

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ярушкина Елена Анатольевна
Должность: Руководитель Учебного центра "Клерк"
Дата подписания: 14.10.2026 14:50:07
Уникальный программный ключ:
4c94b948d8d08fc618/4/8a67d11c309d648af87

**Общество с ограниченной ответственностью
«Аффинити индекс»**

350000, Краснодарский край, город Краснодар, улица Красноармейская, дом 55, корпус 1, офис 150
ИНН/КПП 2310198925/231001001



УТВЕРЖДАЮ
Руководитель
«Центра обучения Клерк»
Е.А. Ярушкина
«01» октября 2026 г.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ**

**«УЧЕТ В ОБЩЕПИТЕ: ЛЬГОТЫ, НДС,
РАБОТА В 1С И МАРКИРОВКА»**
(объем 72 академических часа)

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Цель реализации программы

Освоение (совершенствование) компетенций, необходимых для профессиональной деятельности в области бухгалтерского и налогового учета в организациях общественного питания, с учетом отраслевых особенностей, налоговых льгот и требований к данному виду деятельности:

- принятие к учету первичных учетных документов о фактах хозяйственной жизни экономического субъекта общепита (А/01.5);
- денежное измерение объектов бухгалтерского учета и текущая группировка фактов хозяйственной жизни общепита (А/02.5);

1.2. Планируемые результаты обучения

Слушатель должен:

знать:

- законодательство Российской Федерации о бухгалтерском учете, налогах и сборах общепита;
- практику применения законодательства Российской Федерации по вопросам оформления первичных учетных документов;
- внутренние организационно-распорядительные документы экономического субъекта, регламентирующие порядок составления, хранения и передачи в архив первичных учетных документов;
- порядок составления сводных учетных документов в целях осуществления контроля и упорядочения обработки данных о фактах хозяйственной жизни;
- особенности применения налоговых льгот для общепита по НДС;
- специфику трудовых отношений и оплаты труда в общепите;
- современные технологии автоматизированной обработки информации и компьютерные программы для работы общепита и ведения бухгалтерского учета.

уметь:

- составлять (оформлять) первичные учетные документы, в том числе электронные документы;
- осуществлять комплексную проверку первичных учетных документов;
- пользоваться компьютерными программами для ведения бухгалтерского учета, информационными и справочно-правовыми системами, оргтехникой;
- обеспечивать сохранность первичных учетных документов до передачи их в архив;
- вести регистрацию и накопление данных посредством двойной записи, по простой системе;
- применять правила стоимостного измерения объектов бухгалтерского учета, способы начисления амортизации, принятые в учетной политике экономического субъекта;
- составлять бухгалтерские записи в соответствии с рабочим планом счетов экономического субъекта.

1.3. Программа разработана на основе профессионального стандарта «Бухгалтер» (5 уровень квалификации), утвержденного приказом Минтруда России от 21.02.2019 № 103н, рег. номер 309).

1.4. Трудоемкость – 72 академических часов, срок освоения – 3 месяца.

1.5. Форма обучения - заочная с использованием дистанционных образовательных технологий.

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1. Учебный план

№ п/п	Наименование дисциплин / модулей (в том числе практик)	Дистанционно			Формы контроля
		Всего часов	Лекции и	Самосто- ятельная работа	
1	2	3	4	5	6
1	Модуль 1. Как будет проходить обучение на курсе - О чем курс и как проходит обучение - Расписание и записи ваших онлайн-встреч с преподавателями	2	2	-	-
2	Модуль 2. Специфика общепита: от закупки до реализации - Цепочка создания стоимости в общепите: закупка → склад → производство → реализация - Учет сырья, полуфабрикатов, готовой продукции: в чем разница - Калькуляция себестоимости: методы (по средней, FIFO, нормативный) - Первичные документы: ТТН, накладные, акты списания, требования-накладные - Практикум: разбор реального цикла закупки и производства на примере кафе - Тест №1	6	2	4	зачет
3	Модуль 3. Учет производства и калькуляция блюд - Технологические карты (ТТК): структура, утверждение, изменения - Нормы закладки, потери при обработке, выход готового продукта - Расчет себестоимости блюда: ручные формулы vs автоматизация - Учет полуфабрикатов и доготовочных операций - Практикум: Создание ТТК в Excel → Перенос в 1С → Расчет плановой vs	6	2	4	зачет

	фактической себестоимости одного блюда. • Тест №2				
4	Модуль 4. Инвентаризация и контроль ТМЦ • Виды инвентаризаций в общепите: плановые, внезапные, по местам хранения • Учет недостач, излишков, порчи: проводки и документы • Материально ответственные лица (МОЛ): оформление, ответственность, сверка • Акт инвентаризации по форме ИНВ-3, ИНВ-26: заполнение и типичные ошибки • Практикум: симуляция инвентаризации с разбором расхождений • Тест №3	6	2	4	зачет
5	Модуль 5. Учет в 1С: Общепит • Первоначальная настройка 1С: учетная политика, план счетов, аналитика • Справочники: номенклатура, контрагенты, склады, МОЛ, подразделения • Учет поступления товаров и услуг • Отчет производства за смену • Учет полуфабрикатов и внутренних перемещений • Расчет себестоимости: настройка калькуляции, себестоимость выпущенной продукции • Отчеты по производству, анализ отклонений и маржинальности блюд • Тест №4	6	2	4	зачет
6	Модуль 6. Розничная реализация и интеграция с кассой • Документ «Отчет о розничных продажах»: связь с кассой, фискальными данными • Интеграция 1С с онлайн-кассами (Атол, Штрих-М): настройка, обмен • Учет возвратов, аннуляций, скидок и промо-акций • Отчеты по продажам: выручка, средний чек, топ-блюд • Практикум: моделирование смены с разными типами операций	6	2	4	зачет

	• Тест №5				
7	Модуль 7. Зарплата, налоги и зарплатная отчетность в общепите • Учет персонала и табелирование в условиях сменного графика. Сезонные работники и студенты • Начисление зарплаты и премий: специфика общепита • Специфические расходы на персонал в общепите: санитарные книжки, медосмотры, спецодежда и СИЗ, питание персонала • Страховые взносы и НДФЛ: расчет, удержание, проводки • Формирование отчетности: РСВ, 6-НДФЛ, ЕФС-1 • Тест №6	6	2	4	зачет
8	Модуль 8. ЭДО, маркировка, ЕГАИС • Что такое электронный документооборот • Порядок работы в Контур. Диадок • ЭДО в Saby (СБИС) • Порядок работы в Такском Файлер • Маркировка «Честный ЗНАК» • Как общепиту работать с ЕГАИС • Тест №7	6	2	4	зачет
9	Модуль 9. R-Кеерг: учет и аналитика для бухгалтера • Интерфейс R-Кеерг: основные разделы для бухгалтера • Выгрузка данных: продажи, списания, инвентаризация — как читать отчеты • Интеграция R-Кеерг с 1С: настройка обмена, типичные проблемы • Контроль фуд-коста и анализ отклонений в R-Кеерг • Тест №8	6	2	4	зачет
10	Модуль 10. Налоговый учет в общепите: УСН, ОСНО, патент • Выбор системы налогообложения: сравнение нагрузки для кафе, столовой, доставки • НДС в общепите: кто платит, как учитывать входной НДС, льготы	6	2	4	зачет

	- Учет расходов: что можно включить, а что — нет (реклама, представительские, условия труда) «Откаты» налоговой реформы 2026: пересчет 1 квартала, уточненные декларации - Практикум: расчет налоговой нагрузки для трех сценариев - Тест №9				
11	Модуль 11. Проверки, риски и защита интересов бизнеса - Камеральные и выездные проверки: на что смотрит ФНС в общепите - Документальное подтверждение расходов: чек-лист для подготовки к проверке - Субсидиарная ответственность главбуха: как минимизировать риски - Претензионная работа и споры с контрагентами: алгоритм действий - Тест №10	6	2	4	зачет
12	Модуль 12. Итоговая аттестация - Онлайн-консультации с преподавателями - Итоговый тест	10	8	2	зачет
ИТОГО:		72	30	42	-

2.2. Календарный учебный график

недел и	1 неделя						2 неделя						3 неделя						4 неделя					
дни	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6
	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T

недел и	5 неделя						6 неделя						7 неделя						8 неделя					
дни	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6
	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T

недел и	9 неделя						10 неделя						11 неделя						12 неделя					
дни	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6
	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T

недели	13 неделя					
дни	1	2	3	4	5	6
	T	T	T	T	T	T

T – теоретическое обучение

А – итоговая аттестация

*Даты обучения будут определены при наборе группы на обучение

2.3. Оценка качества освоения программы

2.3.1. Промежуточная аттестация проводится в форме тестирования. Пример теста приведен в приложении А. Тест состоит из 10 вопросов.

Критерии оценки уровня освоения раздела:

– Оценки «зачет» заслуживает слушатель, ответивший верно на 6 из 10 вопросов итогового теста.

– Оценки «незачет» заслуживает слушатель, не сдавший итоговое тестирование в требуемом объеме.

2.3.2. Итоговая аттестация проводится в форме тестирования. Пример теста приведен в приложении А. Тест состоит из 30 вопросов.

Критерии оценки уровня освоения раздела:

Оценки «зачет» заслуживает слушатель, ответивший верно на 20 из 30 вопросов итогового теста.

Оценки «незачет» заслуживает слушатель, не сдавший итоговое тестирование в требуемом объеме.

2.3.2. Методические материалы:

1) «Положение об организации и осуществлению образовательной деятельности по дополнительным образовательным программам», регламентирующее формы, периодичность и порядок текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации слушателей.

3. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение

1. Поленова, С. Н. Бухгалтерское дело : учебник / С. Н. Поленова, Н. А. Миславская ; Финансовый университет при Правительстве Российской Федерации. – 3-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2024. – 382 с. : табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=720315> . – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-05709-0. – Текст : электронный.

2. Керимов, В. Э. Бухгалтерский финансовый учет : учебник / В. Э. Керимов. – 7-е изд., перераб. и доп. – Москва : Дашков и К°, 2021. – 446 с. : табл. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=710977> . – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-03916-4. – Текст : электронный.

3. Сытник, О. Е. Бухгалтерский финансовый учет и отчетность : учебное пособие (для студентов очной, очно-заочной и заочной форм обучения специальности 38.05.01 – Экономическая безопасность) : [16+] / О. Е. Сытник, Н. Кулиш ; Ставропольский государственный аграрный университет. – Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет (СтГАУ), 2023. – Часть 2. – 112 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=708793> . – Библиогр. с. 109-111. – Текст : электронный.

4. Хахонова, Н. Н. Бухгалтерский учет : практикум : учебное пособие : [16+] / Н. Н. Хахонова, И. Н. Богатая ; Ростовский государственный экономический университет (РИНХ). – 2-е изд., доп. и перераб. – Ростов-на-Дону : Издательско-полиграфический комплекс РГЭУ (РИНХ), 2022. – 418 с. : табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=699840> . – ISBN 978-5-7972-3008-3. – Текст : электронный.

5. Бухгалтерский (финансовый) учет бизнеса : учебник / Г. Я. Остаев, Б. Н. Хосиев, А. Х. Каллагова, Н. Д. Эриашвили. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Юнити-Дана, 2020. – 464 с. : табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=615699> . – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-238-03358-7. – Текст : электронный.

3.2. Кадровые условия

Кадровое обеспечение программы осуществляет преподавательский состав из числа штатных преподавателей «Центра обучения Клерк», привлеченных специалистов-практиков по бухгалтерскому учету.

4. РУКОВОДИТЕЛЬ И СОСТАВИТЕЛИ ПРОГРАММЫ

Автор программы: Елена Ярушкина, кандидат экономических наук, доцент по специализации «Бухгалтерский учет, статистика»

Приложение А (справочное)

Пример промежуточного теста

1. Что является основным первичным документом для расчета себестоимости и списания продуктов в производство в общепите?

- А) Товарная накладная (ТОРГ-12)
- Б) Технологическая карта (ТТК)
- В) Акт о реализации готовой продукции
- Г) Приходный кассовый ордер

2. Какой документ в 1С:Бухгалтерия предназначен для отражения выпуска готовых блюд из производства?

- А) «Поступление товаров и услуг»
- Б) «Отчет производства за смену»
- В) «Отчет о розничных продажах»
- Г) «Требование-накладная»

3. Какое из перечисленных условий НЕ является обязательным для применения льготы по НДС для организаций общественного питания?

- А) Соблюдение лимита доходов за предыдущий год
- Б) Доля доходов от услуг общепита составляет не менее 70%
- В) Наличие собственного или арендованного помещения для зала обслуживания
- Г) Среднесписочная численность сотрудников не более 100 человек

4. Какой вид маркировки в системе «Честный ЗНАК» является обязательным для кафе, реализующего бутилированную воду и молочную продукцию?

- А) Маркировка контрольными (идентификационными) знаками
- Б) Маркировка QR-кодами, полученными от поставщика
- В) Маркировка, наносимая производителем на упаковку
- Г) Маркировка не требуется, если продукция используется для приготовления блюд

5. При интеграции R-Кеер с 1С, какие данные чаще всего выгружаются из системы автоматизации ресторана?

- А) Бухгалтерская отчетность (РСВ, 6-НДФЛ)
- Б) Данные о продажах, списаниях и инвентаризации
- В) Кадровые приказы о приеме на работу
- Г) Платежные поручения в банк

Приложение В (справочное)

Пример итогового тестирования
Пример итогового теста

1. Какой проводкой в бухгалтерском учете отражается недостача продуктов, выявленная при инвентаризации, в пределах норм естественной убыли?

- А) Дебет 94 Кредит 41
- Б) Дебет 44 Кредит 94
- В) Дебет 91.2 Кредит 94
- Г) Дебет 73 Кредит 94

2. Какие расходы на персонал в общепите можно учесть при расчете налога на прибыль (или единого налога при УСН)?

- А) Только расходы на оплату труда и страховые взносы
- Б) Расходы на медосмотры, санитарные книжки и спецодежду
- В) Все перечисленные выше расходы, если они документально подтверждены
- Г) Только расходы на питание персонала, предусмотренные трудовым договором

3. В чем заключается основная сложность раздельного учета при совмещении в общепите операций, облагаемых и не облагаемых НДС?

- А) В ведении двух разных касс
- Б) В правильном распределении «входного» НДС по товарам, работам, услугам
- В) В необходимости сдавать две декларации по НДС
- Г) В применении разных ставок налога на прибыль

4. Какое из перечисленных действий бухгалтера общепита поможет минимизировать риски при камеральной проверке ФНС?

- А) Предоставление только тех документов, которые прямо запрошены
- Б) Наличие полного пакета документально подтвержденных расходов (чеки, накладные, ТТК)
- В) Отсутствие онлайн-кассы для наличных расчетов
- Г) Использование только бумажного документооборота

5. Для чего в 1С:Общепит используется справочник «Номенклатура» с настроенным типом «Полуфабрикат»?

- А) Для учета товаров, приобретенных для перепродажи
- Б) Для корректного списания в производство продуктов, прошедших первичную обработку
- В) Для расчета заработной платы поваров
- Г) Для учета тары и упаковки