

«УТВЕРЖДАЮ»



Учебный план
программы профессиональной переподготовки

«Бухгалтерский учет на предприятиях общественного питания» с присвоением квалификации «Бухгалтер»

№пп	Наименование дисциплин	Общая трудоемкость, в акад. часах	Работа обучающегося в СДО			Формы промежуточной и итоговой аттестации (ДЗ, Э)
			Лекции	Тестирование	Практические занятия	
Раздел общепрофессиональных дисциплин						
1	Сущность, цели и содержание бухгалтерского учета	22	14	2	6	3
2	Предмет и метод бухгалтерского учета	28	18	2	8	3
3	Бухгалтерский баланс	30	20	2	8	3
4	Система счетов бухгалтерского учета и двойная запись	44	20	4	20	ДЗ
5	Организация первичного учета	47	33	2	12	ДЗ
6	Модели текущего учета основных хозяйственных процессов	30	18	2	10	3
7	Инвентаризация ценностей	28	18	2	8	3
8	Регистры и формы бухгалтерского учета	30	20	2	8	3
9	Основы бухгалтерской отчетности	30	20	2	8	3
10	Учетная политика и организация бухгалтерского учета	28	18	2	8	3
Раздел специальных дисциплин						
11	Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания	33	21	2	10	ДЗ
12	Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания	28	18	2	8	3
13	Учет сырья и готовой продукции	30	18	2	10	ДЗ
14	Учет затрат общественного питания	30	18	2	10	ДЗ
15	Организация и учет расчетов по оплате труда на предприятии общественного питания	28	18	2	8	3
16	Бухгалтерский учет операций по нестандартным формам обслуживания в общественном питании	30	18	2	10	3
17	Инвентаризация на предприятиях общественного питания	32	22	2	8	3
18	Налогообложение организаций общественного питания	32	22	2	8	3
19	Бухгалтерская отчетность. Учет финансовых результатов общественного питания	28	18	2	8	3
20	Практика в программе 1С: Бухгалтерия	40	0	0	40	ДЗ
Итоговая аттестация			12			Итоговый междисциплинарный экзамен
ИТОГО			640			

Календарный учебный график

№пп	Наименование дисциплин	Общая трудоемкость, в акад. часах	Учебные недели
1	Сущность, цели и содержание бухгалтерского учета	22	1
2	Предмет и метод бухгалтерского учета	28	1-2
3	Бухгалтерский баланс	30	2-3
4	Система счетов бухгалтерского учета и двойная запись	44	3-5
5	Организация первичного учета	47	5-6
6	Модели текущего учета основных хозяйственных процессов	30	6-7
7	Инвентаризация ценностей	28	7-8
8	Регистры и формы бухгалтерского учета	30	8-9
9	Основы бухгалтерской отчетности	30	9-10
10	Учетная политика и организация бухгалтерского учета	28	10-11
11	Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания	33	11-12
12	Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания	28	12-13
13	Учет сырья и готовой продукции	30	13-14
14	Учет затрат общественного питания	30	14-15
15	Организация и учет расчетов по оплате труда на предприятии общественного питания	28	15-16
16	Бухгалтерский учет операций по нестандартным формам обслуживания в общественном питании	30	16-17
17	Инвентаризация на предприятиях общественного питания	32	17-18
18	Налогообложение организаций общественного питания	32	18-19
19	Бухгалтерская отчетность. Учет финансовых результатов общественного питания	28	19-20
20	Практика в программе 1С: Бухгалтерия	40	20-21
Итоговая аттестация		12	21