ПРОГРАММА КУРСА «БУХГАЛТЕР-калькулятор»

### 1. Организация бухгалтерского учета в предприятиях общественного питания:

* Основное направление бухгалтерского учета.
* Основные действующие государственные стандарты в отрасли.
* Документы и документооборот.
* Методы списания сырья в производство (по средней себ-ти, ФИФО, по себ-ти каждой единицы).
* Организация учета в разрезе цехов и с использование общего склада.
* Должностная инструкция на бухгалтера-калькулятора.

### 2. Ценообразование на предприятиях общественного питания:

* Понятие о цене и ценообразовании.
* Определение и расчет цен на п. о. п.
* Порядок составления «Плана-меню».
* Расчет потребности сырья.
* «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы и рулеты, Рецептуры из готовых ТУ. Таблицы взаимозаменяемости сырья.
* Т/т карта, разработка и оформление, использование как нормативного документа.
* Способы отражения обработки продуктов в т/т картах в сложных блюдах.
* Контрольная проработка блюд.
* Калькуляционная карта, её оформление.
* Порядок расчета себестоимости и продажных цен на блюда и кулинарные изделия (с использованием взаимозаменяемости продуктов и без). Контроль за наценкой готовой продукции.
* Особенности калькуляции алкогольных напитков.

### 3. Материальная ответственность в п. о. п:

* Договор об индивидуальной и коллективной материальной ответственности.
* Товарный отчет материально-ответственных лиц оформление товарного отчета, срок сдачи.
* Авансовые отчеты по закупу сырья на производство.
* Контроль со стороны бухгалтера-калькулятора.

### 4. Инвентаризация в предприятиях общественного питания:

* Порядок проведения инвентаризации (Перерасчет продукции незавершенного производста в сырье. Расчет цен на продукцию незавершенного технологического цикла).
* Документальное оформление инвентаризационного материала. Инвентаризационная опись.
* Определение результатов инвентаризации. (Сличительная ведомость. Учет пересорта, учет недостач/излишек)
* Анализ причин недостач/излишек бухгалтером-калькулятором.

### 5. Учет сырья, товаров, тары в п. о. п:

* Порядок учета и оформление договоров.
* Задачи и организация учета.
* Первичные документы (накладные, счет фактуры, сопроводительные ветеринарные свидетельства, сертификаты).
* Учет продуктов, товара, тары на складе.
* Акты на списание испорченного сырья. Оформление.
* Учет списаний порчи, просроченного сырья в счет убытков организации и за счет материально-ответственных лиц.
* Закупка продуктов у физических лиц, документальное оформление, отчетность.
* Особенности учета продукции животного происхождения (молочная продукция, мясная, рыбная).

### 6. Учет в производственных цехах:

* Особенности учета сырья и готовой продукции в овощном цехе, мясорыбном, горячем, холодном и птицегольевом цехах.
* Учет хлебобулочных и кондитерских изделий в пекарне и кондитерском цехе.

### 7. Учет продуктов на производстве:

* Учет прихода сырья на производство (от поставщика, со склада предприятия). Контроль движения сырья через производство бухгалтером-калькулятором.
* Учет отпуска готовых блюд и кулинарных изделий, документальное оформление отпуска блюд.
* Учет бракеража продукции, порчи, прочих списаний.

### 8. Учет в буфетах и магазинах кулинарии:

* Отпуск готовых блюд и кулинарных изделий из основного производства, покупных товаров со склада предприятия.

### 9. Задачи и виды бухгалтерской отчетности:

* Корреспонденция счетов, порядок и составление бухгалтерской отчетности на основном производстве и в филиалах предприятия. Сроки сдачи.