Кировское областное государственное профессиональное

образовательное автономное учреждение

«Нолинский политехнический техникум»

Рассмотрено: Утверждено:

на заседании МК Зам.директора по УР

Протокол № от «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_2022 г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Е.В.Белых

Председатель МК «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2022 г

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Л.Б.Бушуева

**Комплект контрольно-оценочных материалов по дисциплине**

**ОП.10 Бухгалтерский учет в общественном питании**

по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2022 г.

Составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и рабочей программой учебной дисциплины ОП.10 Бухгалтерский учет в общественном питании

Организация-разработчик: КОГПОАУ НПТ

Автор: Пашкина Н.И., преподаватель КОГПОАУ НПТ

**Общие положения**

Комплект контрольно-оценочных средств (КОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ОП.10 Бухгалтерский учет в общественном питании

Результатом освоения учебной дисциплины ОП.10 Бухгалтерский учет в общественном питании являются умения и знания.

Формой аттестации по УД является экзамен.

**1. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке**

**В результате** освоения учебной дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

* составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептур;
* оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчёт за день;
* выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учётные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию;
* оформлять документы по результатам инвентаризации;

составлять бухгалтерские проводки; заполнять учетные регистры, первичные и сводные бухгалтерские документы; отражать результаты инвентаризации в бухгалтерском учете предприятия общественного питания;

* разрабатывать бухгалтерскую документацию, необходимую для взаимодействия предприятия общественного питания с контролирующими органами;
* вести бухгалтерский учет с использованием программного средства 1С: Бухгалтерия

**знать:**

* цели, задачи, сущность бухгалтерского учёта, новые законодательные и нормативные документы, используемые в организациях учёта, документы и документацию, её оформление и использование в учёте;
* структуру и назначение Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, Сборника рецептур мучных кондитерских изделий, порядок ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий;
* порядок расчёта потребности сырья на производстве и в кондитерском цехе;
* документальное оформление отпуска блюд и кондитерских изделий;
* порядок учёта предметов материального оснащения;
* виды нормативно-технологической документации;
* порядок составления бухгалтерской отчетности предприятия общественного питания;
* требования к оформлению документов, отражающих хозяйственные операции;
* основные приемы и элементы бухгалтерского учета; организацию бухгалтерского учета; нормативные документы по организации и ведению бухгалтерского учета предприятия общественного питания;
* порядок проведения инвентаризации; правила оценки имущества и обязательств организации; формы и регистры бухгалтерского учета; состав, содержание, требования к бухгалтерской отчетности предприятия общественного питания;
* номенклатуру бухгалтерской документации, необходимой для взаимодействия предприятия общественного питания с контролирующими органами .

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

**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 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и

иностранном языке.

**Профессиональные компетенции**

ПК 1.1 Организовывать подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов

для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и

регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья:

овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд,

кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом

потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для

приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных

категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов

сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных

изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий

потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с

учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного

ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов

* форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного

ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов

* форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных

изделий, закусок, в то м числе авторских, брендовых, региональных с учетом

потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для

приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с

инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов,

заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и

форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных

категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом

потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного

ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов

* форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного

ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов

* форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных

изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом

потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для

приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в

соответствии с инструкциями и регламентам.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов,

напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом

потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для

приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного

ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации

хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом

потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации

мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации

пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных

категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных

кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с

учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции,

различных видов меню с учетом потребностей различных категорий

потребителей, видов и форм обслуживания.

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.

|  |  |
| --- | --- |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания**  *(дескрипторы)* | **Код личностных результатов реализации программы воспитания** |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания,  определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности** | |
| Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности | **ЛР 13** |
| Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности | **ЛР 14** |

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

|  |  |
| --- | --- |
|  | |
|  |

**Результаты обучения Формы и методы контро ля и оценки**

**(освоенные умения, усвоенные знания) результатов обучения**

**Умения *:***

составлять и оформлять документы, Оценка выполнения практических занятий.

рассчитывать потребность сырья и Оценка результатов зачёта, экзамена

продуктов, используя Сборник рецептур ;

оформлять документы на отпуск готовых Оценка выполнения практических занятий.

изделий, составлять товарный отчёт за Оценка результатов зачёта, экзамена

день ;

выполнять калькуляцию блюд, Оценка выполнения практических занятий.

рассчитывать учётные и продажные цены Оценка результатов зачёта, экзамена

на готовые изделия, передаваемые в

реализацию ;

оформлять документы по результатам Оценка выполнения практических занятий.

инвентаризации ; Оценка результатов зачёта, экзамена

составлять бухгалтерские проводки; Оценка выполнения практических занятий.

заполнять учетные регистры, первичные Оценка результатов тестирования, зачёта,

* сводные бухгалтерские документы; экзамена

отражать результаты инвентаризации в

бухгалтерском учете предприятия

общественного питания;

разрабатывать бухгалтерскую Оценка выполнения практических занятий.

документацию, необходимую для Оценка результатов экзамена

взаимодействия предприятия

общественного питания с

контролирующими органами;

вести бухгалтерский учет с Оценка выполнения практических занятий.

использованием программного средства

1С: Бухгалтерия .

**Знания *:***

цели, задачи, сущность бухгалтерского Оценка результатов тестирования, зачёта,

учёта, новые законодательные и экзамена

нормативные документы, используемые в

организациях учёта, документы и

документацию, её оформление и

использование в учёте ;

структуру и назначение Сборника Оценка вып олнения практических занятий.

рецептур блюд и кулинарных изделий, Оценка результатов тестирования, зачёта,

Сборника рецептур мучных кондитерских экзамена

изделий, порядок ценообразования и

калькуляции кулинарных блюд и мучных

кондитерских изделий ;

порядок расчёта потребности сырья на Оценка выполнения практических занятий.

производстве и в кондитерском цехе;

документальное оформление отпуска Оценка выполнения практических занятий.

блюд и кондитерских изделий ; Оценка результатов эк замена

порядок учёта предметов материального Оценка выполнения практических занятий.

оснащения ; Оценка результатов тестирования, зачёта,

экзамена

виды нормативно-технологической Оценка результатов тестирования, экзамена

документации ;

порядок составления бухгалтерской Оценка выполнения практических занятий.

отчетности предприятия общественного Оценка результатов тестирования, зачёта,

питания ; экзамена

требования к оформлению документов, Оценка результатов тестирования, экзамена

отражающих хозяйственные операции ;

основные приемы и элементы Оценка результатов тестирования, экзамена

бухгалтерского учета; организацию

бухгалтерского учета; нормативные

документы по организации и ведению

бухгалтерского учета предприятия

общественного питания ;

порядок проведения инвентаризации; Оценка выполнения практических занятий.

правила оценки имущества и Оценка результатов тестирования, зачёта,

обязательств организации; формы и экзамена

регистры бухгалтерского учета; состав,

содержание, требования к бухгалтерской

отчетности предприятия обществнного

питания;

номенклатуру бухгалтерской Оценка результ атов тестирования, экзамена

документации, необходимой для

взаимодействия предприятия

общественного питания с

контролирующими органами

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания**  *(дескрипторы)* | **Код личностных результатов реализации программы воспитания** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания,  определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности** | | |
| Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности | **ЛР 13** | Определение воспитанности в результате наблюдения |
| Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности | **ЛР 14** | Определение воспитанности в результате наблюдения |

**Экзаменационные материалы:**

Критерии оценивания:

«5» - получают обучающиеся, справившиеся с работой на 90-100% (27-30 баллов);

«4» - ставится в том случае, если верные ответы составляют 80% (24-26 баллов);

«3» - соответствует работа, содержащая 50-70% правильных ответов (15-23 баллов).

**Вариант 1**

На задания с 1 по 15 отводится по 2 минуты на каждый вопрос, каждый правильный ответ оценивается в 1 балл.

Выберите один правильный ответ:

1. Как подразделяется бухгалтерский учет в условиях рыночной экономики?

а) финансовый, управленческий, налоговый;

б) оперативный, статистический, бухгалтерский;

в) хозяйственный, оперативный;

г) хозяйственный, налоговый.

2.Какие виды учетных измерителей применяются в хозяйственном учете?

а) натуральные;

б) трудовые;

в) денежные;

г) все вышеперечисленные.

3. К каким пользователям бухгалтерской информации относится арбитражный суд?

а) внутренние пользователи;

б) внешние пользователи, имеющие прямой финансовый интерес;

в) внешние пользователи, не имеющие прямого финансового интереса;

г) внешние пользователи без финансового интереса.

1. Что такое бухгалтерский баланс?

а) таблица двусторонней формы, правая сторона которой называется дебетом, а левая – кредитом;

б) таблица двусторонней формы, правая сторона которой называется «пассив» и отражает виды и размещение средств, а левая – «актив» и отражает источники образования средств;

в) способ отражения показателей, характеризующих ход и результаты хозяйственных процессов;

г) способ обобщенного отражения и экономической группировки средств по видам и источникам их образования в денежном выражении на определенную дату.

1. Как называется остаток на счете?

а) дебет;

б) кредит;

в) сальдо;

г) оборот.

1. Счета, на которых отражаются источники образования средств, называются:

а) активные;

б) пассивные;

в) активно-пассивные.

1. Как определить конечное сальдо по активному счету?

а) С кон. Дт = С нач. Дт + Оборот Дт – Оборот Кт;

б) С кон. Дт = С нач. Кт - Оборот Кт – Оборот Дт;

в) С кон. Кт = С нач. Дт - Оборот Дт + Оборот Кт;

г) С кон. Кт = С нач. Кт + Оборот Кт – Оборот Дт.

8. Кем разрабатывается учетная политика в организации:

а) экономистом;

б) главным бухгалтером;

в) руководителем;

г) кассиром.

9. Что такое форма бухгалтерского учета?

а) совокупность учетных регистров и порядок записей в них;

б) совокупность обязательных и дополнительных реквизитов;

в) движение документов в бухгалтерском учете от момента составления до сдачи в архив;

г) совокупность средств и источников их образования в денежном выражении на определенную дату.

10. Инвентаризация является:

а) элементом метода бухгалтерского учета

б) объектом бухгалтерского учета

в) предметом бухгалтерского учета

г) нет верного ответа.

11. С кассиром должен быть заключен:

а) договор поручения;

б) договор хранения;

в) договор о материальной ответственности;

г) договор подряда.

12. Какая стоимость используется при постановке основных средств на учет?

а) остаточная;

б) первоначальная;

в) восстановительная;

г) средневзвешенная.

1. Какой документ составляется на каждое отдельное блюдо?

а) план –меню;

б) калькуляционная карточка;

в) накладная для отпуска товаров;

г) дневной заборный лист.

14. Как называется разницу между ценой реализации и ценой приобретения?

а) скидка;

б) инфляция;

в) наценка;

г) надбавка.

15. Бухгалтерский учет в РФ имеет систему нормативного регулирования:

а) Четырехуровневую;

б) Одноуровневую;

в) Двухуровневую;

г) Одноуровневую.

На задания с 16 по 20 отводится по 3 минуты на каждый вопрос, правильный ответ оценивается в 3 балла.

Запишите краткий ответ на вопрос, окончание предложения или пропущенные слова.

16. Согласно какого Положения по ведению бухгалтерского учета разрабатывается учетная политика организации? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

17. Отражение операций дважды на счетах бухгалтерского учета называется \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Установите последовательность.

18. Укажите порядок следования бухгалтерских нормативных документов в зависимости от уровня всех 4 вариантов ответа:

1. «План счетов» и инструкция по его применению;

2. Федеральный закон «О бухгалтерском учете»;

3. ПБУ «Учетная политика организации»;

4. Рабочий план счетов.

19. Укажите соответствие счета его виду для всех 4 вариантов ответа:

1) активный

2) пассивный

3) активно-пассивный

А) «Прибыли и убытки»

Б) «Уставный капитал»

В) «Нематериальные активы»

Г)

20. Установите соответствие между названием и кодом бухгалтерского счета

1. 50;
2. 10;
3. 01.

А. Материалы;

Б. Касса;

В. Основные средства.

**Вариант 2**

На задания с 1 по 15 отводится по 2 минуты на каждый вопрос, каждый правильный ответ оценивается в 1 балл.

1. Бухгалтерский учет – это …

а) система сплошного, непрерывного и взаимосвязанного наблюдения и контроля за хозяйственной деятельностью предприятия с целью получения о ней текущей и итоговой информации;

б) система изучения массовых явлений и процессов в жизни общества, а также социально-экономических явлений с целью установления закономерностей их развития;

в) система быстрого сбора информации о важнейших показателях деятельности предприятия, необходимая для управления;

г) формирование полной и достоверной информации об учете хозяйственных операций для целей налогообложения.

2. Кому непосредственно подчиняется главный бухгалтер?

а) никому;

б) руководителю организации;

в) заместителю директора;

г) менеджеру.

3. Поставщики и покупатели – это …

а) внутренние пользователи;

б) внешние пользователи, имеющие прямой финансовый интерес;

в) внешние пользователи, не имеющие прямого финансового интереса;

г) внешние пользователи без финансового интереса.

1. Что отражается в активе баланса?

а) виды и размещение хозяйственных средств;

б) источники образования средств и их целевое назначение;

в) внеоборотные, оборотные активы и заемные средства;

г) собственные, заемные и оборотные средства.

1. Как называется правая сторона счета?

а) дебет;

б) кредит;

в) сальдо;

г) оборот.

1. Как определить конечное сальдо по пассивному счету?

а) С кон. Дт = С нач. Дт + Оборот Дт – Оборот Кт;

б) С кон. Дт = С нач. Кт - Оборот Кт – Оборот Дт;

в) С кон. Кт = С нач. Дт - Оборот Дт + Оборот Кт;

г) С кон. Кт = С нач. Кт + Оборот Кт – Оборот Дт.

7. Когда можно вносить изменения в учетную политику?

а) в начале года;

б) в середине года;

в) в конце года.

8. Результаты инвентаризации записывают в:

а) журнал – ордер;

б) карточки учета;

в) сличительные ведомости;

г) приходный кассовый ордер.

9. Сколько расчетных счетов вправе открыть организация?

а) один;

б) два;

в) три

г) несколько исходя из производственной необходимости

10. Выдача наличных денег из кассы организации оформляется .......

а) Приходным кассовым ордером и выпиской из кассовой книги;

б) Приходным кассовым ордером;

в) Расходным кассовым ордером;

г) Квитанцией к приходному кассовому ордеру.

11. К хозяйственному учету относятся:

а) Текущий, финансовый, оперативный;

б) Оперативный, статистический и бухгалтерский;

в) Статистический, управленческий и нормативный;

г) Бухгалтерский, оперативный и финансовый.

12. В расчете на какое количество блюд в калькуляционной карточке отражаются все изменения в стоимости сырья?

а) 200 блюд;

б) 150 блюд;

в) 100 блюд;

г) 50 блюд.

13. Кто является автором великого труда «Трактат о счетах»?

а) Д.И.Маскетти;

б) И.Н.Ахметов;

в) Лука Пачоли;

г) Альвизе Казанова.

1. Что относится к первому уровню нормативного регулирования бухгалтерского учета:

а) ПБУ 1/2008 «Учетная политика организации»;

б) ФЗ № 402 «О бухгалтерском учете»;

в) Методические указания № 49 «О порядке проведения инвентаризации имущества и финансовых обязательств»;

г) Приказ руководителя организации.

1. Как называется совокупность конкретных методов и форм ведения бухгалтерского учета, определяемых самой организацией на основе предусмотренных требований и особенностей деятель­ности:

а) график документооборота;

б) учетная политика;

в) бухгалтерская отчетность;

г) бухгалтерский баланс.

На задания с 16 по 20 отводится по 3 минуты на каждый вопрос, правильный ответ оценивается в 3 балла.

Запишите краткий ответ на вопрос, окончание предложения или пропущенные слова.

16. Какие виды измерителей применяются для учета массы продукции? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

17. Способ проверки фактического наличия имущества с данными бухгалтерского учета называется \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Установите последовательность.

18. Установите последовательность бухгалтерских нормативных документов в зависимости от уровня:

1. Приказ об учетной политике организации;

2. Налоговый кодекс РФ;

3. ПБУ «Учетная политика организации»;

4. Методические указания по бухгалтерскому учету основных средств.

19. Установите соответствие между группами объектов бухгалтерского учета и их видом.

1) начисленные налоги и прочие платежи от прибыли в бюджет;

2) материальные оборотные средства, средства в расчетах;

3) основные средства, нематериальные активы, капитальные вложения.

А) внеоборотные активы;

Б) оборотные активы;

В) отвлеченные средства.

20. Укажите соответствие счета его виду.

Укажите соответствие для всех 4 вариантов ответа:

1) активный;

2) пассивный;

3) активно-пассивный.

А) «Расчеты по краткосрочным ссудам»;

Б) «Расчеты с органами социального страхования и обеспечения»;

В) «Нематериальные активы».

**ЭТАЛОН ОТВЕТА**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Вариант № 1 | Вариант № 2 |
| 1 | А | А |
| 2 | Г | Б |
| 3 | Г | Б |
| 4 | А | В |
| 5 | Б | Б |
| 6 | Б | Г |
| 7 | А | А |
| 8 | Б | В |
| 9 | А | Г |
| 10 | А | Б |
| 11 | В | В |
| 12 | Б | В |
| 13 | Б | Б |
| 14 | В | Б |
| 15 | А |  |
| 16 | ПБУ 1/2008 | Натуральные |
| 17 | Двойная запись | Инвентаризация |
| 18 | 2,3,1,4 | 2,3,4,1 |
| 19 | 1-В  2-А  3-Б | 1-В  2-Б  3-А |
| 20 | 1-Б  2-А  3-В | 1-В  2-А  3-Б |