

**Приложение 3.5**  
к ОПОП-П по профессии  
**43.01.09 Повар, кондитер**  
*код и наименование профессии*

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«ОП.05 Основы калькуляции и учета»**

**2023 г.**

## *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 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 обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК. 06, ОК.07, ОК.09, ОК.10.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.4 ПК 1.4, ПК 2.1- ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 ПК 3.1- ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.3 ПК 3.5 ПК 3.6, ПК 4.1- ПК 4.2 ПК 4.3	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</p> <p>Составить план действия</p> <p>Определять необходимые ресурсы</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план</p>	<p>-классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>-принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>-правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>-способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>правила охраны труда в организациях питания</p>
	<p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>-Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>-Приемы структурирования информации</p> <p>-Формат оформления результатов</p>

ПК 4.4 ПК 4.5, ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5		поиска информации
	-Определять задачи поиска информации -Определять необходимые источники информации -Планировать процесс поиска -Структурировать получаемую информацию -Выделять наиболее значимое в перечне информации -Оценивать практическую значимость результатов поиска -Оформлять результаты поиска	-Содержание актуальной нормативно-правовой документации -Современная научная и профессиональная терминология -Возможные траектории профессионального развития и самообразования
	-Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности -Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	-Психология коллектива -Психология личности -Основы проектной деятельности
	-Организовывать работу коллектива и команды -Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	-Особенности социального и культурного контекста -Правила оформления документов.
	-Излагать свои мысли на государственном языке -Оформлять документы	-Сущность гражданско-патриотической позиции -Общечеловеческие ценности -Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
	-Описывать значимость своей профессии -Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	-Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности -Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности -Пути обеспечения ресурсосбережения
	-Соблюдать нормы экологической безопасности -Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	-Современные средства и устройства информатизации -Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
	-Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач -Использовать современное программное обеспечение	-правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы -основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) -лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности -особенности произношения -правила чтения текстов профессиональной напр

<p>-Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),</p> <p>-понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>-участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>-строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>-кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>-писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>-классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>-принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>-правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>-способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>правила охраны труда в организациях питания</p>
<p>вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;</p>	<p>виды учета, требования, предъявляемые к учету;</p>
<p>составлять товарный отчет за день</p>	<p>задачи бухгалтерского учета</p>
<p>определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья</p>	<p>предмет и метод бухгалтерского учета</p>
<p>составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами</p>	<p>элементы бухгалтерского учета</p>
<p>участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве</p>	<p>принципы и формы организации бухгалтерского учета</p>
<p>пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями</p>	<p>особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании</p>
<p>принимать оплату наличными деньгами</p>	<p>основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе</p>
<p>принимать и оформлять безналичные платежи</p>	<p>формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию</p>
<p>составлять отчеты по платежам</p>	<p>требования, предъявляемые к</p>

		содержанию и оформлению документов;
		права, обязанности и ответственность главного бухгалтера
		понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;
		понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.
		сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;
		правила документального оформления движения материальных ценностей;
		источники поступления продуктов и тары
		правила оприходования товаров и тары материально
		ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров
		методику осуществления контроля за товарными запасами
		понятие и виды товарных потерь, методику их списания
		методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;
		понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;
		порядок оформления и учета доверенностей;
		ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей
		правила торговли
		виды оплаты по платежам
		виды и правила осуществления кассовых операций;
		правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты

		правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.
--	--	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	62
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	24
в т. ч.:	
теоретическое обучение	18
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	24
<i>Самостоятельная работа</i>	10
<b>Промежуточная аттестация</b>	10

*Во всех ячейках со звездочкой (\*) (в случае её наличия) следует указать объем часов, а в случае отсутствия убрать из списка за исключением самостоятельной работы.*

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины<sup>8</sup>

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, формированию которых способствует элемент программы
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
<b>Раздел 1 Основы калькуляции и учёта</b>		<b>52/ 24</b>	
<b>Тема 1.1 Общая характеристика бухгалтерского учета</b>	<b>Содержание</b>	2	<b>ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 1-5, 9, 10 КК 01-04</b>
	1.Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета.  Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности	1	
	2.Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов  Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса	1	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>  Изучение Федерального закона "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-	2	

<sup>8</sup> По каждому разделу указываются темы и содержание учебного материала (в дидактических единицах) наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору образовательной организации по разделу или по теме, при условии необходимости выделения части нагрузки для самостоятельного освоения, если такие виды работ не являются обязательными, самостоятельные работы не указываются.



	ФЗ (действующая редакция, 2016) Источники информации Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016) <a href="http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/">http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/</a>		ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 1-5, 9, 10 КК 01-04
<b>Тема 1.2 Ценообразование в общественном питании</b>	<b>Содержание</b>	4	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 1-5, 9, 10 КК 01-04
	1. Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания	1	
	2. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства	1	
	3. План-меню, его назначение, виды, порядок составления	1	
	4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий	1	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>12</b>	
	1. Работа со Сборником рецептур: - расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства, - определение процентной доли потерь е при различных видах обработки сырья	4	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 1-5, 9, 10 КК 01-04
	2. Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день	2	
3. Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек.	6		
<b>Тема 1.3 Материальная ответственность. Инвентаризация</b>	<b>Содержание</b>	4	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 1-5, 9, 10 КК 01-04
	1. Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Отчетность материальноответственных лиц	2	
	2. Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление	2	

	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>1.Изучение Трудового кодекса РФ (Раздел XI Материальная ответственность сторон трудового договора)</p> <p>2.Изучение Приказа Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств"</p> <p><b>Источники информации</b></p> <p>1. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: 2. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств"</p>	4	<p>ПК 1.2-1.5</p> <p>ПК 2.2-2.5</p> <p>ПК 3.2-3.5</p> <p>ПК 4.2-4.5</p> <p>ПК 5.2-5.5</p> <p>ОК 1-5, 9, 10</p> <p>КК 01-04</p>
<p><b>Тема 1.4</b></p> <p><b>Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания</b></p>	<p><b>Содержание</b></p>	2	<p>ПК 1.2-1.5</p> <p>ПК 2.2-2.5</p> <p>ПК 3.2-3.5</p> <p>ПК 4.2-4.5</p> <p>ПК 5.2-5.5</p> <p>ОК 1-5, 9, 10</p> <p>КК 01-04</p>
	<p>1. Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания.</p> <p>Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков</p>	1	
	<p>2. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой</p>	1	
	<p><b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b></p>	6	
	<p>1.Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчета за день.</p>	6	<p>ПК 1.2-1.5</p> <p>ПК 2.2-2.5</p> <p>ПК 3.2-3.5</p> <p>ПК 4.2-4.5</p> <p>ПК 5.2-5.5</p> <p>ОК 1-5, 9, 10</p> <p>КК 01-04</p>
<p><b>Тема 1.5</b></p> <p><b>Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и</b></p>	<p><b>Содержание</b></p>	6	<p>ПК 1.2-1.5</p> <p>ПК 2.2-2.5</p> <p>ПК 3.2-3.5</p> <p>ПК 4.2-4.5</p> <p>ПК 5.2-5.5</p> <p>ОК 1-5, 9, 10</p> <p>КК 01-04</p>
	<p>1. Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания</p>	2	
	<p>2. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции</p>	2	
	<p>3. Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении</p>	2	

<b>товаров предприятиями общественного питания</b>	продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>	<b>ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 1-5, 9, 10 КК 01-04</b>
	1.Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.	6	<b>ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 1-5, 9, 10 КК 01-04</b>
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>  1.Изучение Трудового кодекса РФ (Раздел XI Материальная ответственность сторон трудового договора) 2.Изучение Приказа Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств" Источники информации 1. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая 2016 г.]. – М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – ( кодексы Российской Федерации). 2. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств" <a href="http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/">http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/</a>	4	<b>ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 1-5, 9, 10 КК 01-04</b>
<b>Всего:</b>		52	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Кабинет «Основы калькуляции», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии.

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

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

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

1. Потапова И.И. Калькуляция и учет, М.: ИЦ «Академия», 2019

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

1. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании, электронный учебник, М.: ИЦ «Академия», 2020

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-виды учета, требования, предъявляемые к учету;</li> <li>- задачи бухгалтерского учета;</li> <li>-предмет и метод бухгалтерского учета;</li> <li>-элементы бухгалтерского учета;</li> <li>-принципы и формы организации бухгалтерского учета</li> <li>- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;</li> <li>- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;</li> <li>- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;</li> <li>- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;</li> <li>- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;</li> <li>- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;</li> <li>- Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.</li> <li>- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;</li> <li>-правила документального оформления движения материальных ценностей;</li> <li>- источники поступления продуктов и тары;</li> <li>-правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-тестирования.</li> </ul>

<p>товаров;  -методику осуществления контроля за товарными запасами;  -понятие и виды товарных потерь, методику их списания;  -методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;  - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материальноответственных лиц;  - порядок оформления и учета доверенностей;  - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; - правила торговли;  - виды оплаты по платежам;  - виды и правила осуществления кассовых операций;  - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;  - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p>		
<p><b>Умения:</b>  - оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве,  -оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;  -составлять товарный отчет за день;  -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;  - составлять план-меню, работать со сборником</p>	<p>-Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  -Точность расчетов  -Соответствие требованиям НД и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:  - защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям;  - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабора торных занятий</p> <p>Промежуточная аттестация:  - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>

<p>рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;</li><li>-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;</li><li>-пользоваться контрольно--кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;</li><li>-принимать оплату наличными деньгами;</li><li>-принимать и оформлять безналичные платежи;</li><li>-составлять отчеты по платежам</li></ul>		
--	--	--