

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего образования_
«Национальный исследовательский Нижегородский государственный университет
им. Н.И. Лобачевского»**

Институт экономики

УТВЕРЖДЕНО

решением Ученого совета ННГУ

протокол № 11 от 25.12.2024 г.

Рабочая программа дисциплины

Учет в ресторанном бизнесе, сервисе и туризме

Уровень высшего образования

Бакалавриат

Направление подготовки / специальность

38.03.01 - Экономика

Направленность образовательной программы

Бухгалтерский учет, экономический анализ и аудит

Форма обучения

очная, очно-заочная

г. Нижний Новгород

2025 год начала подготовки

1. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина Б1.В.ДВ.04.02 Учет в ресторанном бизнесе, сервисе и туризме относится к части, формируемой участниками образовательных отношений образовательной программы.

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	Для текущего контроля успеваемости	Для промежуточной аттестации
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 ПК-3.2: Выявляет тенденции и использует результаты анализа информации для принятия управленческих решений	ПК-3.1: Знать экономическую сущность и порядок формирования бухгалтерской информации, характеризующей деятельность организаций ресторанного бизнеса, сервиса и туризма Уметь анализировать и интерпретировать информацию учетных документов и учетных регистров организаций ресторанного бизнеса, сервиса и туризма Владеть навыками формирования и интерпретации бухгалтерской информации характеризующей деятельность организаций ресторанного бизнеса, сервиса и туризма ПК-3.2: Знать содержание этапов процесса регистрации ключевых учетных объектов в деятельности организаций ресторанного бизнеса, сервиса и туризма Уметь провести регистрацию ключевых учетных объектов в деятельности организаций ресторанного бизнеса,	Практическое задание Тест	Зачёт: Контрольные вопросы

		<p>сервиса и туризма и выявить тенденции их изменения</p> <p>Владеть навыком регистрации ключевых учетных объектов в деятельности организаций ресторанного бизнеса, сервиса и туризма для подготовки бухгалтерской финансовой отчетности организации</p>		
<p>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</p>	<p>ПК-6.1: Использует типовые методики, современные технические средства и информационные технологии для сбора и анализа экономических данных</p> <p>ПК-6.2: Рассчитывает и обосновывает социально-экономические показатели на основе типовых методик с использованием современных технических средств и информационных технологий</p>	<p>ПК-6.1:</p> <p>Знать типовые методики регистрации ключевых учетных объектов в деятельности организаций ресторанного бизнеса, сервиса и туризма в условиях применения цифровых учетных систем</p> <p>Уметь на основе типовых методик и информационных технологий сформировать показатели бухгалтерской информации организаций ресторанного бизнеса, сервиса и туризма</p> <p>Владеть навыками применения типовых методик и информационных технологий формирования показателей бухгалтерской информации организаций ресторанного бизнеса, сервиса и туризма</p> <p>ПК-6.2:</p> <p>Знать систему бухгалтерских показателей, необходимых для анализа деятельности экономических субъектов</p> <p>Уметь произвести группировку и классификацию показателей бухгалтерской информации в условиях применения цифровых учетных систем</p> <p>Владеть методикой обобщения показателей бухгалтерской информации в условиях применения цифровых учетных систем</p>	<p>Кейс-задание</p> <p>Практическое задание</p> <p>Тест</p>	<p>Зачёт:</p> <p>Контрольные вопросы</p>

3. Структура и содержание дисциплины

3.1 Трудоемкость дисциплины

	очная	очно-заочная
Общая трудоемкость, з.е.	3	3
Часов по учебному плану	108	108
в том числе		
аудиторные занятия (контактная работа):		
- занятия лекционного типа	18	8
- занятия семинарского типа (практические занятия / лабораторные работы)	18	8
- КСР	1	1
самостоятельная работа	71	91
Промежуточная аттестация	0 Зачёт	0 Зачёт

3.2. Содержание дисциплины

(структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и виды учебных занятий)

Наименование разделов и тем дисциплины	Всего (часы)		в том числе								
			Контактная работа (работа во взаимодействии с преподавателем), часы из них						Самостоятельная работа обучающегося, часы		
			Занятия лекционного типа		Занятия семинарского типа (практические занятия/лабораторные работы), часы		Всего				
	о ф о	о з ф о	о ф о	о з ф о	о ф о	о з ф о	о ф о	о з ф о	о ф о	о з ф о	
Тема 1. Система учета в организациях ресторанного бизнеса	42	39	6	3	6	3	12	6	30	33	
Тема 2. Система учета в организацияхсферы услуг	25	31	6	2	6	2	12	4	13	27	
Тема 3. Система учета в туристических организациях	40	37	6	3	6	3	12	6	28	31	
Аттестация	0	0									
КСР	1	1						1	1		
Итого	108	108	18	8	18	8	37	17	71	91	

Содержание разделов и тем 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.

4. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

Самостоятельная работа обучающихся включает в себя подготовку к контрольным вопросам и заданиям для текущего контроля и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины приведенным в п. 5.

Для обеспечения самостоятельной работы обучающихся используются:

Электронные курсы, созданные в системе электронного обучения ННГУ:

«Системы учета в ресторанном бизнесе, сервисе и туризме»,
(<https://e-learning.unn.ru/course/view.php?id=10975>).

Иные учебно-методические материалы:

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; пометить 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.

5. Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине (модулю)

5.1 Типовые задания, необходимые для оценки результатов обучения при проведении текущего контроля успеваемости с указанием критериев их оценивания:

5.1.1 Типовые задания (оценочное средство - Практическое задание) 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 рецептур 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%.

5.1.2 Типовые задания (оценочное средство - Практическое задание) 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 оценивания (оценочное средство - Практическое задание)

Оценка	Критерии оценивания
зачтено	Задание выполнено в достаточном объеме (все поставленные задачи решены), ответы и выводы логичны и обоснованы
не зачтено	Задание не выполнено или не все поставленные задачи решены

5.1.3 Типовые задания (оценочное средство - Тест) 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.

5.1.4 Типовые задания (оценочное средство - Тест) 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 зарплаты 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 оценивания (оценочное средство - Тест)

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

5.1.5 Типовые задания (оценочное средство - Кейс-задание) для оценки сформированности компетенции ПК-6:

Задание 1

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

За отчетный период расходы туроператора составили:

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

Задание 2

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

За отчетный период расходы туроператора составили:

- l. стоимость услуг, приобретенных в целях производства турпродукта «А» - 590 000 рублей;
- m. стоимость услуг, приобретенных в целях производства турпродукта «Б» - 830 000 рублей;
- n. начисленная зарплата персонала, занятого реализацией турпродукта «А» - 60 000 рублей;
- o. начисленная зарплата персонала, занятого реализацией турпродукта «Б» - 77 000 рублей;
- p. социальные взносы от оплаты труда производственного персонала (по установленным ставкам, ФСС от несчастных случаев - 0,2 %) - ?;
- q. амортизация основных средств - 17 000 рублей;
- r. начисленная зарплата управленческому персоналу – 137 000 рублей;
- s. социальные взносы от оплаты труда управленческого персонала - ?;
- t. услуги связи - 7 000 рублей;
- u. акцептованы и оплачены счета за коммунальные услуги – 22 000 рублей, в т.ч. НДС 20%;
- v. списаны командировочные расходы – 18 000 рублей;

Задание 3. 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 оценивания (оценочное средство - Кейс-задание)

Оценка	Критерии оценивания
зачтено	Задание выполнено в достаточном объеме (все поставленные задачи решены), ответы и выводы логичны и обоснованы

Оценка	Критерии оценивания
не зачтено	Задание не выполнено или не все поставленные задачи решены

5.2. Описание шкал оценивания результатов обучения по дисциплине при промежуточной аттестации

Шкала оценивания сформированности компетенций

Уровень сформированности компетенций (индикатора достижения 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. Ошибок нет.	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 базовых навыков. 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	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

			недочетами				
--	--	--	------------	--	--	--	--

Шкала оценивания 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».
	очень хорошо	Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «очень хорошо»
	хорошо	Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «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».
	плохо	Хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «плохо»

5.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов обучения на промежуточной аттестации с указанием критериев их оценивания:

5.3.1 Типовые задания (оценочное средство - Контрольные вопросы) для оценки сформированности компетенции ПК-3

Основы осуществления деятельности в сфере ресторанного бизнеса

Нормативное регулирование ресторанного бизнеса

Основы деятельности сферы услуг

Нормативное регулирование деятельности сферы услуг

Состав затрат, включаемых в себестоимость услуги

Основы туристской деятельности

Нормативное регулирование туристской деятельности

Состав затрат, включаемых в себестоимость турпродукта

5.3.2 Типовые задания (оценочное средство - Контрольные вопросы) для оценки сформированности компетенции ПК-6

Особенности учета товаров в ресторанном бизнесе

Особенности учета продуктов в ресторанном бизнесе

Особенности учета материалов в ресторанном бизнесе

Особенности учета спецодежды в ресторанном бизнесе

Правила калькуляции продажной стоимости блюда

Учет реализации продукции собственного производства в ресторанном бизнесе

Учет реализации покупных товаров в ресторанном бизнесе

Учет прямых затрат на оказание услуг

Учет и распределение косвенных затрат на оказание услуг

Учет управленческих расходов в сфере услуг

Учет реализации услуги

Калькулирование себестоимости турпродукта

Учет прямых затрат на производство турпродукта

Учет и распределение косвенных затрат на производство турпродукта

Документальное оформление и учет реализации турпродукта в деятельности туроператора

Документальное оформление и учет реализации турпродукта в деятельности турагента

Учетные системы в условиях цифровой экономики

Онлайн сервисы ведения учета для малого и среднего бизнеса ([Контур.Бухгалтерия](#), Таксер. Деловод, [Онлайн бухгалтерия Небо](#) и др.)

Банковские онлайн сервисы ведения бухгалтерии для малого и среднего бизнеса

Критерии оценивания (оценочное средство - Контрольные вопросы)

Оценка	Критерии оценивания
зачтено	Ответы и выводы логичны и обоснованы, обучающийся показывает достаточные знания основного материала, могут быть допущены неточности не принципиального характера
не зачтено	Даны неверные ответы и сформулированы необоснованные выводы, студент демонстрирует незнание материала (основных терминов, методик и алгоритмов)

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

Основная литература:

1. Мизиковский Ефим Абрамович (Национальный исследовательский Нижегородский государственный университет им. Н.И. Лобачевского). Бухгалтерский финансовый учет 3-е из : Учебник / Национальный исследовательский Нижегородский государственный университет им. Н.И. Лобачевского. - 3. - Москва : Издательство "Магистр", 2024. - 656 с. - ВО - Магистратура. -

ISBN 978-5-9776-0559-5. - ISBN 978-5-16-112033-0. - ISBN 978-5-16-019371-7., <https://e-lib.unn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=FindDocs&ids=890533&idb=0>.

2. Бухгалтерский финансовый учет : учебник и практикум / О. Л. Островская, Л. Л. Покровская, М. А. Осипов ; под редакцией Т. П. Карповой. - 3-е изд. ; пер. и доп. - Москва : Юрайт, 2023. - 432 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-17369-7. - Текст : электронный // ЭБС "Юрайт"., <https://e-lib.unn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=FindDocs&ids=871835&idb=0>.

3. Бухгалтерский учет в коммерческих организациях : Учебное пособие / Финансовый университет при Правительстве Российской Федерации; Псковский государственный университет. - 1. - Москва : Издательство "ФОРУМ", 2021. - 480 с. - ВО - Бакалавриат. - ISBN 978-5-00091-146-4. - ISBN 978-5-16-103812-3. - ISBN 978-5-16-011518-4., <https://e-lib.unn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=FindDocs&ids=833684&idb=0>.

4. Качан Наталья Алексеевна. Особенности учета в торговле и общественном питании : Учебное пособие / Белгородский университет кооперации, экономики и права. - 2-е изд. ; стер. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2021. - 166 с. - Среднее профессиональное образование. - ISBN 978-5-16-015741-2. - ISBN 978-5-16-108138-9., <https://e-lib.unn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=FindDocs&ids=739141&idb=0>.

Дополнительная литература:

1. Остаев Гамлет Яковлевич. Бухгалтерский (финансовый) учет бизнеса : Учебник / Казанский (Приволжский) федеральный университет; Казанский (Приволжский) федеральный университет; Государственный университет управления; Российский государственный аграрный университет - МСХА им. К.А. Тимирязева. - 2. - Москва : Издательство "ЮНИТИ", 2020. - 463 с. - ВО - Бакалавриат. - ISBN 978-5-238-03358-7., <https://e-lib.unn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=FindDocs&ids=769633&idb=0>.

2. Мизиковский Ефим Абрамович. Бухгалтерский учет и экономический анализ бизнес-процессов : Учебное пособие / Национальный исследовательский Нижегородский государственный университет им. Н.И. Лобачевского. - Москва : Издательство "Магистр", 2020. - 216 с. - Профессиональное образование. - ISBN 978-5-9776-0517-5. - ISBN 978-5-16-108562-2. - ISBN 978-5-16-016248-5., <https://e-lib.unn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=FindDocs&ids=738896&idb=0>.

3. Бондина Наталья Николаевна. Учет затрат и калькулирование себестоимости : Учебное пособие / Пензенский государственный аграрный университет. - 1. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2022. - 254 с. - ВО - Бакалавриат. - ISBN 978-5-16-013448-2. - ISBN 978-5-16-106128-2., <https://e-lib.unn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=FindDocs&ids=792185&idb=0>.

4. Иванова Оксана Евгеньевна. Учет на предприятиях малого бизнеса : Учебник / Костромская государственная сельскохозяйственная академия. - Москва : Издательский Центр РИОР, 2018. - 172 с. - ВО - Бакалавриат. - ISBN 978-5-369-01746-3. - ISBN 978-5-16-106315-6. - ISBN 978-5-16-013651-6., <https://e-lib.unn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=FindDocs&ids=622273&idb=0>.

Программное обеспечение и Интернет-ресурсы (в соответствии с содержанием дисциплины):

Платформа Контур Бухгалтерия. <https://www.b-kontur.ru>. Свободный доступ

«1С:Предприятие 8. Ресторан» <https://nizhniy.1cbit.ru/1csoft/1s-restoran-8/>. Свободный до-ступ

Онлайн бухгалтерия и отчетность Небо. <https://nebopro.ru>. Свободный доступ

Справочно-правовая система «Консультант Плюс» - <http://www.consultant.ru/>. Свободный доступ
Справочно-правовая система «Гарант» <http://www.garant.ru/>. Свободный доступ
Официальный сайт Минфина РФ <http://www.minfin.ru/>. Свободный доступ

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных образовательной программой, оснащены мультимедийным оборудованием (проектор, экран), техническими средствами обучения, компьютерами.

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

Программа составлена в соответствии с требованиями ОС ННГУ по направлению подготовки/специальности 38.03.01 - Экономика.

Автор(ы): Варпаева Ирина Александровна, кандидат экономических наук, доцент.

Заведующий кафедрой: Мизиковский Игорь Ефимович, доктор экономических наук.

Программа одобрена на заседании методической комиссии от 12 ноября 2024 г., протокол № № 5.