

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ярушкина Елена Анатольевна
Должность: Руководитель Центра обучения Клерк
Дата подписания: 14.10.2026 16:50:57
Уникальный программный ключ:
4c94b948d8d08fc6187478a67d11c309d648af87

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.

Учебный план
дополнительной профессиональной программы
повышения квалификации
«УЧЕТ В ОБЩЕПИТЕ: ЛЬГОТЫ, НДС,
РАБОТА В 1С И МАРКИРОВКА»
(объем 72 академических часа)

№ п/п	Наименование дисциплин / модулей (в том числе практик)	Дистанционно			Формы контроля
		Всего часов	Лекции	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	6	2	4	зачет

	• Тест №1				
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 фактической себестоимости одного блюда. • Тест №2	6	2	4	зачет
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	6	2	4	зачет

	• Тест №4				
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 • Тест №5	6	2	4	зачет
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.Диалок • 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-Keeper: учет и аналитика для бухгалтера • Интерфейс R-Keeper: основные разделы для бухгалтера • Выгрузка данных: продажи, списания, инвентаризация — как читать отчеты	6	2	4	зачет

	• Интеграция R-Keeper с 1С: настройка обмена, типичные проблемы • Контроль фуд-коста и анализ отклонений в R-Keeper • Тест №8				
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 • 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	6	2	4	зачет
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	-