

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего
образования «Нижегородский государственный университет
им. Н.И. Лобачевского»

Институт экономики и предпринимательства

УТВЕРЖДЕНО
решением ученого совета ННГУ
протокол от «30» ноября 2022 г. № 13

Рабочая программа дисциплины
Системы учета в ресторанном бизнесе, сервисе и туризме

Уровень высшего образования
Бакалавриат

Направление подготовки
38.03.01 «Экономика»

Направленность образовательной программы
Цифровые системы учета, анализа и аудита

Форма обучения
очная, очно-заочная

Нижний Новгород

2023 год

1. Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина Б1.В.ДВ.04.02 «Системы учета в ресторанном бизнесе, сервисе и туризме» относится к части ООП направления подготовки 38.03.01 Экономика, формируемой участниками образовательных отношений.

Цель освоения дисциплины - формирование у обучающихся профессиональных компетенций в сфере бухгалтерского учета организаций ресторанного бизнеса, сервиса и туризма в условиях применения цифровых технологий

2. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями и индикаторами достижения компетенций)

Формируемые компетенции (код, содержание компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), в соответствии с индикатором достижения компетенции		Наименование оценочного средства
	Индикатор достижения компетенции (код, содержание индикатора)	Результаты обучения по дисциплине	
ПК-3. Способен анализировать и интерпретировать данные отечественной и зарубежной финансовой, бухгалтерской и иной информации, выявлять тенденции изменения экономических и социально-экономических показателей и использовать полученные сведения для принятия управленческих решений	ПК 3.1. Формирует, анализирует и интерпретирует финансово-экономическую информацию	<u>Знать</u> экономическую сущность и порядок формирования бухгалтерской информации, характеризующей деятельность организаций ресторанного бизнеса, сервиса и туризма <u>Уметь</u> анализировать и интерпретировать информацию учетных документов и учетных регистров организаций ресторанного бизнеса, сервиса и туризма <u>Владеть</u> навыками формирования и интерпретации бухгалтерской информации характеризующей деятельность организаций ресторанного бизнеса, сервиса и туризма	<i>Тесты</i> <i>Практические задания</i> <i>Ситуационные прикладные задания (кейсы)</i> <i>Собеседование</i>
	ПК 3.2. Выявляет тенденции и использует результаты анализа информации для принятия управленческих решений	<u>Знать</u> содержание этапов процесса регистрации ключевых учетных объектов в деятельности организаций ресторанного бизнеса, сервиса и туризма <u>Уметь</u> провести регистрацию ключевых учетных объектов в деятельности организаций ресторанного бизнеса, сервиса и туризма и выявить тенденции их изменения <u>Владеть</u> навыком регистрации	<i>Тесты</i> <i>Практические задания</i> <i>Ситуационные прикладные задания (кейсы)</i> <i>Собеседование</i>

		ключевых учетных объектов в деятельности организаций ресторанного бизнеса, сервиса и туризма для подготовки бухгалтерской финансовой отчетности организации	
ПК-6. Способен на основе типовых методик собрать и проанализировать экономические данные, рассчитать и обосновать социально-экономические показатели, используя для решения задач современные технические средства и информационные технологии	ПК 6.1. Использует типовые методики, современные технические средства и информационные технологии для сбора и анализа экономических данных	<u>Знать</u> типовые методики регистрации ключевых учетных объектов в деятельности организаций ресторанного бизнеса, сервиса и туризма в условиях применения цифровых учетных систем <u>Уметь</u> на основе типовых методик и информационных технологий сформировать показатели бухгалтерской информации организаций ресторанного бизнеса, сервиса и туризма <u>Владеть</u> навыками применения типовых методик и информационных технологий формирования показателей бухгалтерской информации организаций ресторанного бизнеса, сервиса и туризма	<i>Тесты</i> <i>Практические задания</i> <i>Ситуационные прикладные задания (кейсы)</i> <i>Собеседование</i>
	ПК 6.2. Рассчитывает и обосновывает социально-экономические показатели на основе типовых методик с использованием современных технических средств и информационных технологий	<u>Знать</u> систему бухгалтерских показателей, необходимых для анализа деятельности экономических субъектов <u>Уметь</u> произвести группировку и классификацию показателей бухгалтерской информации в условиях применения цифровых учетных систем <u>Владеть</u> методикой обобщения показателей бухгалтерской информации в условиях применения цифровых учетных систем	<i>Тесты</i> <i>Практические задания</i> <i>Ситуационные прикладные задания (кейсы)</i> <i>Собеседование</i>

3. Структура и содержание дисциплины

3.1 Трудоемкость дисциплины

	очная форма обучения	очно-заочная форма обучения
Общая трудоемкость	2 ЗЕТ	2 ЗЕТ
Часов по учебному плану	72	72
в том числе		
аудиторные занятия (контактная работа):	37	75
- занятия лекционного типа	18	8
- занятия семинарского типа	18	8

(практические занятия) - КСР	1	1
самостоятельная работа	35	55
Промежуточная аттестация - зачет		

3.2. Содержание дисциплины

Наименование и краткое содержание разделов и тем дисциплины	Всего (часы)			в том числе														
				Контактная работа (работа во взаимодействии с преподавателем), часы												Самостоятельная работа обучающегося, часы		
				Занятия лекционного типа			Занятия семинарского типа			Занятия лабораторного типа			Всего					
	Очная	Очно-заочная	Заочная	Очная	Очно-заочная	Заочная	Очная	Очно-заочная	Заочная	Очная	Очно-заочная	Заочная	Очная	Очно-заочная	Заочная	Очная	Очно-заочная	Заочная
Тема 1. Система учета в организациях ресторанного бизнеса	25	26		6	3		6	3					12	6		13	20	
Тема 2. Система учета в организацияхсферы услуг	22	21		6	2		6	2					12	4		10	17	
Тема 3. Система учета в туристических организациях	24	24		6	3		6	3					12	6		12	18	
Текущий контроль	1	1											1	1				
Промежуточная аттестация - зачет																		
Итого	72	72		18	8		18	8					37	17		35	55	

СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Тема 1. Система учета в организациях ресторанного бизнеса

Основы и нормативное регулирование ресторанного бизнеса. Особенности учета материально-производственных запасов в ресторанном бизнесе. Калькуляция продажной стоимости блюда. Учет реализации продукции и товаров. Особенности конфигурации прикладных программ для предприятий сферы ресторанного бизнеса.

Тема 2. Система учета в организациях сферы услуг

Основы и нормативное регулирование деятельности сферы услуг. Состав затрат, включаемых в себестоимость услуги. Учет затрат на оказание услуг. Учет реализации. Особенности конфигурации прикладных программ для предприятий сферы услуг.

Тема 3. Система учета в туристических организациях

Основы и нормативное регулирование туристской деятельности. Состав затрат, включаемых в себестоимость турпродукта и калькулирование его себестоимости. Учет затрат на производство турпродукта. Документальное оформление и учет реализации турпродукта в деятельности туроператора и турагента. Особенности конфигурации прикладных программ для туристических организаций. предприятий сферы ресторанного бизнеса.

Практические занятия организуются, в том числе, в форме практической подготовки, которая предусматривает участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка предусматривает решение ситуационных прикладных задач (кейсов) по темам № 1-3. На проведение практических занятий в форме практической подготовки отводится 2 часа. Практическая подготовка может организовываться при сочетании индивидуальной и групповой работы обучающихся.

Практическая подготовка направлена на формирование и развитие:

- практических навыков в соответствии с профилем образовательной программы: аналитических и расчетно-экономических. На основе имеющейся в ситуационной прикладной задаче информации о фактах финансово-хозяйственной деятельности экономического субъекта, нормативно-правовой базы, типовых методик формирования бухгалтерских показателей и возможностей цифровых учетных систем обучающиеся проводят интерпретацию и учетную регистрацию ключевых фактов финансово-хозяйственной деятельности организаций ресторанного бизнеса, сервиса и туризма. Решение основано на использовании типовых методик формирования бухгалтерских показателей путем реализации алгоритма двойной записи.

- компетенций:

- ✓ ПК-3. Способен анализировать и интерпретировать данные отечественной и зарубежной финансовой, бухгалтерской и иной информации, выявлять тенденции изменения экономических и социально-экономических показателей и использовать полученные сведения для принятия управленческих решений;

- ✓ ПК-6. Способен на основе типовых методик собрать и проанализировать экономические данные, рассчитать и обосновать социально-экономические показатели, используя для решения задач современные технические средства и информационные технологии.

Текущий контроль успеваемости реализуется в рамках занятий семинарского типа, групповых или индивидуальных консультаций. Формой промежуточной аттестации по дисциплине является зачет.

4. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

Для обеспечения самостоятельной работы обучающихся используется электронный курс «Системы учета в ресторанном бизнесе, сервисе и туризме» (<https://e-learning.unn.ru/course/view.php?id=10975>), созданный в системе электронного обучения ННГУ - <https://e-learning.unn.ru>.

Практические занятия по дисциплине неразрывно связаны с домашними заданиями как основным видом текущей самостоятельной работы, являясь, в сочетании с систематическим изучением теоретического материала, основой оценки знаний, фиксируемой в промежуточной и итоговой аттестациях.

Самостоятельная работа обучающихся включает изучение отдельных теоретических вопросов по темам учебной программы по соответствующим литературным источникам, решение практических и ситуационных прикладных заданий по заданию преподавателя, тестирование знаний. Результаты самостоятельной работы обучающихся:

- решения практических заданий;
- решение ситуационных прикладных заданий (кейсов);
- тестирование знаний;
- аттестации в форме зачета.

Оценка результатов самостоятельной работы обучающихся осуществляется посредством ресурсов электронного курса «Системы учета в ресторанном бизнесе, сервисе и туризме» (<https://e-learning.unn.ru/course/view.php?id=10975>). Результаты самостоятельной работы обучающихся контролируются преподавателем в течение семестра и учитываются при подведении итоговой оценки на зачете.

Самостоятельная работа студента по дисциплине реализуется:

- непосредственно в процессе аудиторных занятий – на лекциях, семинарских (практических) занятиях;
- в контакте с преподавателем вне рамок аудиторных занятий – на консультациях по учебным вопросам, при выполнении заданий и т.д.;
- в Центре информационных ресурсов, дома, в общежитии - при самостоятельном изучении дисциплины, выполнении студентом практических заданий и прикладных задач, подготовке к тестированию знаний и сдаче зачета.

Самостоятельное изучение дисциплины строится на систематической основе, т.е.:

- 1) в каждой теме необходимо начинать с освоения лекционного материала и рекомендуемой литературы, Интернет-источников, ресурсов справочно-правовых систем;
- 2) затем следует переходить к выполнению заданий для самостоятельной работы, тестированию знаний и зачету.

Методические указания по освоению лекционного материала. Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; пометать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. При необходимости – выполнять анализ терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии.

Методические указания по выполнению практических и ситуационных прикладных заданий (кейсов) по темам дисциплины приведены в соответствующих разделах электронного курса «Системы учета в ресторанном бизнесе, сервисе и туризме» (<https://e-learning.unn.ru/course/view.php?id=10975>). Выполнение практических заданий основывается на работе с рекомендуемой литературой и конспектом лекций, базами справочно-правовых систем.

При выполнении всех форм самостоятельной работы студент допускается к промежуточной аттестации (итоговому контролю по дисциплине) - зачету.

Контрольные вопросы и задания для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины приведены в п. 5.2.

5. Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплине, включающий:

5.1. Описание шкал оценивания результатов обучения по дисциплине:

Уровень сформированности компетенций (индикатора достижения компетенций)	Шкала оценивания сформированности компетенций						
	плохо	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	очень хорошо	отлично	превосходно
	не зачтено		зачтено				
<u>Знания</u>	Отсутствие знаний теоретического материала. Невозможность оценить полноту знаний вследствие отказа обучающегося от ответа	Уровень знаний ниже минимальных требований. Имели место грубые ошибки.	Минимально допустимый уровень знаний. Допущено много негрубых ошибок.	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки. Допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки. Допущено несколько несущественных ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок.	Уровень знаний в объеме, превышающем программу подготовки.
<u>Умения</u>	Отсутствие минимальных умений. Невозможность оценить наличие умений вследствие отказа обучающегося от ответа	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения. Имели место грубые ошибки.	Продemonстрированы основные умения. Решены типовые задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания, но не в полном объеме.	Продemonстрированы все основные умения. Решены все основные задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания, в полном объеме, но некоторые с недочетами.	Продemonстрированы все основные умения. Решены все основные задачи. Выполнены все задания, в полном объеме, но некоторые с недочетами.	Продemonстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме.	Продemonстрированы все основные умения, решены все основные задачи. Выполнены все задания, в полном объеме без недочетов
<u>Навыки</u>	Отсутствие владения материалом. Невозможность оценить наличие навыков вследствие отказа обучающегося от ответа	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки. Имели место грубые ошибки.	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продemonстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Продemonстрированы базовые навыки при решении стандартных задач без ошибок и недочетов.	Продemonстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов.	Продemonстрирован творческий подход к решению нестандартных задач

Шкала оценки при промежуточной аттестации

	Оценка	Уровень подготовки
зачтено	превосходно	Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «превосходно», продемонстрированы знания, умения, владения по соответствующим компетенциям на уровне, выше предусмотренного программой
	отлично	Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «отлично», при этом хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «отлично»
	очень хорошо	Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «очень хорошо», при этом хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «очень хорошо»
	хорошо	Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «хорошо», при этом хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «хорошо»
	удовлетворительно	Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «удовлетворительно», при этом хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «удовлетворительно»
не зачтено	неудовлетворительно	Хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «неудовлетворительно», ни одна из компетенций не сформирована на уровне «плохо»
	плохо	Хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «плохо»

5.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов обучения.

5.2.1 Контрольные вопросы к зачету (собеседование)

№	Вопрос	Код компетенции (согласно РПД)
1.	Основы осуществления деятельности в сфере ресторанного бизнеса	ПК-3
2.	Нормативное регулирование ресторанного бизнеса	ПК-3
3.	Особенности учета товаров в ресторанном бизнесе	ПК-3, ПК-6
4.	Особенности учета продуктов в ресторанном бизнесе	ПК-3, ПК-6
5.	Особенности учета материалов в ресторанном бизнесе	ПК-3, ПК-6
6.	Особенности учета спецодежды в ресторанном бизнесе	ПК-3, ПК-6
7.	Правила калькуляции продажной стоимости блюда	ПК-6
8.	Учет реализации продукции собственного производства в ресторанном бизнесе	ПК-3, ПК-6
9.	Учет реализации покупных товаров в ресторанном бизнесе	ПК-3, ПК-6
10.	Основы деятельности сферы услуг	ПК-3

11.	Нормативное регулирование деятельности сферы услуг	ПК-3
12.	Состав затрат, включаемых в себестоимость услуги	ПК-3
13.	Учет прямых затрат на оказание услуг	ПК-3, ПК-6
14.	Учет и распределение косвенных затрат на оказание услуг	ПК-3, ПК-6
15.	Учет управленческих расходов в сфере услуг	ПК-3, ПК-6
16.	Учет реализации услуги	ПК-3, ПК-6
17.	Основы туристской деятельности	ПК-3
18.	Нормативное регулирование туристской деятельности	ПК-3
19.	Состав затрат, включаемых в себестоимость турпродукта	ПК-3
20.	Калькулирование себестоимости турпродукта	ПК-6
21.	Учет прямых затрат на производство турпродукта	ПК-3, ПК-6
22.	Учет и распределение косвенных затрат на производство турпродукта	ПК-3, ПК-6
23.	Документальное оформление и учет реализации турпродукта в деятельности туроператора	ПК-3, ПК-6
24.	Документальное оформление и учет реализации турпродукта в деятельности турагента	ПК-3, ПК-6
25.	Учетные системы в условиях цифровой экономики	ПК-6
26.	Онлайн сервисы ведения учета для малого и среднего бизнеса (Контур.Бухгалтерия, Таксер. Деловод, Онлайн бухгалтерия Небо и др.)	ПК-6
27.	Банковские онлайн сервисы ведения бухгалтерии для малого и среднего бизнеса	ПК-6

Критерии оценки работы обучающегося в процессе проведения собеседования

Оценка	Уровень подготовки
Превосходно	Обучающийся идеально владеет материалом и демонстрирует наличие актуальных дополнительных знаний по поставленным вопросам, аргументация собственной позиции
Отлично	Высокий уровень подготовки, знание основного материала по вопросу, наличие собственных рассуждений
Очень хорошо	Знание основного материала по вопросу с несущественными неточностями в изложении материала и/или ответах на дополнительные вопросы
Хорошо	В целом хорошая подготовка с заметными ошибками или недочетами
Удовлетворительно	Минимально достаточный уровень подготовки
Неудовлетворительно	Подготовка недостаточная и требует дополнительного изучения материала
Плохо	Обучающийся не знает/не дает ответа на поставленный вопрос

5.2.2. Типовые тестовые задания для оценки сформированности компетенции ПК-3

Комплектацией туристического продукта занимаются

- 1) туроператоры
- 2) турагенты

Себестоимость туристского продукта

- 1) выраженные в денежной форме текущие затраты организации на производство туристского продукта.
- 2) выраженные в денежной форме текущие затраты организации на производство и сбыт туристского продукта

При калькуляции стоимости тура применяется метод калькулирования:

- 1) нормативный;
- 2) поперечный;
- 3) позаказный.

Классификация затрат по способу включения в себестоимость продукта труда:

- а) на одноэлементные и комплексные;
- б) постоянные и переменные;
- в) прямые и косвенные;
- г) нормируемые и ненормируемые.

5.2.3. Типовые тестовые задания для оценки сформированности компетенции ПК-6

Прямые расходы организации сферы услуг учитываются на счете

- 1) 20
- 2) 25
- 3) 26

Расходы на лицензирование и сертификацию ресторанного бизнеса входят в состав

- 1) прямых затрат
- 2) косвенных расходов

Косвенные затраты организации сферы услуг учитывают на счете

- 1) 20
- 2) 25
- 3) 26

Распределение косвенных расходов между продуктом труда может производиться :

- по величине выручки от реализации продукции (работ, услуг);
 - по величине прямых материальных затрат;
 - по величине общих прямых затрат;
 - по величине заработной платы работников, включаемой в затраты по объекту учета.
- все перечисленное верно

По кредиту счета 90 « Продажи » в ресторанном бизнесе отражается сумма:

- а) полной фактической себестоимости проданной продукции, товаров;
- б) выручки от продажи готовой продукции, товаров;
- в) расходов организации от основной деятельности;
- г) доходов организации от прочих операций.

Критерии оценки тестовых заданий

Тестирование знаний и оценка результатов тестирования проводится с использованием ресурсов электронного курса «Системы учета в ресторанном бизнесе, сервисе и туризме» (<https://e-learning.unn.ru/course/view.php?id=10975>). Преподаватель вправе установить самостоятельные критерии оценки тестовых заданий в зависимости от тематики и уровня сложности.

Примерная шкала оценивания теста проверки знаний

Оценка	Процент правильных ответов
«превосходно»	100%
«отлично»	89-99%
«очень хорошо»	81-88%
«хорошо»	70-80%
«удовлетворительно»	56-69%
«неудовлетворительно»	40-55%
«плохо»	39% и менее

5.2.4. Типовые задания/задачи для оценки сформированности компетенции ПК-3

Задание. Произвести расчет перевозочного тарифа

Стоимость блок - чартера авиакомпании "Аэрофлот-Международные Авиалинии" на самолете "ИЛ-86" до Анталии (Турция) составляет 122500 у.е. Число выкупленных посадочных мест – 300. Предполагаемое количество заездов – 4. Загрузка – 70%.

Задание. Составить калькуляцию себестоимости туров на основании следующих данных:

Тур «Турция» Отель 4* "JardinTropical", Турция:

стоимость проживания в отеле "JardinTropical" на 1 неделю составляет \$220 на одного человека;

стоимость авиабилета определить исходя из задания 1;

стоимость международного страхового полиса 10 у.е. за неделю.

Сопровождение групп – 6000 руб.

Норма прибыли 30%.

"Велес-Тур" планирует реализовать туристских пакетов "Турция": 150 штук.

1 у.е. условно = 30 руб.

Задание. Шеф-повар ресторана "Солнышко" запланировал приготовление салата "Летний" (раскладка N 25 Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996 года издания). Калькуляция блюд осуществляется по I колонке раскладки.

Ситуация 1. Учет продуктов ведется по покупным ценам. Приказом руководителя установлена наценка на блюда (изделия) в размере 350%.

Данные раскладки N 25

Наименование продукта	I	
	Брутто	Нетто
Картофель молодой	160	128 / 120 <*>
Огурцы свежие	213	170

Помидоры свежие	188	160
Лук зеленый	150	120
Фасоль стручковая консервированная или горошек зеленый	133	80
Яйца (шт.)	3 шт.	120
Сметана	240	240
Выход	-	1000

<*> Масса вареного очищенного картофеля.

Ситуация 2. Учет продуктов ведется по продажным ценам. Покупная стоимость соответствует цифровым данным ситуации 1. Приказом руководителя установлена наценка на продукты (сырье) в размере 350%.

5.2.5. Типовые задания/задачи для оценки сформированности компетенции ПК-6

Задание

Работнику ресторана выдан аванс из кассы на покупку канцтоваров – 10000 руб.

Согласно авансового отчета и накладной на склад работником сданы канцтовары на сумму 9 800 руб.

Неизрасходованные денежные средства сданы подотчетным лицом в кассу.

Составить проводки по данной ситуации.

Задание

На основании исходных данных по учету материалов (моющего средства «Блеск+» 0,5л для уборки помещений ресторана) определить фактическую себестоимость израсходованных материалов, следующими методами оценки производственных запасов: а) по средней себестоимости, б) методом ФИФО

Показатели поступления материалов за отчетный месяц (октябрь)

Показатели	Кол-во, ед.	Цена, тыс. руб.	Сумма, тыс. руб.
1. Остаток материалов на начало месяца	20	28	336
2. Поступило в течение месяца:			
08.10.20XX г.	30	32	960
13.10.20XX г.	25	29	725
20.10.20XX г.	40	29,5	2507,5
27.10.20XX г.	10	31	2790
Итого поступило:		--	
Всего:		--	

Задание

В соответствии с приказом об учетной политике учет продуктов и товаров в ресторане гостиницы ведется по покупным ценам, оценка их при списании производится методом средней себестоимости.

Расшифровка к счету 41 «Товары» на 1 сентября 20XX г.

Сальдо сч. 41 на - 12 640 руб.

«Товары на складе»			«Продукты на складе»		
наименование	кол-во	цена, руб.	наименование	кол-во	цена, руб.
Сок J-7 (л)	6	60-00	Вермишель (кг.)	5	80-00
Шоколад «милка» (шт.)	10	50-00	Мясо (кг.)	3	300 -00

Хозяйственные операции за период:

№ п/п	Содержание операции	Сумма, руб.
1	Получены от поставщика товары и продукты: сок J-7 15л *62 руб. шоколад «Милка» 20 шт. * 55 руб. вермишель 10 кг. * 80 руб. Цены указаны с НДС	?
2	Выдано под отчет повару Сидорову М.А. на закуп мяса	8 000
3	Утвержден авансовый отчет Сидорова М.А. на закуп мяса на рынке 20 кг.*290 руб.	?
4	Произведен окончательный расчет с подотчетным лицом через кассу (экономия или перерасход)	?
5	Перечислено с расчетного счета поставщику в оплату товаров и продуктов (оп.1)	?
6	Произведен зачет НДС	?
7	Переданы в бар гостиницы: сок J-7 10л шоколад «Милка» 15 шт.	?
8	Отпущено на кухню: вермишель 8 кг мясо 5 кг	
9	Израсходовано на выпуск блюд: вермишель 7 кг мясо 5 кг	?
10	Оприходована на склад из кухни неизрасходованная вермишель	?

Отразите операции в журнале хозяйственных операций, рассчитайте недостающие суммы и определите документы, являющиеся основанием для проведения операций

Задание. Распределить косвенные расходы между двумя видами услуг с помощью коэффициента распределения. Составить проводки.

Физкультурно-спортивная организация осуществляет оказание двух видов услуг - А и Б.

База распределения косвенных расходов – зарплата основных работников (тренеров по видам услуг)

Общехозяйственные (управленческие) расходы за май месяц составили 230 000 руб.

Зарплата тренеров за май месяц — 180 000 руб., в т. ч. зарплата тренеров, занимающихся оказанием услуги А - 80 000 руб.; занимающихся оказанием услуги Б – 100 000 руб.

Критерии оценки практических заданий

Оценка	Уровень подготовки
--------	--------------------

Превосходно	Задание решено в полном объеме, получен достоверный и полный ответ, дано полное и грамотное обоснование всех рассчитанных показателей
Отлично	Задание решено в полном объеме, получен достоверный и полный ответ, дано в целом грамотное обоснование всех рассчитанных показателей
Очень хорошо	Имеются несущественные неточности в решении задания и ответе на поставленные вопросы
Хорошо	Задание решено, но с заметными ошибками или недочетами
Удовлетворительно	Решение содержат существенные ошибки, все необходимые расчеты не произведены
Неудовлетворительно	Задание имеет только попытки решения
Плохо	Задание полностью не выполнено

5.2.6. Ситуационные прикладные задания (кейсы) для оценки сформированности компетенций ПК-3, ПК-6

Задание 1

Составить проводки, распределить косвенные расходы между объектами учета по величине выручки от реализации турпродуктов.

За отчетный период расходы туроператора составили:

- стоимость услуг, приобретенных в целях производства турпродукта «А» - 900 000 рублей;
- стоимость услуг, приобретенных в целях производства турпродукта «Б» - 430 000 рублей;
- начисленная зарплата персоналу – 178 000 рублей;
- социальные взносы от оплаты труда персонала (по установленным ставкам, ФСС от несчастных случаев - 0,2 %) - ?;
- амортизация основных средств - 17 000 рублей;
- услуги связи - 9 000 рублей;
- акцептованы и оплачены счета за коммунальные услуги – 12000 рублей, в т.ч. НДС 20%;
- списаны командировочные расходы – 14 000 рублей;
- списаны расходы канцтоваров – 2000 рублей
- затраты на приобретение бланков турпутевок- 2400 рублей.

Задание 2

Составить проводки. Произвести распределение косвенных расходов фирмы двумя методами: 1) с помощью коэффициента распределения; 2) через расчет пропорции. Составить схемы синтетических счетов 20 и 26, аналитических счетов 20/Аи 20/Б.

Определить фактическую стоимость услуги на одного заказчика, и продажную цену услуг (норма прибыли (наценка) по услуге А – 40%; по услуге Б – 30%).

Организация оказывает два вида услуг спортивно-оздоровительного характера. База распределения косвенных расходов – зарплата основных работников.

В течение месяца выполнены следующие операции:

1. На оказание услуг отпущены со склада спортивный и хозяйственный инвентарь:

на оказание услуги А - 3 000 руб.

на оказание услуги Б - 1 000 руб.

Итого: 4 000 руб.

2. Начислена зарплата работникам:

занятых оказанием услуги А - 120 000 руб.

занятых оказанием услуги Б - 80 000 руб.

управленческому персоналу - 200 000 руб.

Итого: 410 000 руб.

3. Страховые начисления от суммы зарплаты:

работников, занятых оказанием услуги А – 36 240 руб.

работников, занятых оказанием услуги Б - 24 160 руб.

управленческого персонала – 63420 руб.

Итого: 123820 руб.

4. Отпущено топливо на общехозяйственные нужды - 2400 руб.

5. Начислена амортизация ОС общехозяйственного назначения - 16000 руб.

Сумма совокупных косвенных расходов к распределению (оборот по дебету счета 26 за месяц)
= 200000 + 63420 + 2400 + 16000 = 281 820 руб.

В течении месяца услуга А оказана 20 заказчикам, услуга Б – 30 заказчикам.

Критерии оценки ситуационной прикладной задачи (кейса)

Оценка	Уровень подготовки
Превосходно	Задание выполнено в полном объеме (все поставленные задачи решены), ответы и выводы логичны и обоснованы, обучающийся показывает глубокое знание основного и дополнительного материала
Отлично	Задание выполнено в полном объеме (все поставленные задачи решены), ответы и выводы логичны и обоснованы, обучающийся показывает глубокое знание основного материала
Очень хорошо	Задание выполнено в полном объеме (все поставленные задачи решены), ответы и выводы логичны и обоснованы, обучающийся показывает глубокое знание материала, допущено неточности не принципиального характера
Хорошо	Задание выполнено в полном объеме (все поставленные задачи решены), ответы и выводы в целом обоснованы, допущены неточности не принципиального характера в решении задания, ответах и выводах
Удовлетворительно	Задание выполнено не в полном объеме (решено более 50% поставленных задач), ответы и выводы поверхностные, но в целом раскрывают содержание основного материала
Неудовлетворительно	Задание выполнено не в полном объеме (решено менее 50% поставленных задач), студент дает неверные ответы и формулирует необоснованные выводы, демонстрирует незнание основных терминов, методик и алгоритмов
Плохо	Задание не выполнено, студент демонстрирует полное незнание материала

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература:

1. Электронный курс «Системы учета в ресторанном бизнесе, сервисе и туризме» (<https://e-learning.unn.ru/course/view.php?id=10975>).
2. Мизиковский, Е. А. Бухгалтерский финансовый учет : учеб.пособие / Е. А. Мизиковский, И. Е. Мизиковский. — М. : Магистр : ИНФРА-М, 2019. — 624 с. (Бакалавриат). - ISBN 978-5-9776-0310-2. (доступно в электронно-библиотечной системе «Znanium.com»):URL: <https://znanium.com/catalog/product/1009281>)
3. Бухгалтерский финансовый учет : учебник и практикум для вузов / О. Л. Островская, Л. Л. Покровская, М. А. Осипов ; под редакцией Т. П. Карповой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 438 с. Образовательная платформа Юрайт. — URL: <https://urait.ru/bcode/468842>
4. Мельник М. В.и др. Бухгалтерский учет в коммерческих организациях Учебное пособие. М.: Издательство ФОРУМ. — 2022. — 479 с. доступно в электронно-библиотечной системе «Znanium.com»: URL :<https://znanium.com/catalog/document?id=378859>.
5. Качан Н.А., Новосельцева С.Н. Особенности учета в торговле и общественном питании. Учебное пособие.- М.: Издательство: Инфра-М. — 2021. — 166 с. доступно в электронно-библиотечной системе «Znanium.com»: URL :<https://znanium.com/catalog/document?id=362398>.

б) дополнительная литература:

6. Остаев Г.Я. и др. Бухгалтерский (финансовый) учет бизнеса. Учебник.- М.: Издательство: ЮНИТИ. — 2020. - 463 с. доступно в электронно-библиотечной системе «Znanium.com»: URL :<https://znanium.com/catalog/document?id=375558>
7. Мизиковский Е. А., Мизиковский И.Е. Бухгалтерский учет и экономический анализ бизнес-процессов. Учебное пособие. — М.: Издательство: Магистр. — 2020. — 216 с. доступно в электронно-библиотечной системе «Znanium.com»: URL :<https://znanium.com/catalog/document?id=361155>
8. Бондина Н.Н., Бондин И.А. , Павлова И.В. Учет затрат и калькулирование себестоимости. Учебное пособие. — М.: Издательство: Инфра-М, 2020. — 254 с. доступно в электронно-библиотечной системе «Znanium.com»: URL :<https://znanium.com/catalog/document?id=344627>
9. Иванова О.Е. Учет на предприятиях малого бизнеса. Учебник. - Издательство: РИОР. — 2018. — 172 с. доступно в электронно-библиотечной системе «Znanium.com»: URL :<https://znanium.com/catalog/document?id=309088>

в) программное обеспечение и Интернет-ресурсы

1. Платформа Контур Бухгалтерия. <https://www.b-kontur.ru>. Свободный доступ
2. «1С:Предприятие 8. Ресторан» <https://nizhniy.lcbit.ru/1csoft/1s-restoran-8/>. Свободный доступ
3. Онлайн бухгалтерия и отчетность Небо. <https://nebopro.ru>. Свободный доступ
4. Справочно-правовая система «Консультант Плюс» - <http://www.consultant.ru/>. Свободный доступ
5. Справочно-правовая система «Гарант» <http://www.garant.ru/>. Свободный доступ
6. Официальный сайт Минфина РФ <http://www.minfin.ru/>. Свободный доступ

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Материально-технические условия для реализации данной учебной дисциплины соответствуют действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация данной учебной дисциплины осуществляется с использованием учебных помещений - аудиторий для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Учебные аудитории оснащены оборудованием и техническими средствами обучения: посадочными местами, персональным компьютером, ЖК монитором, проекционным экраном, проектором, доской. На компьютере должно быть установлено минимальное ПО: MSWindows, MicrosoftOffice, KasperskyEndpointSecurity, Консультант Плюс.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам)¹ («Консультант студента», «Лань», «Znanium», «Юрайт») и к электронной информационно-образовательной среде организации (portal.unn.ru). Данные электронно-библиотечные системы (электронные библиотеки) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивают возможность доступа, обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», как на территории организации (в библиотеке ИЭП ННГУ), так и вне ее.

Программа составлена в соответствии с требованиями ОС ННГУ по направлению 38.03.01 «Экономика», направленность (профиль) программы «Цифровые системы учета, анализа и аудита».

Авторы:

к.э.н., доцент кафедры бухгалтерского учета

И.А.Варпаева

Заведующий кафедрой бухгалтерского учета,
д.э.н., профессор

И.Е. Мизиковский

Программа одобрена на заседании методической комиссии Института экономики и предпринимательства от «14» ноября 2022 года, протокол № 6.

¹Электронный каталог Фундаментальной библиотеки ННГУ им. Н.И. Лобачевского. Режим доступа: <https://e-lib.unn.ru/MegaPro/Web>

