: ГОУ ПГУ, 2021. - 24 с.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРЕДНАЗНАЧЕНА ДЛЯ ПРЕПОДАВАНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА СТУДЕНТАМ ОЧНОЙ И ЗАОЧНОЙ ФОРМЫ ОБУЧЕНИЯ ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 5.38.04.01 – ЭКОНОМИКА (УРОВЕНЬ МАГИСТРАТУРЫ)

Рабочая программа составлена с учетом Федерального Государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 5.38.04.01 Экономика (уровень магистратуры), утвержденного приказом № 321 от 30.03.2015 МИНИСТЕРСТВА ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РФ.

Составитель:  Формусатий Д.В., ст. преподаватель

31.08.2021 г.

Формусатий Д.В., 2021
© ГОУ ПГУ, 2021

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью изучения дисциплины является приобретение студентами теоретических знаний и получение практических умений по вопросам производственной, организационно-хозяйственной и контрольно-технической деятельности предприятий общественного питания.

В ходе достижения указанной цели решаются следующие **задачи дисциплины:**

- изучить основные положения, связанные с калькулированием себестоимости продукции;
- знать терминологию и концепции классификации затрат;
- ознакомиться с составляющими расходов и затрат организации;
- знать цели и концепции системы подготовки смет, калькуляций;
- уметь осуществлять выбор и проектирование системы учета и контроля затрат в организации с учетом отраслевой специфики;
- разбираться в отраслевой специфике различных производств;
- привить практические навыки по учету затрат и калькулированию себестоимости продукции (работ, услуг)

2. Место дисциплины в структуре ООП ВО

«Бухгалтерский учет на предприятиях общественного питания» относится к числу специальных дисциплин.

Для освоения дисциплины обучающиеся используют знания, умения, сформированные в ходе изучения дисциплин базовой части гуманитарного, социального и экономического (математического и естественнонаучного и/или профессионального) цикла: «Математический анализ», «Информационные системы и технологии в экономике», «Статистика» а также дисциплин вариативной части гуманитарного, социального и экономического (профессионального) цикла: «Бухгалтерский учет и анализ», «Бухгалтерский финансовый учет», «Бухгалтерский управленческий учет», «Лабораторный практикум по бухгалтерскому учету», «Налоговый учет», «Бухгалтерская отчетность», а также дисциплин гуманитарного, социального и экономического цикла и других дисциплин профессионального цикла.

Освоение данной дисциплины является основой для последующего изучения дисциплин вариативной части профессионального цикла, а также для последующего прохождения преддипломной практики, подготовки к итоговой государственной аттестации.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Студенты в процессе освоения дисциплины «Бухгалтерский учет на предприятиях общественного питания» должны уметь использовать полученные знания в решении практических заданий, представлять последовательность получения, накопления и использования информации для составления и анализа бухгалтерской отчетности организации. Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих профессиональных компетенций:

профессиональными компетенциями:

1) научно-исследовательская деятельность:

– способностью обобщать и критически оценивать результаты, полученные отечественными и зарубежными исследователями, выявлять перспективные

направления, составлять программу исследований (ПК-1);

– способностью обосновывать актуальность, теоретическую и практическую значимость избранной темы научного исследования (ПК-2);

– способностью проводить самостоятельные исследования в соответствии с разработанной программой (ПК-3);

– способностью представлять результаты проведенного исследования научному сообществу в виде статьи или доклада (ПК-4).

В результате освоения дисциплины студент должен:

3.1. Знать: Порядок составления плана–меню, понятие о цене и ценообразования в общественном питании, установление цен на продукцию производства, составление калькуляции и расчёт количества сырья по нормативам, учёт сырья и готовых изделий на производстве, учёт реализации и отпуска готовой продукции, правила проведения инвентаризации и выведение результатов, учёт товарных потерь, порядок их оформления.

3.2. Уметь: - составлять и оформлять документы по товарным, денежным и расчётным операциям на предприятиях общественного питания, проводить инвентаризацию сырья и продуктов и оформлять её результаты, производить калькуляцию свободных розничных цен на продукцию.

3.3. Владеть: - навыками самостоятельной работы с бухгалтерской документацией, используемой на предприятиях общественного питания.

4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

4.1.1 Распределение трудоемкости в з.е./часах по видам аудиторной и самостоятельной работы студентов по семестрам (дневного отделения):

Семестр	Количество часов						Форма итогового контроля
	Трудоемк ость, з.е./часы	В том числе					
		Аудиторных				Самост. работы	
		Всего	Лекций	Лаб. раб.	Практич зан		
3	2/72	26	8	-	18	46	Зачет
Итого:	2/72	26	8	-	18	46	

4.1.2 Распределение трудоемкости в з.е./часах по видам аудиторной и самостоятельной работы студентов по семестрам (заочного отделения):

Семестр	Количество часов						Форма итогового контроля
	Трудоемк ость, з.е./часы	В том числе					
		Аудиторных				Самост. работы	
		Всего	Лекций	Лаб. раб.	Практич зан		
2	2/72	14	6	-	8	54	4 (Зачет, контрольная работа)
Итого:	2/72	14	6	-	8	54	4

4.2.1 Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины (дневного отделения).

Бухгалтерский (общего назначения)						
№ раз-дела	Наименование разделов	Количество часов				
		Всего	Аудиторная работа			Внеауд. работа (СР)
			Л	ПЗ	ЛР	
3 семестр						
1.	1. Задачи и основы бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания. 1.1 Принципы калькулирования продажных цен в общественном питании и структура продажной цены на готовую продукцию. 1.2 Наценки предприятий общественного питания. 1.3 Составление калькуляционного расчета на изделия, реализуемые в розницу. 1.4 Порядок составления плана меню.	14	2	2		10
2.	2. Учет сырья, товаров и производства. 2.1. Задачи бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания. 2.2. Учет сырья (продуктов) и товаров в кладовой. 2.3. Учет продуктов на производстве (кухне) 2.4 Отпуск изделий кухни в раздаточные, филиалы и буфеты 2.5 Учет продуктов в кондитерских цехах 2.6 Учет продуктов в самостоятельных цехах по производству полуфабрикатов. 2.7 Учет товаров в буфетах, магазинах кулинарии и других предприятиях розничной сети. 2.9 Инвентаризация сырья, продуктов и товаров.	24	4	8		12
3.	3. Учет готовой продукции на складе и в бухгалтерии.	17	1	4		12
4.	4.1 Учет финансовых результатов. 4.2 Составление бухгалтерской и финансовой отчетности	17	1	4		12
Итог о:		72	8	18		46

4.2.2 Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины (заочного отделения).

№ раз- дела	Наименование разделов	Количество часов				
		Всего	Аудиторная работа			Внеауд. работа (СР)
			Л	ПЗ	ЛР	
2 семестр						

№ раз-дела	Наименование разделов	Количество часов				
		Всего	Аудиторная работа			Внеауд. работа (СР)
			Л	ПЗ	ЛР	
1.	1. Задачи и основы бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания. 1.1 Принципы калькулирования продажных цен в общественном питании и структура продажной цены на готовую продукцию. 1.2 Наценки предприятий общественного питания. 1.3 Составление калькуляционного расчета на изделия, реализуемые в розницу. 1.4 Порядок составления плана меню.	14	2	2	-	10
2.	2. Учет сырья, товаров и производства. 2.1. Задачи бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания. 2.2. Учет сырья (продуктов) и товаров в кладовой. 2.3. Учет продуктов на производстве (кухне) 2.4 Отпуск изделий кухни в раздаточные, филиалы и буфеты 2.5 Учет продуктов в кондитерских цехах 2.6 Учет продуктов в самостоятельных цехах по производству полуфабрикатов. 2.7 Учет товаров в буфетах, магазинах кулинарии и других предприятиях розничной сети. 2.9 Инвентаризация сырья, продуктов и товаров.	18	2	2	-	14
3.	3. Учет готовой продукции на складе и в бухгалтерии.	17	1	2	-	14
4.	4.1 Учет финансовых результатов. 4.2 Составление бухгалтерской и финансовой отчетности	15	1	2	-	12
	Подготовка к зачету и выполнение контрольной работы	4	-	-	-	4
	ЗАЧЕТ	4			4	
Итого:		72	6	8	4	54

4.3. Тематический план по видам учебной деятельности)

Лекции (дневного отделения)

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем часов	Тема лекции	Учебно-наглядные пособия
3 семестр				
1	2		. Тема. Задачи и основы бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания:	Учебно-методическая литература

			Задачи бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания. Особенности организации учета в общественном питании. Принципы ценообразования в общественном питании. Составление калькуляционного расчета на изделия, реализуемые в розницу. Порядок составления плана меню. Первичные документы для ведения бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания	
2.		4	Тема. Учет производства и реализации продукции в общественном питании: Учет сырья, товаров и продуктов в кладовых. Учет продуктов на производстве (кухне) и реализация продукции. Учет товаров в буфетах. Учет расходов периода. Корреспонденция бухгалтерских счетов по учету продуктов, товаров и товарооборота на предприятиях общественного питания.	Учебно-методическая литература
3		1	Тема. Учет готовой продукции на складе и в бухгалтерии на предприятиях общественного питания: Порядок проведения инвентаризации на предприятиях общественного питания. Учет готовой продукции и товаров на складе на предприятиях общественного питания. Отражение операций по движению готовой продукции и товаров в бухгалтерии предприятий общественного питания.	Учебно-методическая литература
4		1	Тема. Учет издержек обращения и прибыли общественного питания Учет финансовых результатов. Составление бухгалтерской отчетности: Потери на предприятиях общественного питания. Учет финансовых результатов. Составление бухгалтерской и финансовой отчетности.	Учебно-методическая литература
Итого:		8		

Лекции (заочного отделения)

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем часов	Тема лекции	Учебно-наглядные пособия
2 семестр				
1.		2	Тема. Задачи и основы бухгалтерского учета на предприятиях общественного	Учебно-методическая

			питания: Задачи бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания. Особенности организации учета в общественном питании. Принципы ценообразования в общественном питании. Составление калькуляционного расчета на изделия, реализуемые в розницу. Порядок составления плана меню. Первичные документы для ведения бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания	литература
2.		2	Тема. Учет производства и реализации продукции в общественном питании: Учет сырья, товаров и продуктов в кладовых. Учет продуктов на производстве (кухне) и реализация продукции. Учет товаров в буфетах. Учет расходов периода. Корреспонденция бухгалтерских счетов по учету продуктов, товаров и товарооборота на предприятиях общественного питания.	Учебно-методическая литература
3.		1	Тема. Учет готовой продукции на складе и в бухгалтерии на предприятиях общественного питания: Порядок проведения инвентаризации на предприятиях общественного питания. Учет готовой продукции и товаров на складе на предприятиях общественного питания. Отражение операций по движению готовой продукции и товаров в бухгалтерии предприятий общественного питания.	Учебно-методическая литература
4		1	Тема. Тема. Учет издержек обращения и прибыли общественного питания Учет финансовых результатов. Составление бухгалтерской отчетности: Потери на предприятиях общественного питания. Учет финансовых результатов. Составление бухгалтерской и финансовой отчетности.	Учебно-методическая литература
Итого:		6		

Практические (семинарские) занятия (дневного отделения)

№ п/п	Но-мер раз-дела дисциплины	Объ-ем ча-сов	Тема практического занятия	Учебно-наглядные пособия
1.		2	Задачи и основы бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания.	Устный опрос, практические задачи, решение

				тестов
2.		8	Учет производства и реализации продуктов в общественном питании	Устный опрос, практические задачи, решение тестов
3.		4	Учет готовой продукции на складе и в бухгалтерии на предприятиях общественного питания	Устный опрос, практические задачи, решение тестов
4.		4	Учет финансовых результатов. Составление бухгалтерской и финансовой отчетности	Устный опрос, практические задачи, решение тестов
Итого:		18		

Практические (семинарские) занятия (заочного отделения)

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем часов	Тема практического занятия	Учебно-наглядные пособия
2 семестр				
1.		2	Задачи и основы бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания:	Устный опрос, практические задачи, решение тестов
2.		2	Учет производства и реализации продуктов в общественном питании	Устный опрос, практические задачи, решение тестов
3.		2	Учет готовой продукции на складе и в бухгалтерии на предприятиях общественного питания	Устный опрос, практические задачи, решение тестов
4.		2	Учет финансовых результатов. Составление бухгалтерской и финансовой отчетности	Устный опрос, практические задачи, решение тестов
Итого:		8		

Самостоятельная работа студента (дневного отделения)

Вид самостоятельной работы студента (срс):

вид срс1 - Работа с основной и дополнительной литературой.

вид срс2 - Работа с информационными ресурсами.

вид срс3 - Работа с контролируемыми материалами (тестами).

вид срс4 - Подготовка к занятиям лабораторного цикла.

вид срс5 - Подготовка к занятиям практического цикла.

Раздел дисциплины	№ п/п	Тема СРС	Вид СРС	Трудоемкость (в часах)
-------------------	-------	----------	---------	------------------------

3 семестр				
	1.	Задачи и основы бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания:	срс1, срс5	10
	2.	Учет производства и реализации продуктов в общественном питании	Срс3, срс5	12
	3.	Учет готовой продукции на складе и в бухгалтерии на предприятиях общественного питания	Срс3, срс5	12
	4.	Учет финансовых результатов. Составление бухгалтерской и финансовой отчетности	Срс3, срс5	12
Итого:				46

Самостоятельная работа студента (заочного отделения)

Вид самостоятельной работы студента (срс):

вид срс1 - Работа с основной и дополнительной литературой.

вид срс2 - Работа с информационными ресурсами.

вид срс3 - Работа с контролирующими материалами (тестами).

вид срс4 - Подготовка к занятиям лабораторного цикла.

вид срс5 - Подготовка к занятиям практического цикла.

Раздел дисциплины	№ п/п	Тема СРС	Вид СРС	Трудоемкость (в часах)
2семестр				
	1.	Задачи и основы бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания:	срс1,срс5	10
	2.	Учет производства и реализации продуктов в общественном питании	срс1,срс 3, срс5	14
	3.	Учет готовой продукции на складе и в бухгалтерии на предприятиях общественного питания	срс1,срс 3, срс5	14
	4.	Учет финансовых результатов. Составление бухгалтерской и финансовой отчетности	срс1,срс 3, срс5	12
	5.	Подготовка к зачету и выполнение контрольной работы	срс1,срс 2, срс 3, срс5	4
Итого:				54

5.Примерная тематика курсовых проектов (работ)

Курсовая работа не предусмотрена учебным планом.

6.Образовательные технологии

семестр	Вид занятия (Л, ПР, ЛР)	Используемые образовательные интерактивные технологии	Количество часов	
			Очная форма	Заочная форма
3 семестр (д/о)	Л	применение мультимедийных технологий	6	-
	ПР	деловые игры, разбор конкретных ситуаций	6	-
	ЛР	-	-	-
Итого:			12	-

7. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины и учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов.

Текущий контроль и аттестация по итогам освоения дисциплины «Бухгалтерский учет на предприятиях общественного питания» осуществляется путем обсуждения проверки домашних работ, решения тестов и задач на практических занятиях и проведения контрольных работ. Для итогового контроля знаний учебным планом предусмотрен зачет по данной дисциплине.

Описание тестов.

Тест состоит из двадцати пяти вопросов. При определении правильного ответа выбирают только один из предложенных вариантов. Тест рассчитан на 30 минут.

Характеристики теста.

1. Тип теста – закрытый тест.
2. По времени – предназначен для тематического контроля.
3. Принципы контроля – воспитывающий принцип, систематичность, всесторонность.
4. Функции - диагностическая и воспитательная функции.
5. По ориентации - критериально-ориентированная ориентация.
6. По процедуре создания – нестандартизированный (преподавательский) тест.
7. По средствам предъявления - бланковый тест.
8. По направленности - тест достижений.
9. По характеру действий - вербальный тест.
10. По ведущей ориентации - смешанный тест.
11. По степени однородности задач – гомогенный тест.
12. По широте использования - для использования преподавателем, для аттестации обучающихся.

Оценка результатов тестирования проводится следующим способом:

по 5-балльной системе, когда ответы студентов оцениваются следующим образом:

- «отлично» – от 86% до 100% ответов правильные;
- «хорошо» – от 66% до 85% ответов правильные;
- «удовлетворительно» – от 55% до 65% ответов правильные.
- «неудовлетворительно»- до 54 % ответов правильные.

Студенты, которые правильно ответили менее чем на 54% вопросов, должны в последующем пересдать тест. При этом необходимо проконтролировать, чтобы

вариант теста был другой.

7.1 Примеры заданий тестов:

1. Инвентаризация – это:
 - а) проверка наличия и состояния материальных ценностей, денежных средств;
 - б) проверка наличия и состояния хозяйственных средств и определение правильности учетных записей;
 - в) проверка фактического наличия имущества и обязательств организации, сопоставление их с данными бухгалтерского учета.

2. Основным значением инвентаризации является:
 - а) контроль за сохранностью имущества и собственностью организации;
 - б) проверка соответствия учетных данных фактическим;
 - в) выявление и документирование хозяйственных фактов, не учтенных в момент их совершения.

3. Инвентаризация проводится в случаях:
 - а) приемки материалов;
 - б) банкротства организации;
 - в) составления годовой бухгалтерской отчетности.

4. В зависимости от объема проверки инвентаризации бывают:
 - а) плановые и внеплановые;
 - б) формальные и действительные;
 - в) полные и частичные.

5. В зависимости от сроков проведения инвентаризации бывают:
 - а) формальные и действительные;
 - б) полные и частичные;
 - в) плановые и внеплановые.

6. Инвентаризации, которые охватывают все хозяйственные средства называются:
 - а) полные;
 - б) частичные;
 - в) плановые.

7. Инвентаризации, которые ограничены отдельными объектами хозяйственных средств, являются:
 - а) формальными;
 - б) полными;
 - в) частичными.

8. Инвентаризации, проводимые в заранее установленные сроки, называются:
 - а) полными;
 - б) плановыми;
 - в) внеплановыми.

9. Излишки денежных средств в кассе при проведении инвентаризации отражаются бухгалтерской записью:

- а) Д 241 К 612
- б) Д 612 К 241
- в) Д 242 К 612

10. Недостача материалов, выявленная при инвентаризации, отражается бухгалтерской записью:

- а) Д 211 К 714
- б) Д 714 К 211
- в) Д 612 К 211

11. Оптовая цена – это:

- а) это цена, по которой товары реализуются непосредственно населению.
- б) цена, по которой производитель реализует свою продукцию оптовым покупателям.
- в) цена, которая устанавливается продавцом с учетом конъюнктуры рынка.

12. Розничная цена – это:

- а) цена, по которой производитель реализует свою продукцию оптовым покупателям;
- б) цена, которая устанавливается продавцом с учетом конъюнктуры рынка;
- в) это цена, по которой товары реализуются непосредственно населению.

13. Свободная (рыночная) цена – это:

- а) цена, которая устанавливается продавцом с учетом конъюнктуры рынка.
- б) устанавливается по договоренности между продавцом и покупателем.
- в) цена, по которой реализуется товар, включая в себя торговую наценку.

14. Договорная цена – это цена:

- а) по которой производитель реализует свою продукцию оптовым покупателям;
- б) по которой товары реализуются непосредственно населению;
- в) устанавливается по договоренности между продавцом и покупателем.

15. Покупная цена – цена:

- а) по которой приобретается товар.
- б) это цена, по которой товары реализуются непосредственно населению;
- в) цена, которая устанавливается продавцом с учетом конъюнктуры рынка.

16. Продажная цена – цена:

- а) по которой приобретается товар;
- б) по которой реализуется товар, включая в себя торговую наценку;
- в) это цена, по которой товары реализуются непосредственно населению.

17. План меню составляет:

- а) повар;
- б) главный бухгалтер;
- в) Заведующий производством.

18. На основании плана – меню составляются:

- а) розничные цены;
- б) оптовые цены;
- г) отпускные цены.

19. Учет хранения товаров осуществляется:

- а) кладовщиком, заведующим производством;
- б) бухгалтером;
- в) кассиром.

20. Материальная ответственность наступает:

- а) с момента выбытия товаров со склада;
- б) с момента реализации товаров;
- в) с момента оприходования товаров на склад.

21. Товарные отчеты составляются на основании:

- а) приходных и расходных документов;
- б) отчетов кассира;
- в) товарного отчета.

22. Счет-фактура выписывается:

- а) в 1 экземпляре;
- б) в 2 экземплярах;
- в) в 3 экземплярах.

23. Отпуск продуктов в производство осуществляется на основании:

- а) договора поставки;
- б) накладной;
- в) товарного отчета.

24. Накладная на отпуск продуктов в производство оформляется:

- а) в 1 экземпляре;
- б) в 2 экземплярах;
- в) в 3 экземплярах.

25. Синтетический учет наличия и движения товаров ведут на счете:

- а) 214;
- б) 811;
- в) 211.

26. При поступлении товаров делаются записи:

- а) Дебет 214 – Кредит 521;
- б) Дебет 714 – Кредит 521;
- в) Дебет 211 – Кредит 521.

27. Выручка кассы за реализованную продукцию отражается:

- а) Дебет 241 – Кредит 611;

- б) Дебет 242 – Кредит 221;
- в) Дебет 241 – Кредит 521.

28. Поступление выручки от реализации продукции на расчетный счет отражается записью:

- а) Дебет 242 – Кредит 521;
- б) Дебет 242 – Кредит 612
- в) Дебет 612 – Кредит 242;

29. Покупные товары, поступившие в буфет оформляются:

- а) договором поставки;
- б) накладной;
- в) товарного отчета

30. В состав инвентаризационной комиссии входят:

- а) кассир;
- б) бухгалтер;
- в) руководитель предприятия, главный бухгалтер и представитель общественности.

31. Окончательный результат инвентаризации в бухгалтерии оформляется:

- а) сличительной ведомостью;
- б) отчетом кассира;
- в) товарным отчетом.

32. Какой корреспонденцией отражают приобретение материалов подотчетным лицом?

- а) Д123 К532;
- б) Д211 К532;
- в) Д227 К211.

33. Сдача в кассу остатка подотчетных сумм отражается в учете проводкой:

- а) Д242 К227;
- б) Д241 К532;
- в) Д241 К227.

34. Для учета расчетов с поставщиками за полученные товарно-материальные ценности, потребленные услуги предназначен счет:

- а) 521;
- б) 612;
- в) 531.

35. Оплата по счетам поставщиков и подрядчиков отражается проводкой:

- а) Д214 К521;
- б) Д 521 К242,243
- в) Д521 К612

36. Приход поступивших от поставщиков товаров отражается проводкой:

- а) Д214 К521;

- б) Д 521 К214
- в) Д213 К521

37. Кто подписывает бухгалтерскую отчетность?

- а) Руководитель и главный бухгалтер;
- б) Собственник и главный бухгалтер;
- в) Специалист, ведущий бухгалтерский учет.

38. В состав бухгалтерской отчетности входят:

- а) Баланс, пояснительная записка, аудиторское заключение;
- б) Баланс, отчет о прибылях и убытках, пояснительная записка;
- в) Баланс, отчет о прибылях и убытках, приложения в соответствии с нормативными актами.

39. Что показывается в активе баланса?

- а) Имущество и дебиторская задолженность;
- б) Имущество и капитал;
- в) Капитал и обязательства.

7.2. Вопросы к зачету:

1. Задачи бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания
2. Особенности ведения бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания.
3. Функции бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания.
4. Ценообразование на предприятиях общественного питания.
5. Первичные документы на предприятиях общ питания.
6. Составление калькуляционной карточки.
7. Составление плана-меню.
8. Учет сырья, товаров в кладовых.
9. Учет товаров в буфетах.
10. Учет сырья на производстве (кухне).
11. Финансовая отчетность на предприятиях общественного питания.
12. Порядок проведения инвентаризации на предприятиях общ питания.
13. Полная и выборочная инвентаризация.
14. Плановая и внеплановая инвентаризация.
15. Основные цели проведения инвентаризации на предприятиях общественного питания.
16. Классификация товарных потерь: нормируемые и ненормируемые.
17. Нормируемые потери.
18. Ненормируемые потери.
19. Учет расходов периода: классификация.
20. Административные расходы.
21. Финансируемые расходы.
22. Расходы на реализацию товаров, услуг.
23. Порядок образования наценки на предприятиях общ питания.
24. Учет реализации продукции на предприятиях общественного питания.
25. Порядок составления доверенности.

7.3 Типы задач:

Задача № 1

Для приобретения производственных запасов ЧП «Аль» взяло в банке кредит на три месяца под, 30% годовых, что в сумме составляет 7000 руб. Стоимость материалов по счету поставщика - 6000 руб. Информационные услуги по поиску материалов - 240 руб., заработная плата рабочих, начисленная за разгрузку - 400 руб., административного персонала -1000 руб. При приемке обнаружена недостача в пределах норм естественной убыли на сумму 80 руб.

Определить первоначальную стоимость запасов. Составить корреспонденцию счетов.

Задача № 2

Составить баланс на начало месяца:

- 1) ОС=480,5
- 2) Уставной капитал=880
- 3) Касса=1,8
- 4) Фонды спец.назнач.=40,3
- 5) Расч счет=50,2
- 5-5. Материалы=200
- 6) Расчеты с учредителями (кредит)=11,25
- 7) Краткосрочные кредиты=30,8
- 8) Готовая продукция=43,2
- 9) Кредиторская задолженность:
 - 9.1.-поставщики и подрядчики=16,2
 - 9.2.-Бюджет=16,3
 - 9.3.-оплата труда=21,2
- 10) Дебиторская задолженность:
 - 10.1.-с подотчетными лицами=0,35
 - 10.2.-с покупателями и заказчиками=240.

Задача № 3

Составить калькуляционную карточку и рассчитать продажную цену за 1 блюдо по Сборнику рецептур. «Щи из свежей капусты» по рецептуре №196/3, январь месяц.

Выход 500 грамм. Наценка60%

Стоимость продуктов за 1кг.

- капуста белокочанная	52- 00
-морковь	38 - 00
-лук репка	19 - 00

-петрушка	87 - 00
-соль	12 – 00
-мука	59 -00
-томат – пюре	54 -00 (200гр)
-жир	23 – 00 (200гр)

Задача № 4 Составить бухгалтерские проводки

- 1 Начислена заработная плата рабочим основного производства 253000
- 2 Удержан подоходный налог с физических лиц из заработной платы 32890
- 3 Поступили от поставщика материалы 28000
- 4 Отпущены со склада материалы на нужды производства 10000
- 5 Перечислены с расчетного счета денежные средства в погашение задолженности поставщикам 28300
- 6 Перечислены денежные средства в погашение задолженности по подоходному налогу на доходы физических лиц 32890
- 7 Выпущена из основного производства готовая продукция 245700
8. Начислен налог на доходы от суммы полученного дохода от реализации готовой продукции 17 690,00.
9. Перечислены денежные средства в погашение задолженности по налогу на доходы 17 690,00

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

8.1. Рекомендуемые нормативные акты:

1. Гражданский кодекс ПМР от 14.04.2000г., № 172-ЗИ-V последняя редакция от 07.10.11г.
2. Закон «О бухгалтерском учете и финансовой отчетности» от 17.08.2004 г. № 467-З-III (текущая редакция по состоянию на 19 апреля 2018 года).
3. Стандарт бухгалтерского учета № 1 «Представление финансовой отчетности», утверждённый приказом Министерства финансов № 76 от 26 апреля 2010 г.
4. Стандарт бухгалтерского учета № 2 «Запасы», утверждённый приказом Министерства финансов № 168 от 29 июня 2009 года.
5. Стандарт бухгалтерского учета № 5 (СБУ № 5) «Долгосрочные активы, предназначенные для продажи, и прекращенная деятельность» утверждённый приказом Министерства финансов № 266 от 10 декабря 2009 г.
6. Стандарт бухгалтерского учета № 7 «Отчет о движении денежных средств», утвержденный Приказом Министерства финансов ПМР № 189 от 30 сентября 2008 г.
7. Стандарт бухгалтерского учета № 8 «Учетная политика, изменения в расчетных бухгалтерских оценках и ошибки», утверждённый приказом Министерства финансов от 3 апреля 2009 года № 111.
8. Стандарт бухгалтерского учета № 18 «Выручка», утверждённый приказом Министерства финансов от 20 июля 2011 г. № 136.

9. Приказ Министерства финансов «Об утверждении Плана счетов бухгалтерского учета финансово-хозяйственной деятельности организации и инструкции по применению плана счетов бухгалтерского учета финансово-хозяйственной деятельности организации» от 31.10.2008 г. № 204 с изменениями и дополнениями, внесенными приказами министерства финансов ПМР от 24.03.2009 г. № 73.

10. План счетов бухгалтерского учета финансово-хозяйственной деятельности организаций от 29 июня 2009 года № 169. добавить

11. Приказ Министра экономики от 28 декабря 2005 г. № 761 «Об утверждении «Альбома унифицированных форм первичной учётной документации» и «Перечня регистров бухгалтерского учёта».

12. Инструкция ПРБ «О безналичных расчетах в ПМР» № 9-И от 12.10.2002 г.

8.2. Основная литература:

1. Вешунова Н.А. Бухгалтерский учет на предприятиях различных форм собственности, СПб.: Проспект, 2001.

2. Захарьин В.Р. Бухгалтерский учет в строительстве. 3000 проводок. Корреспонденция счетов. – М.: Элит, 2004.

3. Кондраков Н.П. Бухгалтерский учет, учебное пособие — М. Дело, 2001.

4. Козин Е.Б., Козина Т.А. Бухгалтерский учет на пищевых предприятиях. - М.: Колос, 2000.

5. Учет в сельском хозяйстве. Т. 1. Ч. 1. и Т. 2. Ч. 3: Учебник. 4-е изд., перераб. и доп. М.: Финансы и статистика, 2002.

6. Макарова Л.Г. Учет затрат на производство и калькулирование себестоимости продукции (работ, услуг). Учебно-практическое пособие, 2016.

7. Шестеркина В.Н., Козина Т.А., Трубицин П.Д. Бухгалтерский учет в пищевой промышленности. - М.: Легкая и пищевая промышленность, 1984.

8. Стасюк Т.П. Бухгалтерское дело.: Учебное пособие. – Тирасполь: Изд-во Приднестровского университета. – 2012г.

9. Якушенко В.Г., Стасюк Т.П. Учет затрат и калькулирование в отраслях производства.: Учебное пособие. – Тирасполь: Изд-во Приднестровского университета. – 2008г.

8.3. Дополнительная литература:

1. Врублевский Н.Д. Управленческий учет издержек производства и себестоимости продукции в отдельных отраслях экономик: учебное пособие. – М.: Изд-во «Бухгалтерский учет», 2004. - -0376 с. (Библиотека журнала «Бухгалтерский учет»)

2. Вахрушина М.А. Бухгалтерский управленческий учет: Учебник для вузов. – М., ЗАО «Финстатинформ», 2000.- 533 с. ISBN 5-7866-0147-1

3. Бухгалтерский учет, анализ и аудит: Методические указания по выполнению выпускных квалификационных работ / Сост. Т.И. Черненко, З.А. Костина, Е.В. Черненко: Волгоград. гос. техн. ун-т. – Волгоград, 2010. – 36 с

8.4. Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

1. Официальный сайт Министерства финансов ПМР - <http://www.minfin-pmr.org/>

2. Официальный сайт Министерства экономического развития ПМР-
<http://mepmr.org/>

3. Официальный сайт президента Приднестровской молдавской Республики
<http://president.gospmr.org/pravovye-akty/zakoni/>

4. Полнотекстовая база по законам и актам Приднестровской Молдавской республики. <http://zakon-pmr.com>

8.4. Методические указания и материалы по видам занятий

8.4.1. Методические указания по изучению студентами основной и дополнительной литературы («заполнению рабочей тетради»)

Изучение основной и дополнительной литературы является наиболее распространённой формой самостоятельной работы студентов и в процессе изучения «Бухгалтерский учет на предприятиях общественного питания» применяется при рассмотрении всех тем. Результаты анализа основной и дополнительной литературы в виде короткого конспекта основных положений той или иной работы отражаются в рабочей тетради, что даёт основания в отдельных источниках называть эту форму самостоятельной работы «заполнением рабочей тетради». Следует учитывать, что в ряде случаев изучение литературы осуществляется в процессе подготовки студентов к семинарским и практическим занятиям, в ходе выполнения курсовых работ и написания эссе, подготовки реферативного обзора. В данном случае самостоятельный отчёт о проделанной работе не требуется. В случае, если изучение конкретной темы не предусматривает перечисленных форм, то результаты изучения литературы отражаются в рабочей тетради и представляются преподавателю для проверки.

8.4.2. Методические указания по проведению студентами реферативного обзора литературы

Реферативный обзор литературы осуществляется по итогам изучения наиболее актуальных тем курса или целого раздела и подразумевает составление отчета и представления его для проверки преподавателю.

Содержание реферативного обзора как формы самостоятельной работы студента представляет собой индивидуальные задания студентам, направленные на развитие у них навыков работы с периодическими изданиями.

Цель реферативного обзора - формирование системы навыков работы студента со специализированными периодическими изданиями и электронными ресурсами, которые являются источниками актуальной информации по проблемам изучаемой дисциплины.

Выполнение реферативных обзоров предполагает использование периодических изданий, а также аналитических статей, опубликованных на интернет-сайтах, освещающих теоретические и практические проблемы, вопросы отечественного и зарубежного опыта. **Задачи реферативного обзора** как формы работы студентов состоят в развитии и закреплении следующих навыков студентов:

- 1) осуществление самостоятельного поиска статистического и аналитического материала по проблемам изучаемой дисциплины;
- 2) обобщение материалов специализированных периодических изданий;
- 3) формулирование аргументированных выводов по реферируемым материалам;
- 4) внесение собственных предложений по разрабатываемой теме;
- 5) четкое и простое изложение мыслей по поводу прочитанного.

Выполнение реферативных справок (обзоров) расширит кругозор студента и его знания по реферируемой проблеме, позволит более полно подобрать материал для будущей выпускной квалификационной работы.

Кафедра рекомендует студентам примерный перечень тем реферативных справок по наиболее важным проблемам. Тематика реферативных справок периодически пересматривается с учетом актуальности и практической значимости исследуемых проблем для экономики страны.

Руководствуясь соответствующим изучаемому курсу перечнем, студент выбирает тему реферативного обзора. При выборе темы следует проконсультироваться с ведущим дисциплину преподавателем. Студент может предложить для реферативного обзора свою тему с необходимым обоснованием ее разработки.

При выборе темы реферативного обзора необходимо исходить из возможности собрать необходимый для ее написания конкретный материал в периодической печати.

Структура и содержание реферативного обзора.

Реферативный обзор на выбранную тему выполняется, как правило, по следующим периодическим изданиям за последние 1-2 года, а также с использованием аналитической информации, публикуемой на специализированных интернет-сайтах.

По каждой статье оформляется реферативная справка по следующему плану:

1. Автор (Ф.И.О.), сведения об авторе (место работы, должность, ученая степень);
2. Название статьи или материала;
3. Проблема, которую рассмотрел автор в статье;
4. Актуальность проблемы;
5. Содержание проблемы;
6. Какое решение проблемы предлагает автор;
7. Прогнозируемые автором результаты;
8. Выходные данные источника (периодическое издание: название, год, месяц, страницы; адрес электронного ресурса).
9. Отношение студента к предложению автора.

Объем справки по одной статье с точным указанием названия статьи и источника составляет 1–2 страницы.

В заключительной части обзора студент дает короткое (0,5–1 страница) резюме обо всех отреферированных статьях.

9. Материально-техническое обеспечение дисциплины:

В процессе реализации образовательной программы кафедры «Бухгалтерский учет и аудит» использует современную материально-техническую базу, которая соответствует действующим санитарно-техническим нормам и обеспечивает проведение всех видов подготовки и научно-исследовательских работ аспирантов, предусмотренных учебным планом.

Теоретическая подготовка проходит на кафедре, которая имеет в своем распоряжении оборудование экономического факультета:

- три компьютерных кабинета, объединенными в локальную сеть, с выходом в Internet;
- ресурсный центр, все компьютеры трех компьютерных класса и данного центра соединены в локальную сеть с выходом в Интернет:
 - 12 компьютеров;
 - интерактивная доска;
 - 2 экрана;
 - 3 проектора;
 - ноутбук;
 - видеофильмы

Студентами широко используется система Internet (скорость подключения – до 2 Мбит/сек), корпоративная электронная почта, парольный доступ к беспроводной сети Wi-Fi.

В распоряжении кафедры имеются следующие технические средства обучения:

- компьютеры модели «Intel» и «AMD» с выходом в Internet и в локальную сеть (33 шт.);
- multifunctional устройства МФУ (4 шт.);
- мультимедиа-проекторы (3 шт.);

В учебном процессе используются кабинеты экономического факультета, университета, научно-исследовательская лаборатория «экономические исследования», предназначенные для лекционных и практических занятий с применением технических и информационных средств обучения, а также компьютерные кабинеты и ресурсный центр. В университете есть собственная типография, оснащённая современной техникой.

Таким образом, материально-техническая база и учебно-лабораторное обеспечение образовательной программы позволяет осуществлять подготовку студентов на уровне, соответствующем требованиям.

10. Методические рекомендации по изучению дисциплины:

10.1. Рекомендации для преподавателей:

Деятельность преподавательского состава по доведению до студентов основного содержания учебной дисциплины включает в себя проведение следующих видов занятий: чтение лекций, проведение семинарских и практических занятий, индивидуально – контрольных собеседований и т.д.

В ходе лекций раскрываются основные вопросы в рамках рассматриваемой темы, делаются акценты на наиболее сложные и интересные положения изучаемого материала, которые должны быть приняты студентами во внимание.

Материалы лекций являются основой для подготовки студента к семинарским занятиям.

Основной целью семинарских занятий является углубление, расширение и закрепление знаний, полученных студентами в ходе лекций и самостоятельной работы, а также контроль за степенью усвоения пройденного материала, ходом выполнения студентами самостоятельной работы и рассмотрение наиболее сложных и спорных вопросов в рамках темы семинарского занятия. Ряд вопросов дисциплины, требующих авторского подхода к их рассмотрению заслушиваются на семинарских занятиях в форме подготовленных студентами сообщений (10-15 минут) с последующей их оценкой всеми студентами группы.

10.2 Рекомендации для студентов:

Комплексное изучение студентами основного содержания дисциплины «Бухгалтерский учет на предприятиях общественного питания» предполагает овладение материалами лекций, учебников и учебных пособий, творческую работу в ходе проведения семинарских занятий, а также целенаправленную, систематическую деятельность по самостоятельному закреплению, углублению и расширению знаний данной дисциплины.

В процессе лекции студент должен усвоить и законспектировать название темы, учебных вопросов и основные блоки теоретического материала, то есть, сделанные преподавателем теоретические посылки (гипотезы), их аргументацию и выводы. В случае, если какое – либо положение не совсем понятно студенту или представляется недостаточно убедительным целесообразно задавать преподавателю уточняющие вопросы. Наличие у студента конспекта лекции обязательно. Материалы лекции являются основой для подготовки к семинарским занятиям.

Основной целью семинарских занятий является контроль усвоения пройденного материала, хода выполнения студентами самостоятельной работы и рассмотрение наиболее сложных и спорных вопросов в рамках темы семинарского занятия. Ряд вопросов дисциплины, требующих авторского подхода к их рассмотрению, заслушиваются на семинарских занятиях в форме подготовленных студентами докладов и сообщений (10-15 минут) с последующей их оценкой всеми студентами группы. Также целесообразно практиковать написание эссе, проведение паспортизации объектов и реферативного обзора литературы по проблемам семинара с последующим обсуждением их в процессе семинара.

11. Технологическая карта дисциплины.

Курс 2 Группа ЭФ20ВР68БУ1, семестр 3; курс 1 ЭФ21 ДР68БУ1, семестр 2

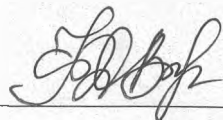
Преподаватель – лектор ст. преп. Формусатий Д.В.

Преподаватели, ведущие практические занятия ст. преп. Формусатий Д.В.

Кафедра: «Бухгалтерский учет и аудит»

Рабочая учебная программа по дисциплине «Бухгалтерский учет на предприятиях общественного питания» составлена в соответствии с требованиями Федерального Государственного образовательного стандарта ВО по направлению 5.38.04.01 «ЭКОНОМИКА» и учебного плана по программе подготовки «Бухгалтерский учет, анализ и аудит в отраслях экономики».

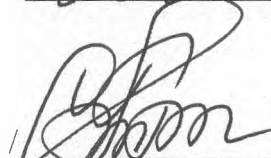
Автор



/ст. преп. Формусатий Д.В./

Зав. кафедрой (обслуживающей дисциплину) /  / к.э.н., доцент
Стасюк Т.П.

Зав. выпускающей кафедры
Стасюк Т.П.

/  / к.э.н., доцент