УТВЕРЖДАЮ: СОГЛАСОВАНО:

Директор ГБПОУ МО «МТ» Зам. директора по УПР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Новиков В.А. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Триполитова А.С.

«31» августа 2017 г. «31» августа 2018 г.

РАССМОТРЕНО

на методическом объединении

Председатель МО

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Финатова М.В.

«31» августа 2018 г.

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Бухгалтерский учёт в общественном питании**

для специальности:

* + 1. Технология продукции общественного питания профиль подготовки: естественнонаучный

на базе основного общего образования

Можайск 2018 -2019 уч. год

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальностям среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания

**Организация-разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Можайский техникум»

Разработчики: Котович Инна Алексеевна, преподаватель ГБПОУ МО «Можайский техникум»

# СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИ- ПЛИНЫ** | **4** |
| **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **6** |
| **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **11** |
| **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **12** |

* + - 1. **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Бухгалтерский учёт в общественном питании**
  1. **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной про- фессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специ- альности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** базо- вой подготовки.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в до- полнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания.

* 1. **Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина реализуется в рамках профессио- нального цикла (вариативная часть).

# Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освое- ния учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

# уметь:

* составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и про- дуктов, используя Сборник рецептур;
* оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный от- чёт за день;
* выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учётные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию;
* оформлять документы по результатам инвентаризации;
* составлять бухгалтерские проводки; заполнять учетные регистры, первич- ные и сводные бухгалтерские документы; отражать результаты инвентари- зации в бухгалтерском учете предприятия общественного питания;
* разрабатывать бухгалтерскую документацию, необходимую для взаимодей- ствия предприятия общественного питания с контролирующими органами;
* вести бухгалтерский учет с использованием программного средства 1С: Бухгалтерия;

# знать:

* цели, задачи, сущность бухгалтерского учёта, новые законодательные и нормативные документы, используемые в организациях учёта, документы и документацию, её оформление и использование в учёте;
* структуру и назначение Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, Сборника рецептур мучных кондитерских изделий, порядок ценообразова- ния и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий;
* порядок расчёта потребности сырья на производстве и в кондитерском цехе;
* документальное оформление отпуска блюд и кондитерских изделий;
* порядок учёта предметов материального оснащения;
* виды нормативно-технологической документации;
* порядок составления бухгалтерской отчетности предприятия общественно- го питания;
* требования к оформлению документов, отражающих хозяйственные опера- ции;
* основные приемы и элементы бухгалтерского учета; организацию бухгал- терского учета; нормативные документы по организации и ведению бухгал- терского учета предприятия общественного питания;
* порядок проведения инвентаризации; правила оценки имущества и обяза- тельств организации; формы и регистры бухгалтерского учета; состав, со- держание, требования к бухгалтерской отчетности предприятия обществен- ного питания;
* номенклатуру бухгалтерской документации, необходимой для взаимодей- ствия предприятия общественного питания с контролирующими органами.

Студент должен обладать следующими общими компетенциями (ОК):

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Студент должен обладать следующими профессиональными компетенциями (ПК):

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

# Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисципли- ны:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **114** часа, в том числе:

* обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **76** часа;
* самостоятельной работы обучающегося - **38** часа.

# СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

* 1. **Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **114** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **76** |
| в том числе: |  |
| практические занятия | 38 |
| зачёт | 2 |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | **38** |
| в том числе: |  |
| оформление документов | 9 |
| подготовка сообщений | 3 |
| решение задач | 20 |
| составление схем, кроссвордов | 6 |
| Итоговая аттестация в форме **экзамена** | |

* 1. **Тематический план и содержание учебной дисциплины « Бухгалтерский учёт в общественном питании»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)** | | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | | **3** | **4** |
| **Раздел 1. Основы бухгалтерского учёта** |  | | **17** |  |
| **Тема 1.1. Общая характеристика**  **бухгалтерского учёта** | **Содержание учебного материала** | | **3** |  |
| 1. | Понятие, виды, измерители, задачи, функции, организация учёта. Требования к ведению бухгалтерского учёта, его объек- ты. Методы и принципы учёта. Система нормативного регулирования бухучёта и отчётности в РФ. ФЗ «О бухгалтерском  учёте». | 2 | 1-2 |
| **Самостоятельная работа** | | *1* |  |
| Подготовка сообщения на тему: «Функции и пользователи бухгалтерского учёта». | |
| **Тема 1.2. Бухгалтер- ский баланс** | **Содержание учебного материала** | | **8** |
| 1. | Имущество предприятия, классификация, источники образования. Бухгалтерский баланс: назначение, содержание, струк- тура и виды. Типовые изменения баланса. | 2 | 1-2 |
| **Практическое занятие 1, 2** | | 4 | 2-3 |
| 1. | Группировка хозяйственных средств организации по составу, размещению и по источникам образования; составление бух- галтерского баланса. |
| 2. | Составление начального бухгалтерского баланса. |
| **Самостоятельная работа** | | *2* |  |
| Решение задач на группировку имущества организации.  Решение задачи на анализ влияния фактов хозяйственной жизни на баланс организации. | |
| **Тема 1.3. Счета бухгалтерского учёта** | **Содержание учебного материала** | | **6** |
| 1. | Бухгалтерские счета, их назначение и структура. Счета активные, пассивные и активно-пассивные. Классификация счетов  по назначению и структуре и по экономическому содержанию. Счета синтетического и аналитического учёта, их назначе- ние и взаимосвязь. Двойная запись операций на счетах. | 2 | 1-2 |
| **Практическое занятие 3** | | 2 | 2-3 |
| 1. | Составление бухгалтерских проводок, открытие счетов и отражение операций на счетах бухгалтерского учёта. |
| **Самостоятельная работа** | | *2* |  |
| Составление и анализ схемы «Классификация бухгалтерских счетов по назначению и структуре».  Составление кроссворда по разделу 1 «Основы бухгалтерского учёта». | |
| **Раздел 2. Ценообра- зование, калькули- рование и докумен- тооборот в обще-**  **ственном питании** |  | | **28** |
| **Тема 2.1. Ценообра- зование в организа-**  **циях общественного питания** | **Содержание учебного материала** | | **2** |
| 1. | Цена: понятие, назначение, виды, структура, нормативные документы. Единая торговая наценка, её назначение и размеры. Основные этапы ценообразования. Методы формирования розничных цен. | 2 | 1-2 |
| **Тема 2.2. Калькули-** | **Содержание учебного материала** | | **12** |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **рование продажных цен** | 1. | Калькуляция: определение, назначение, объект, исходные данные, этапы. План-меню, его содержание и назначение. Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий. | 2 | 1-2 |
| **Практические занятия 4, 5, 6** | | 6 | 2-3 |
| 1. | Калькулирование свободных розничных цен на холодные закуски, бульоны, первые блюда. |
| 2. | Калькулирование свободных розничных цен на соусы, вторые блюда, гарниры. |
| 3. | Калькулирование свободных розничных цен на напитки, сладкие блюда, кондитерские изделия. |
| **Самостоятельная работа** | | *4* |  |
| Решение задач на расчёт необходимого количества продуктов при приготовлении блюд. Решение задач на взаимозаменяемость продуктов при приготовлении блюд.  Решение задач на калькулирование готовой продукции (коктейлей).  Составление калькуляционной карточки. | |
| **Тема 2.3. Документи- рование операций** | **Содержание учебного материала** | | **6** |
| 1. | Бухгалтерские документы: основные и дополнительные реквизиты, классификация, правила составления и хранения, тре-  бования к оформлению. Способы исправления ошибок. Документооборот, его этапы и организация. | 2 | 1-2 |
| **Практическое занятие 7** | | 2 | 2-3 |
| 1. | Составление товарной накладной и акта закупки ТМЦ. |
| **Самостоятельная работа** | | *2* |  |
| Составление и анализ схемы «Классификация бухгалтерских документов».  Составление меню и плана-меню. | |
| **Тема 2.4. Инвентари- зация** | **Содержание учебного материала** | | **8** |
| 1. | Понятие, значение, виды инвентаризации. Порядок проведения. Определение результатов и отражение их в учёте. | 2 | 1-2 |
| **Практическое занятие 8** | | 2 | 2-3 |
| 1. | Составление документов по результатам инвентаризации. |
| **Самостоятельная работа** | | *4* |  |
| Решение задач на отражение результатов инвентаризации в учёте. Оформление инвентаризационной описи по ТМЦ.  Оформление инвентаризационной описи по основным средствам.  Составление кроссворда по разделу 2 «Ценообразование, калькулирование и документооборот в общественном питании».. | |
| **Раздел 3. Особенно- сти учёта операций общественного пита-**  **ния** |  | | **67** |  |
| **Тема 3.1. Учёт сырья, товаров и тары в кладовых** | **Содержание учебного материала** | | **6** |  |
| 1. | Организация учёта и документирование движения товарных операций. Виды материальной ответственности. Методы учёта продуктов в кладовых и бухгалтерии. Инвентаризация продуктов  и тары в кладовой. | 2 | 1-2 |
| **Практическое занятие 9** | | 2 | 2-3 |
| 1. | Составление товарного и тарного отчётов. |
| **Самостоятельная работа** | | *2* |  |
| Оформление договора об индивидуальной материальной ответственности.  Решение задач на списание продуктов в учёте разными методами. | |
| **Тема 3.2. Учёт товар-** | **Содержание учебного материала** | | **5** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ных потерь** |  | |  |  |
| 1. | Понятие, виды и учёт потерь, их взаимозачёт. Учёт товарных потерь вследствие естественной убыли, боя, лома и порчи. Товарные потери при транспортировке, хранении и реализации. Нормы естественной убыли на складах. | 2 | 1-2 |
| **Практическое занятие 10** | | *2*  *1* |  |
| 1. | Расчет норм естественной убыли на складах. |
| **Самостоятельная работа** | |
| Решение задач на определение норм естественной убыли и учёт товарных потерь. | |
| **Тема 3.3. Учёт про- дуктов в производ- стве и реализации готовой продукции** | **Содержание учебного материала** | | **6** |
| 1. | Учёт сырья в производстве. Документальное оформление отпуска продукции. Отчётность. Учёт продажи. Расчёт наценки. | 2 | 1-2 |
| **Практическое занятие 11** | | 2 | 2-3 |
| 1. | Составление требования в кладовую, Дневного заборного листа и Акта о реализации и отпуске изделий кухни. |
| **Самостоятельная работа** | | *2* |  |
| Составление отчёта о движении продуктов и тары на кухне.  Решение задач на определение розничного товарооборота. | |
| **Тема 3.4. Учёт опера- ций в буфетах, мага- зинах кулинарии и мелкорозничной сети** | **Содержание учебного материала** | | **3** |
| 1. | Документальное оформление движения товаров, готовой продукции производства, тары, сдачи выручки. Оформление пе- редачи товаров и тары при смене материально-ответственных лиц. Товарные отчёты. Особенности ревизии товаров и тары. | 2 | 1-2 |
| **Самостоятельная работа** | | *1* |  |
| Составление товарного отчёта по буфету. | |
| **Тема 3.5. Учёт де- нежных средств** | **Содержание учебного материала** | | **6** |
| 1. | Порядок ведения, оформления и учёта кассовых операций. Отчётность кассира. Ревизия кассы. Учёт операций на расчёт-  ном счёте. | 2 | 1-2 |
| **Практическое занятие 12** | | 2 | 2-3 |
| 1. | Оформление кассовых документов. |
| **Самостоятельная работа** | | *2* |  |
| Решение задач на отражение в учёте кассовых операций.  Решение задач на обработку выписки банка и учёт операций на расчётном счёте. | |
| **Тема 3.6. Учёт теку- щих обязательств и расчётов** | **Содержание учебного материала** | | **8** |
|  | Учёт расчётов с подотчётными лицами, поставщиками, покупателями, по претензиям, кредитам и займам. | 2  4 | 2-3 |
| **Практические занятия 13, 14** | |
| 1. | Решение задач на формирование бухгалтерских проводок по учёту текущих обязательств. |
| 2. | Заполнение авансового отчёта. |
| **Самостоятельная работа** | | *2* |  |
| Составление счёта-фактуры.  Решение задач на отражение в учёте операций расчётов. | |
| **Тема 3.7. Учёт расчё- тов по оплате труда** | **Содержание учебного материала** | | **7** |
| 1. | Формы и системы оплаты труда. Документальное оформление. Расчёт и учёт основной, дополнительной зарплаты. Учёт  удержаний из зарплаты. Расчёт отпуска и пособий по временной нетрудоспособности. | 2 | 1-2 |
| **Практическое занятие 15** | | 2 | 2-3 |
| 1. | Решение задач на расчёт и учёт заработной платы, отпускных, больничных. |
| **Самостоятельная работа** | | *3* |  |
| Решение задач на отражение в учёте затрат по оплате труда.  Решение задач на отражение в учёте НДФЛ и страховых взносов.  Решение задач на расчет отклонений от нормальных условий труда. | |
| **Тема 3.8. Учёт вне- оборотных активов и материальных цен- ностей** | **Содержание учебного материала** | | **6** |
| 1. | Понятие, состав, оценка, документальное оформление и учёт ОС и НМА. Амортизация ОС, НМА. | 2  2 | 2-3 |
| **Практическое занятие 16** | |
| 1. | Решение задач на формирование проводок по учёту основных средств, нематериальных активов, материальных ценностей. |
| **Самостоятельная работа** | | *2* |  |
| Решение задач на учёт и начисление амортизации по основным средствам.  Решение задач на учёт и начисление амортизации по НМА. | |
| **Тема 3.9. Учёт фи- нансовых результа- тов и распределение прибыли** | **Содержание учебного материала** | | **4** |
| 1. | Состав доходов и расходов организаций и порядок их списания на финансовый результат. Расчёты по налогу на прибыль.  Учёт использования прибыли. Списание убытков. | 2 | 1-2 |
| **Самостоятельная работа** | | *2* |  |
| Решение задач на отражение в учёте финансовых результатов.  Решение задач на расчёт налога на прибыль. | |
| **Тема 3.10. Учётная политика, регистры и формы учёта** | **Содержание учебного материала** | | **9** |
|  | Понятие, структура, содержание учётной политики. Классификация учётных регистров. Формы учёта: понятие, виды, ха-  рактеристика. Особенности автоматизированной формы учёта. | 2  4 | 2-3 |
| **Практические занятия 16, 17** | |
| 1. | Решение задачи на анализ организационных и технических аспектов учётной политики организации. |
| 2. | Составление оборотных ведомостей по счетам синтетического и аналитического учёта в программе 1С:Бухгалтерия. |
| **Самостоятельная работа** | | *3* |  |
| Подготовка сообщения (руководствуясь ПБУ 1/2008 «Учётная политика организации») на тему: «Порядок внесения изменений в учётную политику организации».  Оформление справки о результатах проверки бухгалтерских проводок операций организации. Составление и анализ схемы «Классификация учётных регистров». | |
| **Тема 3.11. Бухгалтер- ская отчётность** | **Содержание учебного материала** | | **7** |
| 1. | Бухгалтерская отчётность: понятие, виды, требования, состав, порядок составления, сроки представления. | 2 | 1-2 |
| **Практическое занятие 18** | | 2 | 2-3 |
| 1. | Составление отчёта о результатах финансово-хозяйственной деятельности. |
| **Самостоятельная работа** | | *3* |  |
| Подготовка сообщения на тему: «Основные правила формирования бухгалтерской отчётности». Составление бухгалтерского баланса (ф. № 1).  Составление кроссворда по разделу 3 «Особенности учёта операций общественного питания». | |
| **Зачёт «Особенности учёта операций общественного питания»** | | | **2** |
| **Экзамен** | | |  |

* + - 1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
         1. **Требования к минимальному материально-техническому обеспечению** Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета. Оборудование учебного кабинета:

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя. Технические средства обучения:

* компьютер с лицензионным программным обеспечением;
* мультимедийный проектор
* калькуляторы.

# Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы**

Нормативно-правовые акты:

1. Налоговый Кодекс Российской Федерации. Части первая и вторая. – М.: Эксмо, 2016.
2. Трудовой Кодекс Российской Федерации. – М.: Эксмо, 2016.
3. Федеральный закон «О бухгалтерском учёте» от 06.12.2011 г. № 402- ФЗ.
4. План счетов бухгалтерского учёта финансово-хозяйственной деятельности организаций и инструкция по его применению. Утверждены Приказом Минфина РФ от 31.10.2000 г. № 94-н.
5. Положение по ведению бухгалтерского учёта и бухгалтерской отчётности в РФ. Утверждёно Приказом Минфина РФ от 29.07.98 г. № 34-н.
6. Положения по бухгалтерскому учёту № 1- 23. – М.: Омега-Л, 2016.

Основные источники:

1. Николаева Г. А., Сергеева Т. С. Бухгалтерский учёт в общественном пи- тании. – М.: А - Приор, 2015.
2. Подольский В. И., Бурдюгова О. М. Бухгалтерский учёт в общественном питании. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.

Дополнительные источники:

1. Швецкая В. М., Головко Н. А. Бухгалтерский учёт: Учебник для сту- дентов средних специальных учебных заведений. – М.: «Дашков и К», 2015.
2. Шестакова Т.И. Калькуляция и учёт в общественном питании. – Ростов н/Д : «Феникс», 2015.

# 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических и семи- нарских занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки ре-**  **зультатов обучения** |
| **Умения*:*** |  |
| составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник ре-  цептур; | Практические задания, зачёт, экзамен |
| оформлять документы на отпуск го-  товых изделий, составлять товар- ный отчёт за день; | Практические задания, зачёт, экзамен |
| выполнять калькуляцию блюд, рас- считывать учётные и продажные цены на готовые изделия, передава-  емые в реализацию; | Практические задания, зачёт, экзамен |
| оформлять документы по результа-  там инвентаризации; | Практические задания, зачёт, экзамен |
| составлять бухгалтерские провод- ки; заполнять учетные регистры, первичные и сводные бухгалтер- ские документы; отражать резуль- таты инвентаризации в бухгалтер- ском учете предприятия обще-  ственного питания; | Практические задания,  тестовые задания, зачёт, экзамен |
| разрабатывать бухгалтерскую до- кументацию, необходимую для вза- имодействия предприятия обще-  ственного питания с контролирую- щими органами; | Практические задания, экзамен |
| вести бухгалтерский учет с исполь-  зованием программного средства 1С: Бухгалтерия. | Практические задания |
| **Знания*:*** |  |
| цели, задачи, сущность бухгалтер- ского учёта, новые законодательные и нормативные документы, исполь-  зуемые в организациях учёта, доку- менты и документацию, её оформ- | Тестовые задания, зачёт, экзамен |

|  |  |
| --- | --- |
| ление и использование в учёте; |  |
| структуру и назначение Сборника рецептур блюд и кулинарных изде- лий, Сборника рецептур мучных кондитерских изделий, порядок це- нообразования и калькуляции кули-  нарных блюд и мучных кондитер- ских изделий; | Практические задания,  тестовые задания, зачёт, экзамен |
| порядок расчёта потребности сырья на производстве и в кондитерском  цехе; | Практические задания |
| документальное оформление отпус-  ка блюд и кондитерских изделий; | Практические задания, экзамен |
| порядок учёта предметов матери-  ального оснащения; | Практические задания,  тестовые задания, экзамен |
| виды нормативно-технологической  документации; | Тестовые задания, экзамен |
| порядок составления бухгалтерской отчетности предприятия обще-  ственного питания; | Практические задания,  тестовые задания, зачёт, экзамен |
| требования к оформлению доку- ментов, отражающих хозяйствен-  ные операции; | Тестовые задания, экзамен |
| основные приемы и элементы бух- галтерского учета; организацию бухгалтерского учета; нормативные документы по организации и веде- нию бухгалтерского учета предпри-  ятия общественного питания; | Тестовые задания, экзамен |
| порядок проведения инвентариза- ции; правила оценки имущества и обязательств организации; формы и регистры бухгалтерского учета; со- став, содержание, требования к бухгалтерской отчетности предпри-  ятия общественного питания; | Практические задания,  тестовые задания, зачёт, экзамен |
| номенклатуру бухгалтерской доку- ментации, необходимой для взаи- модействия предприятия обще- ственного питания с контролирую-  щими органами | Тестовые задания, экзамен |