

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Национальный исследовательский
Нижегородский государственный университет им. Н.И. Лобачевского»

Институт экономики

УТВЕРЖДЕНО

решением ученого совета ННГУ
протокол от
"02" декабря 2024 г. №10

Рабочая программа учебной дисциплины

Бухгалтерский учет в общественном питании

Специальность среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения

очная

2025 год

Рабочая программа учебной дисциплины составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Автор:

Преподаватель отделения СПО Яковлева Г.М.

Программа рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии «15» октября 2024 года протокол № 4.

Председатель методической комиссии к.э.н., доцент Макарова С.Д.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Бухгалтерский учет в общественном питании» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 02, ОК 03.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 6.1-6.2 ОК 02, ОК 03	<ul style="list-style-type: none">- организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;- организовывать производство продукции питания в организациях общественного питания;- ориентироваться в особенностях бухгалтерского учета в организациях общественного питания;- организовывать производство продукции питания в кондитерских цехах;- применять нормативные акты бухгалтерского учета в организациях общественного питания;- применять первичные документы и регистры бухгалтерского учета в организациях общественного питания;- составлять корреспонденцию счетов бухгалтерского учета в организациях общественного питания.	<ul style="list-style-type: none">- сущность и значимость бухгалтерского учета в организациях общественного питания;- основные понятия современного бухгалтерского учета в организациях общественного питания;- формы первичных документов и регистров, используемых в организациях общественного питания;- методы ценообразования и калькуляции в предприятиях общественного питания;- корреспонденцию счетов бухгалтерского учета операций в организациях общественного питания;- законодательные акты, приказы и распоряжения по организации бухгалтерского учета в общественном питании и составлению отчетности в организациях;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	117
В т.ч. в форме практической подготовки	30
в том числе:	
теоретическое обучение	42
лабораторные занятия	-
практические занятия	56
Самостоятельная работа	19
Промежуточная аттестация	ИТО

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Теория бухгалтерского учета			
Тема 1.1. Общая характеристика бухгалтерского учета	Содержание учебного материала		2
	1	Сущность и значение хозяйственного учета в условиях рыночной экономики. Виды хозяйственного учета.	1
	2	Предмет и метод бухгалтерского учета	1
	Самостоятельная работа		1
	1	Повторение теоретического материала в конспектах лекций, в литературе	
Тема 1.2. Бухгалтерский баланс	Содержание учебного материала		2
	1	Значение и строение бухгалтерского баланса.	2
	Практические занятия		4
	1	Отработка практических навыков по составлению бухгалтерского баланса. Взаимосвязь статей актива и пассива.	2
	2	Выработка умений и навыков по определению типов изменений, вызываемых операциями в бухгалтерском балансе.	2
	Самостоятельная работа студента		2
	1	Повторение теоретического материала в конспектах лекций, в литературе	2
	2	Ответы на контрольные вопросы	
Тема 1.3. Система счетов бухгалтерского учета	Содержание учебного материала		2
	1	Понятие счетов бухгалтерского учета. Их связь с бухгалтерским балансом. Структура активных, пассивных и активно-пассивных счетов. Правила записи хозяйственных операций на счетах.	2
	Практические занятия		4
	1	Выработка умений и навыков по отражению хозяйственных	2

		операций на счетах синтетического и аналитического учета с использованием двойной записи		
	2	Заполнение оборотных ведомостей по аналитическим и синтетическим счетам	2	
	Самостоятельная работа		3	
	1	Повторение теоретического материала в конспектах лекций, в литературе	3	
	2	Выполнение домашних заданий		
	3	Ответы на контрольные вопросы		
Тема 1.4. Документация и инвентаризация	Содержание учебного материала		4	<i>ПК 6.1-6.2 ОК 02, ОК 03</i>
	1	Понятие документов. Требования, предъявляемые к первичным учетным документам. Порядок составления документов. Классификация документов.	2	
	2	Понятие инвентаризации. Порядок и документальное оформление инвентаризации.	2	
	Практические занятия		4	
	1	Выработка практических навыков по составлению первичных бухгалтерских документов	4	
	Самостоятельная работа студента		2	
	1	Выработка умений и навыков по заполнению учетных регистров	2	
	2	Повторение теоретического материала в конспектах лекций, в литературе		
	3	Выполнение домашних заданий		
	4	Ответы на контрольные вопросы		
Раздел 2. Бухгалтерский учет в организациях общественного питания				
Тема 2.1. Организация бухгалтерского учета в организациях общественного питания	Содержание учебного материала		2	<i>ПК 6.1-6.2 ОК 02, ОК 03</i>
	1	Задачи и организация бухгалтерского учета в организациях общественного питания. Понятие и организация учетной политики.	1	
	Практические занятия		2	
	1	Проверочная работа по ведению учета в организациях общественного питания	2	
	Самостоятельная работа студента		1	
	1	Повторение теоретического материала в конспектах лекций, в литературе	1	
Тема 2.2. Учет денежных средств и расчетов	Содержание учебного материала		4	<i>ПК 6.1-6.2 ОК 02, ОК 03</i>
	1	Учет денежных средств в кассе. Инвентаризация кассы	2	
	2	Учет операций по расчетным счетам	2	
	Практические занятия		4	
	1	Выработка умений и навыков по составлению корреспонденции счетов и заполнения документов по учету денежных средств	2	

	2	Выработка умений и навыков по составлению корреспонденции счетов и заполнения документов по учету операций по расчетам с поставщиками и покупателями, подотчетными лицами, по учету за товары.	2	
	Самостоятельная работа		2	
	1	Повторение теоретического материала в конспектах лекций, в литературе	2	
	2	Выполнение домашних заданий		
	3	Ответы на контрольные вопросы		
Тема 2.3. Учет продуктов в кладовой	Содержание учебного материала		4	<i>ПК 6.1-6.2 ОК 02, ОК 03</i>
	1	Документальное оформление и учет поступления продуктов в кладовые предприятий общественного питания	2	
	2	Документальное оформление и учет отпуска товаров и продуктов из кладовых	2	
	Практические занятия		4	
	1	Документальное оформление поступления продуктов в кладовые	2	
	2	Документальное оформление и учет отпуска товаров и продуктов из кладовых	2	
	Самостоятельная работа студента		2	
	1	Повторение теоретического материала в конспектах лекций, в литературе	2	
	2	Выполнение домашних заданий		
	3	Ответы на контрольные вопросы		
Тема 2.4. Калькулирование себестоимости, выпуск и реализация продукции в общественном питании	Содержание учебного материала		8	<i>ПК 6.1-6.2 ОК 02, ОК 03</i>
	1	Структура цены. Виды цен, применяемых в предприятиях общественного питания.	2	
	2	Калькуляция продажных цен	2	
	3	Учет поступления продуктов на производство	2	
	4	Учет реализации и отпуска продукции производства	1	
	5	Отчетность о движении продуктов и тары на производстве	1	
	Практические занятия		12	
	1	Выработка умений и навыков по формированию стоимости первых, вторых блюд. Заполнение калькуляционных карточек	4	
	2	Выработка умений и навыков по формированию стоимости холодных закусок, соусов, овощных и мясных полуфабрикатов, кулинарной продукции. Заполнение калькуляционных карточек	4	
	3	Составление отчетности по производству	2	
	4	Проверочная работа - Учет продуктов на производстве	2	
	Самостоятельная работа		1	
	1	Повторение теоретического материала в конспектах лекций, в литературе	1	

	2	Выполнение домашних заданий		
Тема 2.5. Учет расчетов по оплате труда	Содержание учебного материала		4	<i>ПК 6.1-6.2 ОК 02, ОК 03</i>
	1	Системы, формы и виды оплаты труда Учет начисления заработной платы	2	
	2	Понятие, виды и учет удержаний из заработной платы Оплата труда за непроработанное время Учет выплаты заработной платы	2	
	Практические занятия		4	
	1	Разбор практических ситуаций начисления, удержаний и выплаты заработной платы.	2	
	2	Разбор практических ситуаций по начислению пособий по временной нетрудоспособности, отплате отпусков.	2	
	Самостоятельная работа		1	
	1	Повторение теоретического материала в конспектах лекций, в литературе	1	
	2	Выполнение домашних заданий. Ответы на контрольные вопросы		
	3	Ответы на контрольные вопросы		
Тема 2.6. Учет основных средств, нематериальных активов и материалов	Содержание учебного материала		4	<i>ПК 6.1-6.2 ОК 02, ОК 03</i>
	1	Понятие, классификация и цели учета основных средств. Документальное оформление поступления и выбытия основных средств. Способы начисления и учет амортизации основных средств.	1	
	2	Понятие, состав и характеристика нематериальных активов. Документальное оформление поступления и выбытия нематериальных активов. Способы начисления и учет амортизации нематериальных активов.	1	
	3	Понятие, классификация, оценка и документальное оформление поступления и выбытия материалов. Инвентаризация материалов и учет ее результатов.	2	
	Практические занятия		4	
	1	Разбор практических ситуаций по отражению на счетах бухгалтерского учета поступления и выбытие основных средств и нематериальных активов	2	
	2	Разбор практических ситуаций по различным способам начисления амортизации основных средств и нематериальных активов	1	
	3	Разбор практических ситуаций по поступлению и выбытию материалов. Учет НДС при приобретении материальных ценностей.	1	
	Самостоятельная работа		1	
	1	Повторение теоретического материала в конспектах лекций, в литературе	1	

		Ответы на контрольные вопросы		
Тема 2.7. Учет капиталов и резервов	Содержание учебного материала		2	<i>ПК 6.1-6.2 ОК 02, ОК 03</i>
	1	Понятие капитала и резервов, их виды.	2	
	Практические занятия		2	
	1	Разбор практических ситуаций по отражению на счетах бухгалтерского учета операций по учету капиталов.	1	
	2	Разбор практических ситуаций по отражению на счетах бухгалтерского учета операций по учету по созданию и использованию резервов.	1	
	Самостоятельная работа студента		1	
	1	Повторение теоретического материала в конспектах лекций, в литературе	1	
	2	Выполнение домашних заданий		
3	Ответы на контрольные вопросы			
Тема 2.8. Учет финансовых результатов	Содержание учебного материала		2	<i>ПК 6.1-6.2 ОК 02, ОК 03</i>
	1	.Бухгалтерский учет финансовых результатов от обычных видов деятельности.	2	
	Практические занятия		6	
	1	Разбор практических ситуаций по отражению на счетах бухгалтерского учета операций по формированию финансового результата от обычных видов деятельности.	2	
	2	Разбор практических ситуаций по отражению на счетах бухгалтерского учета операций по формированию финансового результата от прочих видов деятельности.	2	
	3	Проверочная работа - Учет финансовых результатов	2	
	Самостоятельная работа		1	
	1	Повторение теоретического материала в конспектах лекций, в литературе.	1	
	2	Выполнение домашних заданий		
3	Ответы на контрольные вопросы			
Тема 2.9. Бухгалтерская отчетность	Содержание учебного материала		2	<i>ПК 6.1-6.2 ОК 02, ОК 03</i>
	1	Понятие, требования к составлению, состав, порядок и сроки представления бухгалтерской отчетности. Содержание и порядок составления форм отчетности	2	
	Практические занятия		6	
	1	Выработка умений и навыков по составлению формы «Бухгалтерский баланс»	2	
	2	Выработка умений и навыков по составлению формы «Отчет о прибылях и убытках»	2	
	3	Проверочная работа – Анализ бухгалтерской отчетности	2	
	Самостоятельная работа		1	

	1	Повторение теоретического материала в конспектах лекций, в литературе	1	
	2	Выполнение домашних заданий		
	3	Ответы на контрольные вопросы		
Итого:			117	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Лечебное питание» оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал).

Технические средства обучения:

- компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),
- мультимедиапроектор (интерактивная доска);
- локальная сеть с выходом в Интернет,
- комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном),
- мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;
- программное обеспечение,
- необходимые реактивы и оборудование;
- калькуляторы;
- иное необходимое оборудование.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации предусматривает печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основная литература

1. Захаров, И. В. Бухгалтерский учет и анализ : учебник для среднего профессионального образования / И. В. Захаров, О. Н. Тарасова ; под редакцией И. М. Дмитриевой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 415 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16613-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536850>

2. Качан, Н. А. Особенности учета в торговле и общественном питании : учебное пособие / С.Н. Новосельцева, Н.А. Качан. — 2-е изд., стер. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 167 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1048801. - ISBN 978-5-16-015741-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1864109>

3. Николенко, П. Г. Бухгалтерский учет в организациях общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, А. М. Терехов. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 426 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15892-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542500>

4. Петров, А. М. Общественное питание: учет и калькулирование себестоимости : учебное пособие / А.М. Петров. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : КУРС : ИНФРА-М, 2024. — 270 с. - ISBN 978-5-906923-72-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2126827>

5. Учет затрат и калькулирование себестоимости : учебное пособие / Н.Н. Бондина, И.А. Бондин, И.В. Павлова, О.В. Лаврина. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 254

с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-013932-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1920309>

3.2.2. Дополнительная литература

1. Алимова, М. С. Бухгалтерский (финансовый) учет в отраслях. Учет в торговле и общественном питании : учебное пособие / М. С. Алимова, С. А. Алимов. — Орел : ОГУ имени И.С. Тургенева, 2023. — 155 с. — ISBN 978-5-9929-1393-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/409496>

2. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 397 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15495-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538384>

3. Бердичевская, В. О. Учет затрат на производство и реализацию продукции и калькулирование себестоимости продукции : учебник для вузов / В. О. Бердичевская. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 146 с. — ISBN 978-5-534-17967-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544284>

4. Дмитриева, И. М. Бухгалтерский учет : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. М. Дмитриева. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 304 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16324-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536590>

5. Трофимова, А. Н. Бухгалтерский учет в сфере товарного обращения : учебник / А. Н. Трофимова. — Минск : Вышэйшая школа, 2022. — 344 с. — ISBN 978-985-06-3392-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/432440>

3.2.3. Нормативная литература

6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
7. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
8. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
9. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

10. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

11. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

12. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

13. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1

15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.:

Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>

16. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

17. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.

18. Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (последняя редакция)

19. Приказ Минфина России от 29.07.1998 N 34н (ред. от 11.04.2018) "Об утверждении Положения по ведению бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности в Российской Федерации" (Зарегистрировано в Минюсте России 27.08.1998 N 1598)

20. Приказ Минфина России от 06.10.2008 N 106н (ред. от 07.02.2020) "Об утверждении положений по бухгалтерскому учету" (вместе с "Положением по бухгалтерскому учету "Учетная политика организации" (ПБУ 1/2008)", "Положением по бухгалтерскому учету "Изменения оценочных значений" (ПБУ 21/2008)") (Зарегистрировано в Минюсте России 27.10.2008 N 12522)

21. Приказ Минфина России от 06.05.1999 N 32н (ред. от 27.11.2020) "Об утверждении Положения по бухгалтерскому учету "Доходы организации" ПБУ 9/99" (Зарегистрировано в Минюсте России 31.05.1999 N 1791)

22. Приказ Минфина России от 06.05.1999 N 33н (ред. от 06.04.2015) "Об утверждении Положения по бухгалтерскому учету "Расходы организации" ПБУ 10/99" (Зарегистрировано в Минюсте России 31.05.1999 N 1790)

23. Приказ Минфина РФ от 31.10.2000 N 94н (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Плана счетов бухгалтерского учета финансово-хозяйственной деятельности организаций и Инструкции по его применению"

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий обязательной контрольной работы, заслушивания сообщений, докладов, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля результатов обучения
Умения:	
Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;	Текущий контроль в форме устного опроса
Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве;	Текущий контроль в форме устного опроса Рубежный контроль: рубежная контрольная работа № 2
Ориентироваться в особенностях бухгалтерского учета в организациях общественного питания	Текущий контроль в форме: тестирования Итоговый контроль:

	выполнение задания для домашней самостоятельной работы
Организовывать производство продукции питания в ресторане	Текущий контроль в форме: устного опроса Рубежный контроль: рубежная контрольная работа № 2
Применять нормативные акты бухгалтерского учета в организациях общественного питания	Текущий контроль в форме: практических занятий по темам дисциплины Рубежный контроль в форме: аудиторная контрольная работа № 1
Применять первичные документы и регистры бухгалтерского учета в организациях общественного питания	Текущий контроль в форме: практических занятий по темам дисциплины Рубежный контроль в форме: аудиторная контрольная работа № 1 (письменные ответы на вопросы)
Знания:	
Сущность и значимость бухгалтерского учета в общественном питании	Текущий контроль в форме: устных опросов по темам дисциплины;
Основные понятия современного бухгалтерского учета в организациях общественного питания	Текущий контроль в форме: устных опросов по темам дисциплины;
Формы первичных документов и регистров, используемых в организациях общественного питания	Текущий контроль в форме: практических занятий по темам дисциплины Рубежный контроль: рубежная контрольная работа № 2
Методы ценообразования и калькуляции в предприятиях общественного питания	Текущий контроль в форме: практических занятий по темам дисциплины Рубежный контроль: рубежная контрольная работа № 2
Корреспонденцию счетов бухгалтерского учета операций в организациях общественного питания;	Текущий контроль в форме: практических занятий по темам дисциплины Рубежный контроль: рубежная контрольная работа № 1
Законодательные акты, приказы и распоряжения по организации бухгалтерского учета в общественном питании и составлению отчетности в организациях	Текущий контроль в форме: устного опроса Рубежный контроль: рубежная контрольная работа № 1

Вопросы для подготовки к ИТО

1. Что понимается под финансовыми результатами работы организации.
2. Приведите примеры доходов и расходов организации от обычных видов деятельности.
3. Что понимается под прочими доходами и расходами?
4. Приведите примеры прочих доходов и расходов.
5. Что представляют собой финансовые результаты деятельности организации?
6. Назовите основные показатели финансовых результатов деятельности организации.
7. Как определяется финансовый результат от обычных видов деятельности организации?

8. К какой группе доходов относятся арендная плата и лицензионные платежи?
9. Как отражаются прочие доходы и расходы на счетах бухгалтерского учета?
10. Что представляет собой нераспределенная прибыль организации? Где она учитывается?
11. На какие цели может быть израсходована чистая прибыль организации?
12. Что собой представляют дивиденды и в какие сроки они могут выплачиваться?
13. 1.Что называется капиталом организации?
14. Назовите основные виды собственных источников финансирования организации.
15. Что понимается под уставным, добавочным, резервным капиталом, источниками целевого финансирования?
16. В чем отличия резервного капитала от резервов?
17. Как отражается в учете формирование уставного капитала?
18. Могут ли учредители вносить взносы в уставный капитал неденежными средствами?
19. Для какой цели формируется резервный капитал? Как это отражается в учете?
20. Какими способами может быть сформирован добавочный капитал? Как он используется?
21. Для каких целей создаются резервы предстоящих расходов и платежей? Укажите примеры их использования.

Описание шкал оценивания

Шкала оценивания	Критерии
Отлично	Теоретическое содержание дисциплины освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные рабочей программой дисциплины учебные задания выполнены
Хорошо	Теоретическое содержание дисциплины освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные рабочей программой дисциплины учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.
Удовлетворительно	Теоретическое содержание дисциплины освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных рабочей программой дисциплины учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.
Неудовлетворительно	Теоретическое содержание дисциплины освоено частично, необходимые практические навыки работы не сформированы, большинство предусмотренных рабочей программой дисциплины учебных заданий не выполнено; при дополнительной самостоятельной работе над материалом курса возможно повышение качества выполнения учебных заданий.