

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КРАСНОЯРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ
И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»**

РАССМОТРЕНО

методической комиссией
протокол № 6 от «20» июня 2024 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор КГБПОУ «Красноярский колледж
отраслевых технологий и
предпринимательства»

_____/Н. В. Журова
Приказ № 01-60-2П от «01» июля 2024 г.

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

43.02. 15 Поварское и кондитерское дело
(на базе основного общего образования)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОПв.04 Бухгалтерский учет в общественном питании

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УР
_____/ Е.В. Миля/
«___» _____ 2024 г.

Красноярск, 2024

Рабочая программа (далее – программа) учебной дисциплины **«ОПв. 04 Бухгалтерский учет в общественном питании»** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 №1565 по специальности среднего профессионального образования **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

Организация-разработчик: КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства»

Разработчики: Агакишиева Алсу Рамильевна, преподаватель КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина ОПв.04 Бухгалтерский учет в общественном питании является вариативной частью образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС по **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** направлено на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности ФГОС СПО.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК.

Иметь практический опыт	
уметь	<p>производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты</p> <p>производить анализ учет хозяйственных средств на предприятии;</p> <p>производить анализ документация по учету хозяйственных средств;</p> <p>производить анализ бухгалтерского баланса;</p> <p>составлять и анализировать бухгалтерский баланс;</p> <p>составлять бухгалтерские проводки на основании хозяйственных операций;</p> <p>готовить отчеты о работе бригады поваров;</p> <p>составлять и анализировать данные оборотной ведомости;</p> <p>вести учет хозяйственных операций на предприятии;</p> <p>составлять и анализировать полученные данные инвентаризации;</p> <p>производить расчет торговой надбавки на продукцию собственного производства;</p> <p>планировать и анализировать расходы связанные с производством продукции;</p> <p>составлять калькуляцию свободных цен на продукцию собственного производства;</p> <p>анализировать и вести учет продукции на предприятии;</p> <p>вести учет и оформление движения товаров и готовой продукции на производстве;</p> <p>вести учет кассовых операций;</p> <p>анализировать и вести учет поступления и выбытия основных средств;</p> <p>разрабатывать и вносить коррективы в планы основного производства организации питания в зависимости от изменения факторов, влияющих на них;</p> <p>вести учет и анализировать расходы и полученный финансовый результат предприятия; использовать данные бухгалтерского учета и отчетности в профессиональной деятельности;</p>
знать	<p>нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;</p> <p>основы бухгалтерского учета, структуру и виды бухгалтерского баланса, документы хозяйственных операций, бухгалтерскую отчетность;</p>

	особенности ценообразования в общественном питании; правила и технологии расчетов с потребителями.
--	--

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Общие компетенции	
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК .2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК .3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК .4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК .5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК .6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК .7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК .8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК .9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
Профессиональные компетенции	
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями

ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте
ПК 7.1.	Осуществлять приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов	
	Общее количество часов	Из них в форме практической подготовки
Максимальная учебная нагрузка (всего)	104	22
Консультации (если предусмотрено)	10	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	94	22
в том числе:		
лабораторные занятия (если предусмотрено)		
практические занятия (если предусмотрено)	22	22
контрольные работы (если предусмотрено)	5	
Самостоятельная учебная работа (всего)	5	
в том числе:		
Промежуточная аттестация в форме экзамена		

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины: Бухгалтерский учет в общественном питании

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч, в том числе в форме практической подготовки, акад. ч (*)	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Общая характеристика бухгалтерского учета		52	
Тема 1.1. Общая характеристика бухгалтерского учета	1 Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания	1	ОК 01- 11 текущий контроль: устный опрос, решение ситуационных задач; промежуточный контроль: дифференцированный зачет
	2 Цели, задачи и предмет учебной дисциплины, меж предметные связи	1	
	3 Основы бухгалтерского учета	1	
	4 Роль знаний по бухгалтерскому учету в профессиональной деятельности	1	
	5 Хозяйственный учет: понятие, возникновение, эволюция, виды	1	
	6 Измерители, применяемые в учете	1	
	7 Сущность задачи и функции бухгалтерского учета в условиях рыночной экономики	1	
	8 Предмет и метод бухгалтерского учёта	1	
	9 Объекты и элементы метода бухгалтерского учёта	1	
	10 Организация бухгалтерского учёта в Российской Федерации	1	
	11 Система нормативного регулирования бухгалтерского учёта	1	
	12 Контрольная работа: «Характеристика бухгалтерских счетов»	1	
	Практическое занятия: не предусмотрены		
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить доклад измерители в бухгалтерском учете Рассмотрение и понимание ФЗ «О Бухгалтерском учете» Изучение (ПБУ 1/2008) «Учетная политика организации»	1	

Тема 1.2 Бухгалтерский баланс и система счетов бухгалтерского учета	1 Бухгалтерский баланс: назначение, содержания, структура и виды	1	ОК 01- 11 текущий контроль: устный опрос, решение ситуационных задач; промежуточный контроль: дифференцированный зачет
	2 Типовые изменения баланса под влиянием хозяйственных операций	1	
	3 Имущество предприятия, классификация, источники образования	1	
	4 Счёта бухгалтерского учёта, их содержания и строения	1	
	5 Счёта активные, пассивные и активно пассивные	1	
	6 Взаимосвязь между счётами и балансом	1	
	7.Счёта синтетического и аналитического учёта, их назначения и взаимосвязь	1	
	8 План счётов бухгалтерского учёта: понятие, структура	1	
	9 Контрольная работа по теме: «Бухгалтерский баланс и система счетов бухгалтерского учета»	1	
	Практическое занятие: Двойная запись, составление бухгалтерских проводок. "Составление первичных документов. Исправление ошибок в документах"	8	
	Самостоятельная работа обучающихся: Определить тип изменений бухгалтерского баланса под влиянием хозяйственных операций	1	
Раздел 2. Документы в бухгалтерском учете		6	
Тема 2.1 Документация и инвентаризация	1 Документ: понятие, назначение, обязательные реквизиты	6	ОК 01- 11 текущий контроль: устный опрос, решение ситуационных задач;
	2 Бухгалтерские документы: классификация, правила составления, требования к оформлению, способы исправления ошибок		
	3 Документооборот, его этапы и организация		
	4 Правила хранения бухгалтерских документов. Учётные		

	регистры: понятие, виды, формы		промежуточный контроль: дифференцированный зачет
	5 Инвентаризация: понятие, назначение. Общие правила проведения		
	Практическое занятия: не предусмотрены		
Раздел 3. Организация бухгалтерского учета в организациях (предприятиях) общественного питания			
Тема 3.1 Ценообразование в предприятиях общественного питания	1 Цена: понятия, назначения. Виды цен, применяемых в общественном питании, их структура	1	ОК 01- 11 текущий контроль: устный опрос, решение ситуационных задач; промежуточный контроль: дифференцированный зачет
	2 Основные этапы ценообразования	1	
	3 Нормативные документы, устанавливающие порядок формирования свободных розничных цен на продукцию собственного производства	1	
	4 Калькуляция: определение, назначение, объект, исходные данные, последовательность этапов	1	
	5 План-меню, его содержание и назначение	1	
	6 Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий	1	
	Практическое занятия: «Единая торговая наценка, её назначение и размеры»	3	
Тема 3.2. Учет сырья, товаров и тары кладовых	1 Материальная ответственность: понятия, организация, виды, ее документальное оформление	1	ОК 01- 11 текущий контроль: устный опрос, решение ситуационных задач; промежуточный контроль: дифференцированный зачет
	2 Оформление доверенности, контроль за их использованием	1	
	3 Документальное оформление поступления сырья, продуктов и движения тары	1	
	4 Учет продуктов в кладовых и бухгалтерии. Товарная книга: назначение, порядок ведения	1	
	5 Отчетность материально-ответственных лиц по товарам и таре	1	
	6 Документальное оформление нормируемых и ненормируемых товарных потерь, порядок их списания. Инвентаризация.	1	

	Практическое занятия: «Отпуск продуктов и тары из кладовой: порядок отпуска и учета, документальное оформление»	3	
Тема 3.3 Учет сырья на производстве и реализации (отпуска) готовой продукции	1 Задачи и принципы организации бухгалтерского учета производства и реализации готовой продукции Учетные цены производства	1	ОК 01- 11
	2 Документальное оформление поступления сырья на производство	1	
	3 Документальное оформление реализации (отпуска) готовой продукции	1	
	5 Порядок составления ведомости о движении продуктов и тары на производстве	1	
	6 Документальное оформление операций специализированных цехов. Особенности инвентаризации на производстве	1	
	7 Контрольная работа «Отражение в учете поступления и реализации продукции»	1	
	Практическое занятия: не предусмотрены		
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить ведомость реализации и отпуска готовой продукции	2	
Тема 3.4 Учет операций в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети	1.Документальное оформление движения товаров, готовой продукции производства, тары, сдачи выручки	1	ОК 01- 11
	2.Оформление передачи товаров и тары при смене материально-ответственных лиц. Товарный отчет	1	
	Практическое занятия: не предусмотрены		
Тема 3.5 Учет расчетов по оплате труда	1 Расчет заработной платы надбавок, доплат, компенсаций. Порядок расчета среднего заработка	1	ОК 01- 11
	2 Расчет оплаты труда за дни очередного отпуска. Расчет пособий по временной нетрудоспособности	1	
	3 Удержания и вычеты из заработной платы. Документальное оформление расчетов по оплате труда	1	
	Практическое занятие: Порядок обязательных отчислений по	3	

	отношению к фонду оплаты труда		
Тема 3.6 Учет денежных средств, текущих обязательств и расчетов	1 Учет денежных средств и расчетных операций: задачи	1	ОК 01- 11
	2 Инвентаризация денежных средств и денежных документов в кассе. 3.Организация учета расчетов с покупателями и заказчиками.	1	
	3 Контрольная работа: « Учет денежных средств»	1	
	Практическое занятия: «Порядок ведения и документального оформления кассовых операций»	3	
Тема 3.7 Учет основных средств и нематериальных активов	1 Основные средства и их характеристика	1	ОК 01- 11
	2 Учет поступления и выбытия основных средств. Амортизации основных средств и нематериальных активов	1	
	Практическое занятия: не предусмотрены		
Тема 3.8 Учет расходов, доходов и финансовых результатов	1 Финансовые результаты хозяйственной деятельности: понятие, структура, порядок формирования	1	ОК 01- 11
	2 Порядок списания доходов и расходов на финансовый результат деятельности организации	1	
	3 Лабораторные занятия: «Расчет дохода предприятия»	2	
Тема 3.9 Бухгалтерская (финансовая отчетность)	1.Бухгалтерская отчетность: понятие, виды, требования, состав, порядок составления, сроки представления	3	ОК 01- 11
	2.Бухгалтерский баланс (форма №1). Отчет о прибылях и убытках (форма №2)		
	Практическое занятия: не предусмотрены		
Тема 3.10 Налогообложение организаций общественного питания	Нормативное регулирование налогообложения предприятий	3	ОК 01- 11
	Виды налогов		
	Контрольная работа		
	Практическое занятия: не предусмотрены		
	Самостоятельная работа обучающихся:	3	

	Составить бухгалтерский баланс		
Промежуточная аттестация –экзамен			
Консультации:		10	
Всего:		104	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Образовательный процесс осуществляется в учебном кабинете " **Социально-экономических дисциплин**". Аудитория находится в рабочем состоянии и имеет необходимое оборудование: столы ученические, посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся), стол преподавательский (компьютерный). В учебном процессе используются технические средства обучения: компьютер с монитором с лицензионным программным обеспечением, наличие сети Internet Internet-сервер со скоростью 512 Кбит/сек и выше, проектор мультимедийный, проектирующее полотно.

Имеются стенды: государственное устройство Российской Федерации, главные вопросы экономики, финансовая система Российской Федерации, уголок по технике безопасности

В образовательной деятельности используются цифровые образовательные ресурсы по дисциплине п. 6.1.2.1 Основной профессиональной образовательной программы по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

3.2. Информационное обеспечение реализации программы дисциплины Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Программа обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем разделам дисциплины.

Внеаудиторная работа также сопровождается методическим обеспечением с обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам колледжа, формируемым по полному перечню дисциплин основной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети интернет и обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду колледжа.

Каждый студент обеспечен доступом к электронно-библиотечной системе. При этом одновременный доступ к системе могут иметь не менее 25% студентов.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и (или) электронными изданиями основной учебной литературы, из расчета не менее 25 экземпляров таких изданий на каждые 100 обучающихся.

Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа, для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет.

Для обучающихся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным.

3.2.1 Основные печатные издания:

1 Бухгалтерский учет. Учебник Гомола А.И. Академия 2019

3.2.2 Основные электронные издания

1. <http://ppt4web.ru/ehkonomika>
2. <http://school-collection.edu.ru>
3. <http://gendocs.ru/>

4. <http://edu.dvgups.ru>
5. <http://festival.1september.ru/subjects/26/>
6. <http://economicus.ru/library.html>
7. http://mdito.pspu.ru/nfpk/um12/um12_lekcii.htm
8. <http://economix.milenkiy.ru/main.html>
9. http://window.edu.ru/window/library?p_rubr=2.1.6
10. http://www.pskovedu.ru/?project_id=902&pagenum=4604

3.2.3 Дополнительные источники:

- 1 Липсиц И.В. Экономика. Базовый курс: учебник для 10-11клМ.: ВИТА-ПРЕСС, 2014 г.Иванова Н.В.
- 2 Бухгалтерский учет: учебное пособие для СПО М.: Академия, 2009 г.
- 3 Самулевич И.А.Калькуляция и учет в общественном питании. Учебно-практическое пособие. «Издательские решения», 2017 г. Электронный учебник
- 4 Шестакова Т.И.Калькуляция и учет в общественном питании: учебно-практическое пособие. Ростов н/д: Феникс, 2004 г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;	точность в использовании фактического материала	экспресс-опрос ("летучка"), анализ нормативно-правовых актов
основы бухгалтерского учета	использование и применение экономических и правовых знаний в профессиональной деятельности	отчёт по самостоятельным работам; решить задачи
структуру и виды бухгалтерского баланса	точность и правильность выполнения действий при заполнении	порядок заполнения бухгалтерского баланса
документы хозяйственных операций,	Точность и правильность заполнения и корректировки документов	оформление и порядок заполнения документов
особенности ценообразования в общественном питании;	использование и применение экономических знаний при расчете цен	Решение задач
правила и технологии расчетов с потребителями	правильность и точность расчетов с потребителями	отчёт по самостоятельным работам; решить ситуационные задачи

Основные нормативные документы по бухгалтерской отчетности;	использование и применение экономических и правовых знаний	отчет по самостоятельным работам
перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
использовать данные бухгалтерского учета и отчетности в профессиональной деятельности;	точность и правильность выполнения действий	Оценка результата выполнения практических заданий и самостоятельной работы
производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;	правильность и точность расчетов с потребителями	решение ситуационных задач, игра
определять факторы, влияющие на процессы основного производства организации питания, и давать их оценку;	точность и правильность планирования процессов производства и ресурсов	беседа, составление сравнительной таблицы
производить анализ учет хозяйственных средств на предприятии;	точность и правильность анализа	индивидуальные задания. решение задач
производить анализ бухгалтерского баланса;	точность и правильность анализа данных	составление формы № 1
составлять и анализировать бухгалтерский баланс;	точность и правильность планирования процессов производства и ресурсов	тестирование, решение ситуационных задач
составлять бухгалтерские проводки на основании хозяйственных операций;	точность и правильность внесения корректив в планы	контрольная работа, индивидуальные задания
готовить отчеты о работе бригады поваров;	правильность анализа плана работы бригады поваров	отчёт по самостоятельным работам; решить ситуационные задачи
составлять и анализировать данные оборотной ведомости;	анализ и осуществление способности определять факторы, влияющие на процессы производства организации питания	контрольная работа, индивидуальные задания
вести учет хозяйственных операций на предприятии;	точность и правильность планирования процессов производства и ресурсов	отчёт по самостоятельным работам; решить ситуационные задачи
составлять и анализировать полученные данные инвентаризации;	точность и правильность внесения ведения инвентаризации	с решение ситуационных задач
готовить отчеты о работе	правильность анализа в	отчёт по

бригады поваров	подборе трудовых ресурсов	самостоятельным работам; решить ситуационные задачи
производить расчет торговой надбавки на продукцию собственного производства	правильность установления торговых надбавок	решение задач, индивидуальное задание
планировать и анализировать расходы связанные с производством продукции	точность и правильность планирования расходов	отчёт по самостоятельным работам
составлять калькуляцию свободных цен на продукцию собственного производства	точность и правильность при расчете калькуляции	беседа, составление, расчет калькуляции
анализировать и вести учет продукции на предприятии	точность и правильность учета	отчёт по самостоятельным работам, решение задач
ввести учет и оформление движения товаров и готовой продукции на производстве	Правильность ведения и учета движения товаров	документальное оформление учета движения товаров
вести учет кассовых операций	правильность и точность учета денежных средств на предприятии	Оформление кассовых документов
анализировать и вести учет поступления и выбытия основных средств	Своевременность и правильность учета, оприходования и начисления амортизации основных средств и нематериальных активов	решение ситуационных задач
вести учет и анализировать расходы и полученный финансовый результат предприятия	правильность и своевременность учета финансового результата	правильность заполнения формы № 1, формы 2