

Приложение А

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РФ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ

Кафедра бухгалтерского учета, анализа и аудита

УЧЕТ И АНАЛИЗ В ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Методические указания

*для выполнения контрольной работы студентами заочной формы обучения
направления подготовки 38.03.01 «Экономика»*

профиль 38.03.01.02.01 «Бухгалтерский учет, анализ и аудит (в сфере услуг)»

Красноярск 2018

Учет и анализ в предприятиях общественного питания: Методические указания по выполнению контрольной работы студентами направления подготовки 380301 «Экономика» профиля 380301.02.01 «Бухгалтерский учет, анализ и аудит» (в сфере услуг) заочной формы обучения / сост. к.э.н., доцент Н.А. Соловьева, к.э.н., доцент Т.В. Игнатова. – Красноярск 2018 г. – 14с.

© ФГАОУ ВО СФУ
Торгово-экономический институт», 2018

ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение	4
Методические рекомендации по выполнению контрольной работы	5
Задание 1	6
Задание 2	7
Библиографический список	12
Приложения	13

ВВЕДЕНИЕ

В соответствии с учебным планом по дисциплине «Учет и анализ в предприятиях общественного питания» студенты направления подготовки 38.03.01 «Экономика» профиль «Бухгалтерский учет, анализ и аудит» заочной формы обучения выполняют предусмотренную настоящими методическими указаниями контрольную работу.

Цель выполнения контрольной работы – контроль самостоятельной работы студентов заочной формы обучения, проверка усвоения теоретических знаний по предмету и способности использовать их для решения конкретных задач.

Контрольная работа требует от студентов самостоятельной работы с литературой по предмету, знания тем, изучаемых в рамках данной дисциплины.

Контрольная работа по дисциплине представлена двумя задачами по учету и анализу предприятий общественного питания.

Контрольная работа выполняется самостоятельно по одному из вариантов. Вариант определяется по последней цифре зачетной книжки.

Критерии оценок при защите контрольной работы следующие:

– оценка *«отлично»* выставляется в том случае, если правильно составлены бухгалтерские записи и рассчитаны верные суммы по каждой хозяйственной операции, расчеты по анализу верны, сделанные выводы экономически обоснованны.

– оценка *«хорошо»* выставляется в том случае, если при решении предложенных задач допущены несущественные ошибки, например, арифметические ошибки в расчетах;

– оценка *«удовлетворительно»* выставляется в том случае, если при решении задач допущены методические и арифметические ошибки;

– оценка *«неудовлетворительно»* выставляется в том случае, если более 50% заданий решено неверно.

Методические указания к выполнению контрольной работы

Задание №1 выполняется студентом самостоятельно, на основе изучения соответствующих методик экономического анализа предприятий общественного питания. Для выполнения задания используются данные финансовой отчетности предприятия общественного питания, представленные в приложении. Номер задания следует определять по последней цифре зачетной книжки. В задании следует выполнить необходимые расчеты, оформить их в таблицы, сделать экономически грамотные выводы по результатам проведенного анализа.

Задание № 2 состоит в решении задачи по бухгалтерскому учету в предприятиях общественного питания. При решении задачи необходимо выполнить необходимые расчеты и составить бухгалтерские проводки, отражающие совершенные хозяйственные операции предприятия общественного питания.

ЗАДАНИЕ 1

Вариант 1

На основании показателей бухгалтерской отчетности:

- 1 Сформировать финансовый результат предприятия общественного питания за два года;
- 2 Рассчитать влияние факторов на изменение финансового результата от основной деятельности;
- 3 Сделать выводы по результатам проведенного анализа.

Вариант 2

На основании приведенных данных:

- 1 Провести сравнительный анализ финансовых результатов от обычных видов деятельности;
- 2 Выявить возможности роста прибыли от продаж за счет изучения передового опыта;
- 3 Сделать выводы по результатам проведенного анализа.

Вариант 3

На основании приведенных данных:

- 1 Рассчитать структуру продаж в ассортиментном разрезе за два года;
- 2 Измерить влияние изменения структуры продаж на средний уровень и сумму валовой прибыли предприятия общественного питания;
- 3 Сделать выводы по результатам проведенного анализа

Вариант 4

На основании отчетных данных:

- 1 Изучить и оценить тенденцию изменения расходов на производство и продажу продукции и покупных товаров предприятия общественного питания;
- 2 Изобразить графически выявленную тенденцию;
- 3 Сделать выводы по результатам проведенного анализа

Вариант 5

На основании приведенных данных:

- 1 Рассчитать показатели, характеризующие взаимосвязь между выручкой от продаж, расходами на продажу и прибылью;
- 2 Провести общий анализ исходных и расчетных показателей;
- 3 Сделать выводы по результатам проведенного анализа

Вариант 6

На основании отчетных данных:

- 1 Выявить и оценить тенденцию расходов предприятия общественного питания за 5 лет;
- 2 Сделать выводы по результатам проведенного анализа.

Вариант 7

На основании приведенных данных:

- 1 Провести сравнительный анализ эффективности использования трудовых ресурсов структурных подразделений предприятия общественного питания за два года;
- 2 Выявить возможности роста объема продаж предприятия общественного питания за счет изучения передового опыта;
- 3 Сделать выводы по результатам проведенного анализа.

Вариант 8

На основании отчетных данных:

- 1 Рассчитать коэффициент маневренности собственного капитала и его изменение за два года;
- 2 Выявить влияние факторов на изменение коэффициента маневренности собственного капитала;
- 3 Сделать выводы по результатам проведенного анализа

Вариант 9

На основании отчетных данных:

- 1 Идентифицировать тип финансовой устойчивости предприятия общественного питания на начало и конец анализируемого периода;
- 2 Рассчитать коэффициент обеспеченности запасов собственными оборотными средствами и влияние факторов, обусловивших его изменение в анализируемом периоде;
- 3 Сделать выводы по результатам проведенного анализа.

Вариант 10

На основании отчетных данных:

- 1 Рассчитать коэффициент текущей ликвидности и влияние факторов, обусловивших его изменение в анализируемом периоде;
- 2 Сделать выводы по результатам проведенного анализа.

ЗАДАНИЕ 2

Вариант 1

В отчетный период в производство ПОП поступили продукты от поставщика. В счет- фактуре значатся: товар – 70000 руб., НДС – 18%. Счет поставщика оплачен с расчетного счета. В этом же отчетном периоде все поступившие продукты были израсходованы на изготовление кулинарных изделий. Выручка, поступившая в кассу организации, составила 247800 руб. Расходы на продажу за период составили 45000 руб. Отразить операции на счетах бухгалтерского учета и определить финансовый результат, если организация не является плательщиком НДС.

Вариант 2

В отчетный период в производство ПОП поступили продукты от поставщика. В счет- фактуре значатся: товар – 50000 руб., НДС – 18%. Счет поставщика оплачен с расчетного счета, НДС предъявлен к возмещению из бюджета. В этом же отчетном периоде все поступившие продукты были израсходованы на приготовление реализованных кулинарных изделий. Выручка от реализации поступила в кассу организации в сумме 165200 руб., в том числе НДС – 18%. Расходы на продажу составили 37000 руб.

Определить финансовый результат от реализации , если:

- 1) Организация является плательщиком НДС
- 2) Организация не является плательщиком НДС

Вариант 3

Отразить операции на счетах бухгалтерского учета и определить финансовый результат от реализации готовых кулинарных изделий ПОП, если продукты в производстве учитываются по покупным ценам, сумма расходов на продажу составила 1000 рублей, организация не является плательщиком НДС. Цены и количество реализованных готовых изделий отражены в таблице:

Наименование блюд	Реализовано				
	Количество	В продажных ценах		В покупных ценах	
		Цена, руб.	Сумма, руб.	Цена, руб.	Сумма, руб.
1. Салат из свеклы с чесноком	20	15		7,8	
2. Суп куриный с лапшой	50	35		18,5	
3. Гуляш из говядины с	30	75		40,5	

картофельным пюре					
Итого	X	X		X	

Вариант 4

Отразить операции на счетах бухгалтерского учета и определить финансовый результат от реализации ПОП, если продукты в производстве учитываются по продажным ценам. Организация не является плательщиком НДС. На начало месяца остаток по счету 20 «Основное производство» составляет 2250 рублей, по счету 42 «Торговая наценка» – 1250 рублей. За отчетный период в производство поступили продукты от поставщиков на сумму 40000 рублей, наценка на поступившие продукты составила 150%. Выручка от реализации готовых кулинарных изделий за отчетный период составила 98000 рублей. Расходы на продажу - 20000 рублей.

Вариант 5

На начало месяца остатки по счетам ООО «Вкусняшка» составили: по счету 20 «Основное производство» – 30000 рублей, по счету 42 «Торговая наценка» – 1800 рублей. Организация не является плательщиком НДС. В отчетный период в производство поступили продукты от поставщиков на сумму 50000 рублей, наценка на поступившие продукты - 180%. Выручка от реализации готовых кулинарных изделий, поступившая в кассу организации составила 105000 рублей. Расходы на продажу составили 35000 рублей. Отразить операции на счетах бухгалтерского учета и определить финансовый результат от реализации.

Вариант 6

В отчетный период в производство ПОП поступили продукты от поставщиков. В счет- фактуре значится: товары – 30000 рублей, НДС – 18%. Счета поставщиков оплачены с расчетного счета, НДС предъявлен к возмещению из бюджета. В том же отчетном периоде в кассу организации поступила выручка от реализации готовых изделий кухни 99120 рублей, в том числе НДС 18%. Стоимость продуктов, израсходованных на приготовление реализованных изделий составила 27000 рублей. Расходы на продажу составили 28000 рублей. Организация является плательщиком НДС. Отразить операции на счетах бухгалтерского учета и определить финансовый результат от реализации.

Вариант 7

Организация ОП не является плательщиком НДС. В отчетный период в производство поступили продукты от поставщиков. В счёт-фактуре поставщика значатся: товар 45000 рублей, НДС – 18%, транспортные расходы (относятся к расходам на продажу) – 5000 рублей, НДС по расходам

- 18%. Счёт поставщика оплачен с расчётного счёта. Все поступившие продукты израсходованы на приготовление реализованных готовых кулинарных изделий. Кроме того, в отчётный период имели место быть следующие расходы на продажу:

- 1) оплата труда персонала – 25000 рублей;
- 2) платежи в пенсионный фонд – 14% от суммы заработной платы;
- 3) арендная плата 10000 рублей, НДС по арендным платежам – 18%;
- 4) амортизация оборудования – 2000 рублей;
- 5) оплата за электроэнергию - 1500 рублей
- 6) расходы на рекламу – 1000 рублей.

Выручка, поступившая в кассу организации, составила 150000 рублей. Отразить операции на счетах бухгалтерского учета и определить финансовый результат.

Вариант 8

Организация ОП не является плательщиком НДС. В отчетный период в производство поступили продукты от поставщиков. В счёт-фактуре поставщика значатся: товар – 55000 рублей, НДС – 18%, транспортные расходы (относятся на расходы на продажу) – 4000 рублей, НДС по транспортным расходам – 18%. Счёт поставщика оплачен с расчетного счета. Все поступившие продукты израсходованы на приготовление реализованных готовых кулинарных изделий. Кроме того, в отчетном периоде имели место следующие расходы на продажу:

- 1) оплата труда персонала – 40000 рублей;
- 2) платежи в пенсионный фонд – 14% от заработной платы;
- 3) командировочные расходы – 15000 рублей;
- 4) арендная плата 12000 рублей, НДС по арендным платежам – 18%;
- 5) амортизация оборудования – 2500 рублей;
- 6) плата за коммунальные услуги 4500 рублей;
- 7) расходы на рекламу – 1500 рублей.

Выручка, поступившая в кассу организации, составила 180000 рублей. Отразить операции на счетах бухгалтерского учета и определить финансовый результат.

Вариант 9

В ООО «Орлан» за день произошли следующие хозяйственные операции:

- Реализованы товары покупателям (отгружены) – 215000 рублей;
- Поступила выручка от продажи товаров от покупателя в кассу - 215000 рублей;
- Списана на счет «Продажи» себестоимость реализованной продукции – 154000 рублей;
- Списаны на счет «Продажи» расходы связанные с реализацией- 10 000 рублей;
- Списана реализованная торговая наценка общественного питания - ?

- Определен финансовый результат от продажи товаров (Прибыль) - ?
- Сумма выручки от продажи товаров из кассы сдана в банк для зачисления на расчетный счет – 215000 рублей

Отразить операции на счетах бухгалтерского учета и определить финансовый результат.

Вариант 10

В ООО «Звезда» за день произошли следующие хозяйственные операции:

- Реализованы товары покупателям (отгружены) – 145000 рублей;
- Поступила выручка от продажи товаров от покупателя в кассу - 145000 рублей;
- Начислен НДС по реализованным товарам – 24167 рублей;
- Списана на счет «Продажи» себестоимость реализованных товаров – 102000 рублей;
- Списаны на счет «Продажи» расходы связанные с реализацией- 7 000 рублей;
- Определен финансовый результат от продажи товаров (Прибыль) - ?
- Сумма выручки от продажи товаров из кассы сдана в банк для зачисления на расчетный счет – 145000 рублей

Отразить операции на счетах бухгалтерского учета и определить финансовый результат.

Библиографический список

1. Основная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Бабаев Ю. А., Петров А. М.	Бухгалтерский учет в торговле и общественном питании: учебное пособие для студентов, обучающихся по специальности 080109 "Бухгалтерский учет, анализ и аудит"	Москва: Вузовский учебник, 2015
Л1.2	Соловьева Н. А., Шовхалов Ш. А.	Комплексный анализ хозяйственной деятельности: учебное пособие [для бакалавров напр. подготовки 38.03.01 «Экономика», профиля «Бухгалтерский учет, анализ и аудит»]	Красноярск: СФУ, 2016
2. Дополнительная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Басовский Л. Е., Басовская Е. Н.	Комплексный экономический анализ хозяйственной деятельности: учебное пособие	Москва: ИНФРА-М, 2014
Л2.2	Бабаев Ю. А., Петров А. М., Мельникова Л. А., Бабаев Ю. А.	Бухгалтерский учет: учебник для бакалавров	Москва: Проспект, 2015
Л2.3	Маркарьян Э. А., Герасименко Г. П., Маркарьян С. Э.	Экономический анализ хозяйственной деятельности: учебное пособие для студентов, обучающихся по специальностям "Финансы и кредит", "бухгалтерский учет, анализ и аудит", "Налоги и налогообложение"	Москва: КноРус, 2015
Л2.4	Николаева Г. А., Сергеева Т. С.	Бухгалтерский учет в общественном питании: практ. пособие	М.: Приор, 2012
3. Методические разработки			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л3.1	Соловьева Н. А., Дягель О. Ю.	Анализ хозяйственно-финансовой деятельности организаций сферы обращения: учеб.-метод. комплекс [для студентов программы подг. 080100.62 «Экономика» профиля «Бухгалтерский учет, анализ и аудит (в сфере услуг)»]	Красноярск: СФУ, 2015
Л3.2	Игнатова Т. В., Покивайлова Е. А.	Бухгалтерский учет в общественном питании: учебно-методический комплекс [для студентов напр. подготовки 260800.62 «Технология продукции и организация общественного питания», профиля 260800.62.01 «Технология организации ресторанного дела»]	Красноярск: СФУ, 2014

Вопросы для собеседования к защите контрольной работы

1. Стандартные методы для выявления тенденции объема продаж
2. Критерии оценки тенденции объема продаж
3. Условия обеспечения сопоставимости данных при сравнении базисных и отчетных показателей
4. Порядок формирования цепного индекса цен
5. Методика расчета базисного индекса цен
6. Методика расчета объема продаж в сопоставимых ценах
7. Методика расчета базисных и цепных темпов роста
8. Порядок расчета степени выполнения плана по объему продаж
9. Методика расчета коэффициента ритмичности
10. Методика расчета показателей вариации
11. Что выступает в качестве среднего значения изучаемого признака при изучении равномерности выполнения плана по объему продаж продукции собственного производства по кварталам
12. Показатели оценки структуры продаж по видам оборота и методика их расчета
13. Аналитические приемы, используемые в рамках общего анализа данных
14. Прием для расчета влияния факторов на изменение доли обеденной продукции в общем объеме продаж
15. Состав обеденной продукции
16. Показатели экстенсивного направления использования хозяйственных ресурсов в предприятиях общественного питания и методика их расчета
17. О чем свидетельствует значение комплексного показателя эффективности хозяйствования, превышающее 100;
18. Критерии оценки типа развития предприятия общественного питания
19. Критерии оценки использования хозяйственных ресурсов предприятий общественного питания
20. Показатели структуры трудовых ресурсов в предприятиях общественного питания
21. Показатели эффективности использования трудовых ресурсов в предприятиях общественного питания
22. Методика расчета факторов, характеризующих использование трудовых ресурсов и их структуру на динамику объема продаж
23. Показатель эффективности использования посадочных мест и методика его расчета

24. Методика расчета влияния показателей использования посадочных мест на динамику объема продаж предприятий общественного питания
25. Понятие финансового результата и абсолютные показатели его характеризующие
26. Методика расчета финансового результата от основной деятельности и факторов, обуславливающих его изменение в динамике
27. Цель и методика сравнительного анализа финансовых результатов
28. Экономический смысл и методика расчета среднего уровня расходов от основной деятельности
29. Прием для расчета влияния изменения структуры продаж на средний уровень расходов от основной деятельности
30. Методика расчета внутренних резервов роста выручки от продаж за счет проведения сравнительного анализа использования трудовых ресурсов
31. Экономический смысл и методика расчета коэффициента маневренности собственного капитала.
32. Методика расчета влияния факторов, обуславливающих изменение коэффициента маневренности собственного капитала
33. Типы финансовой устойчивости и критерии их идентификации
34. Оптимальный тип финансовой устойчивости
35. Оптимальная структура финансирования запасов в предприятиях общественного питания
36. Экономический смысл и методика расчета коэффициента текущей ликвидности
37. Методика расчета влияния факторов на изменение значений коэффициента текущей ликвидности в динамике