

Министерство образования Красноярского края  
Краевое государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Канский техникум отраслевых технологий и сельского хозяйства»

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.05 Основы калькуляции и учета**

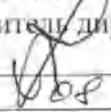
по профессии

**43.01.09 Повар, кондитер**

Канск, 2023г.

РАССМОТРЕНА  
МК общепрофессиональных дисциплин  
Председатель методической комиссии  
 Н.В. Сивонина  
Протокол № 1 от «30» 08 2023г.

Разработана на основе федерального  
государственного образовательного  
стандарта СПО по профессии 43.01.09  
Повар, кондитер

СОГЛАСОВАНА  
Заместитель директора по учебной работе  
 О.А. Рейнгардт  
«30» 08 2023г.

Разработана: преподавателем: Е.К. Ждановой

## СОДЕРЖАНИЕ

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.05 Основы калькуляции и учета**

**1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина ОП.05 Основы калькуляции и учета является частью обязательного профессионального блока общепрофессиональный цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 04, ОК 05.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	У 1.1.02	Выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами	З 1.1.02	<b>Знания:</b> виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним
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	У 2.1.01	Подготавливать рабочее место, выбирать безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентом	З 2.1.02	<b>Знания:</b> виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в	У 3.1.01	рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать	З 3.1.02	<b>Знания:</b> виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,

соответствии с инструкциями и регламентами		технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов		инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
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	У 4.1.01	Рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов	З 4.1.02	<b>Знания:</b> виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	У 5.1.01	Рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов	З 5.1.02	<b>Знания:</b> виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
<b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Уо 01.04	Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Зо 01.01	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	Уо 01.07	Владеть актуальными	Зо 01.04	Методы работы в профессиональной и

		методами работы в профессиональной и смежных сферах		смежных сферах
<b>ОК 04.</b> Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Уо 04.02	Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 04.01	Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
<b>ОК 05.</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Уо 05.01	Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо 05.02	Правила оформления документов и построения устных сообщений

**1.3. Использование объема времени, отведенного на вариативную часть рабочей программы учебной дисциплины:**

<b>№ п/п</b>	<b>Дополнительные знания, умения</b>	<b>Номер и наименование темы</b>	<b>Кол-во часов</b>	<b>Обоснование включения в рабочую программу</b>
1	31. Учетную документацию на предприятии ресторанного бизнеса У.1 производить учет на предприятии ресторанного бизнеса	Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	4	Письмо-запрос ООО «Ресторатор» Ресторан «Перчини»
2	31Работу со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий ресторанного бизнеса 32Требования к составлению плана-меню. Расчет планового товарооборота на день У1Составлять	Тема 2. Ценообразование в общественном питании	10	

	технологические и калькуляционные карты на фирменные блюда У2 Составлять план-меню, производить расчёт планового товарооборота на день			
3	31 Документальное оформление материальной ответственности разных видов У1 оформлять документы материальной ответственности разных видов	Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация	2	
4	31 Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день У1 Оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день	Тема 4. Материальная ответственность. Инвентаризация	2	
5	31 Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве. У1 Оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.	Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания	1	
			19	

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>51</b>
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	<b>18</b>
<b>в т. ч.:</b>	
теоретическое обучение	<b>31</b>
лабораторные работы	-
практические занятия	<b>18</b>
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа	<b>2</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в 6 семестре</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

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	Код Н/У/З
1	2	3	4	
<b>Раздел 1. Общая характеристика бухгалтерского учета</b>		<b>8/ 0</b>		
Тема 1. Организация бухгалтерского учета	1. Виды учета в организации питания. Требования, предъявляемые к учету. Задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета.	2	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
	2. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе.	2	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
	3. Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов.	2	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
	4. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса.	2	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
<b>Раздел 2. Организация бухгалтерского учета в общественном питании</b>		<b>39/18</b>		
Тема 2.	1. Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая	2	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03	З 6.2.07

Ценообразование в общественном питании	политика организаций питания. Сущность плана - меню, его назначение, виды, порядок составления. Расчет необходимого количества продуктов, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.		КК 1, КК 2	У 6.2.04, У 6.2.05 Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
	2. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства.	1	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
	3. Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.	1	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>		
	<b>Практическое занятие № 1:</b> Калькуляция и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства	4	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация	1. Материальная ответственность, ее документальное оформление..	1	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
	2. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей	2	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
	2. Отчетность материально-ответственных лиц. Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление.	2	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02

	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>		
	<b>Практическое занятие № 2:</b> Составление документов при инвентаризации товара	4	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания	1. Правила документального оформления движения материальных ценностей. Источники поступления продуктов и тары на предприятия питания. Правила оприходования товаров и тары материально – ответственными лицами, учет реализованных и отпущенных товаров.	2	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
	2. Методика осуществления контроля за товарными запасами. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой. Понятие и виды товарных потерь, методика их списания.	2	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>		
	<b>Практическое занятие № 3:</b> Составить требования в кладовую на основании заданий	4	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
Тема 5. Организационно-управленческие функции предприятия	1. Организация учета на производстве. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции. Ответственность о реализации и отпуске изделий кухни.	1	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
	2. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе. Ответственность о реализации и отпуске изделий кухни. Ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей.	2	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02

	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>		
	<b>Практическое занятие №4:</b> Составить требования в кладовую на основании заданий.	6	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	1. Правила торговли. Виды оплаты по платежам. Виды и правила осуществления кассовых операций. Формы безналичных расчетов между предприятиями и организациями за товары и услуги.	1	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
	2. Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.	1	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
	3. Учет кассовых операций. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу. Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира. Учет денежных средств на расчетном счете, документальное оформление операций по расчетному счету.	1	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
Тема 7. Учет труда и его оплаты	1. Порядок оплаты труда работников общественного питания. Гарантии и компенсации. Документальное оформление выплаты заработной платы. Расчет оплаты за дни предоставленного отпуска.	1	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
	2. Расчет пособия по временной нетрудоспособности. Удержания из заработной платы.	1		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>2</b>		
	1. Учет сырья и готовых изделий, их документальное оформление.	2		

<b>Дифференцированный зачет в шестом семестре</b>	<b>2</b>		
<b>Всего:</b>	<b>51</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрено специальное помещение:**

Кабинет социально-экономических дисциплин, оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

##### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: Учебник – М.: Академия, 2023.- 160 с.
2. Костюкова Е. И., Ельчанинова О. В. Основы калькуляции и учета (для профессии "Повар-кондитер") : учеб. пособие; М.: КноРус, 2023. – 178 с.
3. Орешкина Н. А. Основы калькуляции и учета ( в поварском деле и общественном питании). Практикум.: учеб. пособие; М.: КноРус, 2023. – 226 с.
4. Саполгина Л. А. Основы калькуляции и учета (для профессии "Повар-кондитер").: учеб. пособие; М.: КноРус, 2022. – 238 с.
5. Самулевич И.А. Основы калькуляции и учета в общественном питании.: учебник; Ростов-на-Дону: Феникс, 2020. – 302 с.

##### **3.2.2. Основные электронные издания**

1. [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_122855/http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_122855/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/)
2. [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_2594/http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_2594/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/)
3. Сайт Бухгалтерский учет. Налоги. Аудит. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.audit-it.ru>
4. Сайт Бухгалтеру - Клерк. Ру [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.klerk.ru/buh/>.

##### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учебное пособие для учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; 2017.- 176с.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий/ под общ. ред. М.П. Могильного,. - М.: ДеЛи принт, 2017.- 544с.
3. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий / общ. ред. А.В.Павлова - М.: Издательство ООО «Профи», 2016.- 294с.
4. Программа реформирования бухгалтерского учёта в соответствии с международными стандартами финансовой отчётности. (Утв. Постановлением Правительства Р.Ф.от 06.03.2002 №283)
5. Положение по ведению бухгалтерского учёта и бухгалтерской отчётности в Российской Федерации (Утв. Приказом Минфина Р.Ф.от 29.07.2002 №34)

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты обучения (освоенные умения и знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Уметь:</b>	
Пользоваться нормативными документами	Выполнение и защита практической работы
Виды учета, требования, предъявляемые к учету	Опрос по индивидуальным заданиям
Оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве	Решение проблемных задач
Оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания	Опрос по индивидуальным заданиям
Составлять товарный отчет за день	Тестовые задания по изучаемой теме
Определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья	Анализ предложенных понятий по изучаемой теме
Составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими картами	Проверочные работы по изучаемой теме
Рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки	Решение ситуационных задач
Участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве	Проверка конспектов лекций
Пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями	Выполнение и защита практической работы
Принимать оплату наличными деньгами	Тестовые задания по изучаемой теме
Принимать и оформлять безналичные платежи	Подготовка докладов по изучаемым темам
Составлять отчеты по платежам	
<b>Знать:</b>	
Виды учета, требования, предъявляемые к учету	Отчёты по самостоятельным работам
Задачи бухгалтерского учета	Выполнение и защита практической работы
Предмет и метод бухгалтерского учета	Опрос по индивидуальным заданиям
Элементы бухгалтерского учета	Решение проблемных задач
Принципы и формы организации	

бухгалтерского учета	
Особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании	Тестовые задания по изучаемой теме
Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе	Анализ предложенных понятий по изучаемой теме
Формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию	Проверочные работы по изучаемой теме
Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов	Решение ситуационных задач
Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера	Проверка конспектов лекций
Понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства	Выполнение и защита практической работы
Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета	Тестовые задания по изучаемой теме
Сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления	Подготовка докладов по изучаемым темам
Правила документального оформления движения материальных ценностей	Опрос по индивидуальным заданиям
Источники поступления продуктов и тары	Опрос по индивидуальным заданиям
Правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров	Отчёты по самостоятельным работам
Методику осуществления контроля за товарными запасами	Выполнение и защита практической работы
Понятие и виды товарных потерь, методику их списания	Опрос по индивидуальным заданиям
Методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов	Решение проблемных задач
Понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц	Опрос по индивидуальным заданиям
Порядок оформления и учета доверенностей	Тестовые задания по изучаемой теме
Ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей	Анализ предложенных понятий по изучаемой теме
Правила торговли	Проверочные работы по изучаемой теме
Виды оплаты по платежам	Решение ситуационных задач
Виды и правила осуществления кассовых операций	Проверка конспектов лекций

Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты	Выполнение и защита практической работы
Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями	Тестовые задания по изучаемой теме