

Информация для размещения на официальном сайте ГБПОУ  
«Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж»

Для электронного обучения

Группа	226
Дата	3.05.2020 г.
Время	9.50 – 11.10
Наименование УД/МДК/УП/ПП	МДК 01 -01«Документирование хозяйственных операций и ведение бухгалтерского учета активов организации»
Ф.И.О. преподавателя	Волынцева Н.В.
Электронная почта	<a href="mailto:volyntseva.ninochka@mail.ru">volyntseva.ninochka@mail.ru</a> 8 918 775 70 97
Основная литература	Брыкова Н.В. Документирование хозяйственных операций и ведение бухгалтерского учета имущества организации (5-е изд.) учебник 105116766 2017 г. ОИЦ «Академия». Конспект.
Тема	<b>Лекция: «Отчетность материально – ответственных лиц в предприятиях питания»</b>
Задание	<p>Основной формой отчетности материально ответственных лиц в предприятиях питания является <b>товарно - денежный отчет (ТДО)</b>, в котором показывается наличие и движение остатков продуктов, товаров и тары. Администрация использует эти отчеты для контроля за деятельностью материально ответственных лиц и управления товарными запасами. Сроки составления отчетности определяются администрацией предприятия .</p> <p>ТДО состоит из нескольких частей. В адресной части товарного отчета указывается наименование предприятия, Ф.И.О. материально ответственного лица, лимит остатка товаров, номер отчета, период, за который составляется ТДО. ТДО нумеруют с начала года.</p> <p>Остаток товаров на начало берется из предыдущего отчета или инвентаризационной описи.</p> <p>В приходной части каждый приходный документ записывается отдельно с указанием номера, даты документа и суммы поступивших товаров, подсчитывается общая сумма поступивших товаров и итог прихода с остатком.</p> <p>В расходной части товарного отчета также записывается каждый расходный документ с указанием номера, даты и суммы выбывших товаров и подсчитывают общую сумму расхода и остаток товаров на конец периода. Таким же образом в отчете отражается движение тары.</p> <p>Внутри каждого вида прихода и расхода документы располагаются в хронологическом порядке. Общее число документов, приложенных к отчету, указывается прописью в конце отчета. ТДО подписывает материально ответственное лицо, а при бригадной материальной ответственности один из членов бригады поочередно.</p> <p>Товарный отчет составляют под копируку в двух экземплярах.</p> <p style="text-align: center;"><b>Бухгалтерская обработка ТДО</b></p> <p>Материально ответственные лица должны сдавать отчет в бухгалтерию в соответствии с графиком, утвержденным</p>

	<p>руководителем предприятия и главным бухгалтером, в следующем за отчетным днем.</p> <p>Принимая отчет, бухгалтер в присутствии материально ответственного лица проверяет, все ли документы приложены к товарному отчету, соответствуют ли их даты отчетному периоду, правильно ли оформлены документы, а также сам отчет. Затем бухгалтер расписывается на обоих экземплярах товарного отчета и указывает дату. Первый экземпляр отчета вместе с приложенными документами остается в бухгалтерии, второй передается материально ответственному лицу.</p> <p>После этого проверяется каждый приложенный документ с точки зрения законности совершенной операции правильности цен, таксировки и подсчета.</p> <p>Правильность цен заверяется экономистом по ценам или самим бухгалтером на основании договоров поставки.</p> <p>Если при проверке цен, таксировки и подсчетов обнаружатся ошибки, их исправляют корректурным способом. Об изменении остатков товаров на конец отчетного периода сообщают материально ответственному лицу, который подписью должен подтвердить свое согласие с исправлением.</p> <p>При проверке особое внимание обращается на своевременность и полноту оприходования товаров, а также списания их в расход. Решающее значение при проверке товарных отчетов имеет встречная проверка документов.</p> <p>Проверив отчет, бухгалтер ставит дату и расписывается. ТДО используют не только для контроля за сохранностью ценностей, но и для наблюдения за состоянием товарных запасов. Это осуществляется сопоставлением фактических остатков товаров с нормативом, который указывается в отчете</p>
Контрольный тест	<p><b>Вопросы для самоконтроля:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Как определяется остаток продуктов, товаров и тары в ТДО?</li> <li>2. Правила приемки ТДО, какие могут быть нарушения и как поступать бухгалтеру в данной ситуации?</li> <li>3. Что значит обработать отчет?</li> </ol>

Дата 3.05 2021 г.

Подпись Волынцева Н.В.

Ф.И.О. преподавателя

Информация для размещения на официальном сайте ГБПОУ  
«Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж»

Для электронного обучения

Группа	225			
Дата	5.05.2021 г.			
Время	8.10 – 9.30			
Наименование УД/МДК/УП/ПП	МДК 01 -01«Документирование хозяйственных операций и ведение бухгалтерского учета активов организации»			
Ф.И.О. преподавателя	Волынцева Н.В.			
Электронная почта	<a href="mailto:volyntseva.ninochka@mail.ru">volyntseva.ninochka@mail.ru</a>	8 918 775 70 97		
Основная литература	Брыкова Н.В. Документирование хозяйственных операций и ведение бухгалтерского учета имущества организации (5-е изд.) учебник 105116766 2017 г. ОИЦ «Академия». Конспект.			
Тема	<b>Лекция: «Синтетический и аналитический учет продуктов, товаров и тары в предприятиях питания»</b>			
Задание	Продукты, товары, тара в предприятиях питания учитываются на счете 41 «Товары». К нему открывается субсчет 41-3 «Продукты, товары и в предприятиях питания».			
	Содержание операции	дебет	кредит	сумма
	Получены деньги в кассу за товар	50.1	90.1	1000
	Списаны реализованные товары	90.2	41.3	1000
	Поступили товары от поставщиков на сумму 20000 руб. торговая наценка 25 %	41.3	60	20000
		41.3	42.3	5000
	Проданы товары покупателям (организациям)	62	90.1	6000
	Списаны проданные товары	90.2	41.3	6000
	Выявлена порча товаров 1200 руб. По решению руководителя организации, порча списывается за счет виновного лица. счет норм естественной убыли.	94	41.3	1200
		44	94	1200
	Выявлена порча товаров 700 руб. Порча списывается	94	41.3	700
		73	94	700
	Поступили товары от поставщиков на сумму 15000 руб., тара 650 руб., торговая наценка 30 % <b>(на тару наценка не делается)</b>	41.3	60	15650
		41.3	42.2	4500
Отпущены товары из магазина №1 в магазин № 2	41.3	41.2	6800	
Аналитический учет по счету 41.3 ведется по материально – ответственным лицам в журнале К -4, в 1- С в оборотно – сальдовой ведомости.				
Контрольный тест	<b>Вопросы для самоконтроля: Отразить операции на счетах бухгалтерского учета:</b>			

	<ol style="list-style-type: none"><li>1. По накладной №62 от 9.04. поступили продукты со склада на сумму - 2800 руб.</li><li>2. Согласно акта подсчета чеков № 92 от 9.04. выручка от продажи продукции кухни (с оплатой через кассу) - 2600 руб.</li><li>3. По накладной № 72 от 10.04. отпущена готовая продукция в буфет- 1250 руб.</li><li>4. По накладной № 63 от 10.04. поступили продукты со склада на сумму- 4100 руб.</li><li>5. Согласно акта подсчета чеков №93 от 10.04. выручка от продажи продукции кухни (с оплатой через кассу) - 1200 руб.</li><li>6. По акту №3 от 11.04. списана норма продуктов на сумму- 90 руб.</li><li>7. Согласно акта подсчета чеков №94 от 12.04. выручка от продажи продукции кухни (с оплатой через кассу)- 1800 руб.</li><li>8. По накладной № 73 от 14.04. отпущены готовые изделия в буфет на сумму- 800 руб.</li><li>9. Согласно акта подсчета чеков № 95 от 14.04. выручка от продажи продукции кухни- 2200 руб.</li><li>10. По накладной №64 поступили продукты со склада на сумму- 2600 руб.</li></ol> <p><b>(Решение оформить в таблице)</b></p>
--	--

Дата 5.05 2021 г. Подпись      Волынцева н.В.

Ф.И.О. преподавателя

Информация для размещения на официальном сайте ГБПОУ «Светлоградский  
региональный сельскохозяйственный колледж»

Для электронного обучения

Группа	225
Дата	5.05.2021 г.
Время	9.50 – 11.10
Наименование УД/МДК/УП/ПП	МДК 01 -01«Документирование хозяйственных операций и ведение бухгалтерского учета активов организации»
Ф.И.О. преподавателя	Волынцева Н.В.
Электронная почта	<a href="mailto:volyntseva.ninochka@mail.ru">volyntseva.ninochka@mail.ru</a> 8 918 775 70 97
Основная литература	Брыкова Н.В. Документирование хозяйственных операций и ведение бухгалтерского учета имущества организации (5-е изд.) учебник 105116766 2017 г. ОИЦ «Академия». Конспект.
Тема	<b>Лекция: «Учет и контроль в цехах предприятий питания»</b>
Задание	<p>Учет продуктов и готовых изделий в заготовочных цехах ведется по материально ответственным лицам (бригадам), по наименованиям, сортам (категориям), количеству, продажной цене и стоимости.</p> <p>Количество (вес) подлежащих изготовлению кондитерских и других изделий определяется <b>наряд-заказом</b>.</p> <p>Наряд-заказ формируется в соответствии с заявками.</p> <p>Расчет потребности в сырье и продуктах для выполнения наряд-заказа производится заведующим цехом (мастером, бригадиром) и бухгалтером.</p> <p>Наряд-заказ, утвержденный директором предприятия, является основанием для заказа необходимого на следующий день (смену) количества сырья и продуктов. Кроме того, он является документом для контроля за выпуском из производства изделий по количеству и ассортименту, соответствующим заказу.</p> <p>Наряд-заказ выписывается, как правило, в 2х экземплярах, при этом 1-й экземпляр передается заведующему цехом (мастеру, бригадиру) для выполнения заказа, 2-й экземпляр остается в бухгалтерии для контрольных целей.</p> <p>Ассортимент и количество сырья и продуктов, поступающих в цех, как правило, должны строго соответствовать наряд-заказу.</p> <p>Отпуск весовых и штучных полуфабрикатов из цеха в кладовую оформляется дневным заборным листом, выписываемым в 2х экземплярах: первый экземпляр передается заведующему складом (кладовщику), второй остается у заведующего производством.</p> <p>Если отпуск изделий производится по заборным листам, в конце дня на количество фактически отпущенных по заборным листам изделий выписывается накладная.</p> <p>Стоимость полуфабрикатов (кондитерских изделий), переданных в кладовую, отражается в сопроводительных документах по ценам отпуска (реализации).</p> <p>Разница в стоимости отпущенных полуфабрикатов по этим двум ценам относится на счет 42-1 «Торговая наценка (надбавка)».</p>

Отпущенное по накладным в течение рабочего дня (смены) количество весовых и штучных полуфабрикатов фиксируется в **накопительной ведомости**.

На основании итоговых показателей накопительной ведомости рассчитывают расход основного и вспомогательного сырья согласно нормам на фактически отпущенную цехом продукцию.

Количество выпущенных в кондитерском и других цехах готовых изделий, их движение и остатки на начало и конец отчетного периода отражаются в отчете учета движения готовых изделий в кондитерском и других цехах.

Отчет учета движения готовых изделий в кондитерском и других цехах составляется в 2х экземплярах, первый из которых с приложенными к нему наряд-заказом, первичными документами по приходу сырья, продуктов и отпуску готовых изделий передается в бухгалтерию, второй остается у материально ответственного лица.

Количество и стоимость продуктов, фактически израсходованных на изготовление полуфабрикатов и готовых изделий, рассчитывается с учетом результатов инвентаризации сырья, продуктов и полуфабрикатов, данных товарных накладных, которыми оформлено поступление и возврат продуктов на склад за отчетный период, актов о порче, бое, ломе товара и других первичных документов.

Результаты инвентаризации оформляются актом о снятии остатков продуктов, полуфабрикатов и готовых изделий кухни. Как правило, остатка незавершенного производства полуфабрикатов и кондитерских изделий на конец дня (смены) быть не должно. Если же процесс их производства по каким-либо причинам не завершён к концу дня (смены), выпущенная на следующий день (в следующую смену) продукция передается на склад по отдельной накладной.

По вспомогательному сырью допускается переходящий остаток.

В цех, по производству мясных полуфабрикатов, сырье поступает из кладовой, или непосредственно от поставщиков. Нормы выхода крупнокусковых полуфабрикатов при разделе говядины, свинины, баранины установлены сборником рецептов блюд и кулинарных изделий. Результаты разделки мясных туш оформляются **актом на разделку мяса-сырья на крупнокусковые полуфабрикаты**. В акте указывают номер и дату документа, по которому была оприходована данная туша, наименование поступившего на разделку мяса-сырья по категориям, массу сырья, стоимость по розничным ценам, выход крупнокусковых полуфабрикатов по наименованиям и сортам из мяса каждой категории по нормам и фактически.

**Акт на разделку мяса-сырья крупнокусковых полуфабрикатов** утверждается директором. Материально-ответственное лицо цеха крупнокусковых мясных полуфабрикатов ежедневно представляет **отчет о движении готовых изделий на производстве**. Бухгалтер обрабатывает отчет и проверяет соответствие фактически полученных при

	<p>разделке сырья полуфабрикатов с количеством отпущенным из цеха в кладовую. Мясные туши приходят по розничным ценам с наценкой ОП, по этим же ценам списывают с производства, переданные в кладовую мясные крупнокусковые полуфабрикаты</p>
Контрольный тест	<p><b>Вопросы для самоконтроля</b></p> <p>1. Охарактеризуйте документальное оформление сырья и готовой продукции в кондитерских цехах?</p> <p>2. Охарактеризуйте порядок составления отчётности на заготовочных объектах (цехах) общественного питания?</p>

Дата 5.05 2021 г. Подпись Волынцева Н.В.

Ф.И.О. преподавателя

Информация для размещения на официальном сайте ГБПОУ «Светлоградский  
региональный сельскохозяйственный колледж»

Для электронного обучения

Группа	225
Дата	5.05.2021 г.
Время	11.40 – 13.00
Наименование УД/МДК/УП/ПП	МДК 01 -01«Документирование хозяйственных операций и ведение бухгалтерского учета активов организации»
Ф.И.О. преподавателя	Волынцева Н.В.
Электронная почта	<a href="mailto:volyntseva.ninochka@mail.ru">volyntseva.ninochka@mail.ru</a> 8 918 775 70 97
Основная литература	Брыкова Н.В. Документирование хозяйственных операций и ведение бухгалтерского учета имущества организации (5-е изд.) учебник 105116766 2017 г. ОИЦ «Академия». Конспект.
Тема	<b>Практическое занятие: «Ценообразование в общепите»</b>
Задание	<p><b>Задание № 1.</b> Исчислить:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-продажную цену 1 килограмма яблок, если покупная цена 40 рублей за килограмм, торговая наценка 20 %, НДС.</li> <li>-продажную цену 1 килограмма груш, если покупная цена 53 рубля за килограмм, торговая наценка 15 %.</li> <li>- продажную цену 1 -килограмма конфет «Детям», если покупная цена 62 рубля за килограмм, торговая наценка 20 %.</li> <li>-продажную цену 1 килограмма конфет «Бланманже», если покупная цена 51 рубль за килограмм, торговая наценка 25 %,</li> <li>-продажную цену 1 пачки жевательных резинок «Орбит», если покупная цена 360 рублей за упаковку (40 пачек), торговая наценка 20 %,</li> <li>-продажную цену 1 килограмма печенья домашнего, если покупная цена 70 рублей за килограмм, торговая наценка 15 %,</li> <li>-продажную цену 1 килограмма печенья «топленое молоко», если покупная цена 75 рублей за килограмм, торговая наценка 13 %.</li> </ul> <p><b>(Результат занести в книгу регистрации окончательных продажных цен. Приложение № 1)</b></p> <p><b>Задание № 2.</b> <b>Оформить калькуляционную карточку на блюдо Салат «Здоровье».</b> Исходное сырье: Огурцы свежие 45 гр. По 30 руб. за 1 кг Помидоры свежие 45 гр. По 80 руб. за 1 кг. Сыр твердый 10 гр. По 200 руб. за 1 кг Вес 1 порции салата 100 гр.</p> <p><b>Задание № 3.</b> Рассчитать стоимость 1 порции блюда «Котлеты по – киевски» на 11 мая, при условии, что изменилась цена на исходное сырье: Куриное филе – 170 руб. за 1 кг. Сливочное масло – 240 руб. за кг</p>



Контрольный тест	<b>Вопросы для самоконтроля</b>
------------------	---------------------------------

Дата 5.05. 2021 Подпись Волынцева Н.В.

Ф.И.О. преподавателя

Информация для размещения на официальном сайте ГБПОУ «Светлоградский  
региональный сельскохозяйственный колледж»

Для электронного обучения

Группа	225
Дата	5.05.2021 г.
Время	13. 20 – 14.40
Наименование УД/МДК/УП/ПП	МДК 01 -01«Документирование хозяйственных операций и ведение бухгалтерского учета активов организации»
Ф.И.О. преподавателя	Волынцева Н.В.
Электронная почта	<u>volyntseva.ninotchka@mail.ru</u> 8 918 775 70 97
Основная литература	Брыкова Н.В. Документирование хозяйственных операций и ведение бухгалтерского учета имущества организации (5-е изд.) учебник 105116766 2017 г. ОИЦ «Академия». Конспект.
Тема	<b>Практическое занятие: «Оформление документов на движение продуктов, товаров и тары в общепите»</b>
Задание	<p><b>Задание 1.</b> Заполнить заборный лист (Приложение № 1) Наценка 30% Операцию отразить на счета бухгалтерского учета.</p> <p align="center"><b>( учетная цена с наценкой)</b></p> <p><b>Задание № 2</b> Заполните заборный лист за 23 марта 2020 года из кондитерского цеха в магазин «Кулинария» отпущено:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пирожное «Меренга» 20 шт.</li> <li>- торт «Прага» 5 кг</li> <li>- пирожки печеные с картофелем – 50 шт.</li> <li>- тесто слоеное 10 кг</li> </ul> <p>Наценка в магазине составляет 50 %, отпуск продукции 3 раза в день. ( Время проставить самостоятельно) Операцию отразить на счета бухгалтерского учета.</p> <p><b>Задание 3.</b> Заполните бланк «Акт о бое, ломе». За отчетный период с 1 апреля по 20 апреля текущего года произошел бой столовой посуды (тарелка для первых блюд 8 шт. по цене 59-00 руб., фужер стеклянный 10 шт. по цене 90-80 руб., рюмка стеклянная 1 шт. по цене 60-00 руб.). Расходы списать за счет предприятия. (Недостающие реквизиты заполнить самостоятельно) <b>Списание отразить на счетах бухгалтерского учета.</b></p> <p><b>Задание 4.</b> Заполните бланк «Акт о бое, ломе». <b>Списание отразить на счетах бухгалтерского учета.</b></p>
Контрольный тест	<b>Вопросы для самоконтроля</b>

Дата 5.05. 2021 Подпись Волынцева Н.В.

Ф.И.О. преподавателя

Информация для размещения на официальном сайте ГБПОУ «Светлоградский  
региональный сельскохозяйственный колледж»

Для электронного обучения

Группа	225
Дата	10.05.2021 г.
Время	9.50 – 11.10
Наименование УД/МДК/УП/ПП	МДК 01 -01«Документирование хозяйственных операций и ведение бухгалтерского учета активов организации»
Ф.И.О. преподавателя	Волынцева Н.В.
Электронная почта	<a href="mailto:volyntseva.ninochka@mail.ru">volyntseva.ninochka@mail.ru</a> 8 918 775 70 97
Основная литература	Брыкова Н.В. Документирование хозяйственных операций и ведение бухгалтерского учета имущества организации (5-е изд.) учебник 105116766 2017 г. ОИЦ «Академия». Конспект.
Тема	<b>Практическое занятие: «Составить, проверить и обработать ТДО, сделать запись в учетные регистры»</b>
Задание	<b>На основании данных домашнего задания по МДК 01 -01 от 5 мая, составить, оформить приемку, проверку и обработку отчета закускойной «Встреча» с 8 по 15 апреля повара бригадира Орловой А.И. Исходные данные:</b> План товарооборота на апрель -36200 руб. Норматив товарных запасов - 1800 руб. Остаток продукции на 8 апреля- 18500 руб. Операции кухни с 8 по 15 апреля: (см. таблицу урока за 5 мая )
Контрольный тест	<b>Вопросы для самоконтроля</b>

Дата 10.05. 2021 Подпись Волынцева Н.В.

Ф.И.О. преподавате