

**СВИЩОВСКА ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ “АЛЕКО КОНСТАНТИНОВ”
СВИЩОВ**

Утвърдил:.....П.....
Директор
/инж. Веска Николова/

Направление Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг
Професия „Готвач“

Специалност „Производство на кулинарни изделия и напитки“

XII клас
ИЗПИТНА ПРОГРАМА

по Организация и отчетност на дейностите в ресторанта

теория и учебна практика

I. Форма на обучение: дневна/самостоятелна

II. Начин на провеждане на изпита: писмен изпит, практически изпит

III. Изпитни теми:

Изпитна тема 1 : Характеристика и организация на отчетността в ресторантьорството

Характеристика и значение на отчетността в ресторантьорството.

Организация на отчетността в ресторантьорството

Нормативна уредба на счетоводството в Република България.

Изпитна тема 2. Имущество на предприятията в ресторантьорството

Характеристика и класификация на активите

Характеристика и класификация на пасивите

Стопански операции

Изпитна тема 3. Балансово обобщаване

Счетоводен баланс- същност, съдържание, структура.

Видове и форма на счетоводния баланс

Изпитна тема 4. Счетоводни сметки

Характеристика, значение, строеж на счетоводната сметка

Откриване, завеждане и приключване на активна и пасивна счетоводна сметка

Изпитна тема 5. Двойно записване по счетоводните сметки

Същност и значение на способа двойно /двустранно/ записване по сметките за създаването на счетоводната информация.

Видове счетоводни статии-прости и сложни

Изпитна тема 6. Документиране на имуществото в ресторантьорството

Видове и значение на документите в ресторантьорството

Изисквания към съдържанието и съставянето на документите

Документооборот в ресторантьорството- съхранение на документите

Изпитна тема 7. Длъжности и материална отговорност в ресторантьорството

Материална отговорност- същност, значение, видове.

Материалноотговорни лица- длъжности и особености.

Изпитна тема 8. Инвентаризация на имуществото в ресторантьорството

Организиране и провеждане на инвентаризацията

Съставяне на инвентаризационен опис.

Документиране на резултатите от инвентаризацията.

Сравнителна ведомост.

Протокол за липси и излишъци.

Бракуване на стоково-материални запаси – протокол и акт за брак.

Изпитна тема 9. Оценка на имуществото в ресторантьорството

Характеристика, значение на оценката

Видове оценки-значение и приложение

Изпитна тема 10. Калкулирането като способ в отчетността

Характеристика, значение и особености

Изпитна тема 11. Отчитане и документиране на дълготрайните активи

Характеристика и особености на дълготрайните активи в ресторантьорството.

Отчитане придобиването на дълготрайните активи- характерни особености, цени и документи.

Инвентарна книга – характеристика, завеждане.

Амортизация на дълготрайните активи-амортизационен план.

Протокол за преместване на дълготрайни активи

Изпитна тема 12. Отчитане и документиране на материалните запаси в ресторантьорството

Характеристика и особености на материалните запаси в ресторантьорството

Отчитане и документиране придобиването на материалите.

Складова разписка - съдържание, приложение, съставяне

Отчитане и документиране потреблението на материални запаси – заявка за материали

Отчитане и документиране потреблението на материални запаси – искане

Отчитане и документиране на стоките – характеристика на стоките в

рестантьорството

Отчитане и документиране на стоките – особености при ценообразуването на стоките в ресторантьорството

Документиране на стоките – фактура за доставка, стокова разписка

Документиране на стоките - акт за различия в доставката

Изпитна тема 13. Отчитане и документиране на кулинарната продукция

Характерни особености на кулинарната продукция

Ценообразуване на кулинарната продукция.

Калкулиране цена на кулинарен продукт.

Калкулиране цена на меню.

Изпитна тема 14. Отчитане и документиране на продажбите в ресторантьорството

Отчитане на оборота в ресторантьорството – фискален бон, дневен касов отчет, фактура за продажба.

Изпитна тема 15. Отчитане и документиране на паричните средства

Документиране на паричните средства в касата - ПКО и РКО.

Документиране на паричните средства по разплащателната сметка- вносна бележка и нареждане разписка.

Изпитна тема 16. Разходи и приходи в ресторантьорството

Видове разходи в ресторантьорството - за дейността, финансови и извънредни разходи

Видове приходи в ресторантьорството - от дейността, финансови и извънредни приходи.

Документиране на разходите и приходите - отчет

IV. Критерии за оценяване:

1	Правилно дефинира понятията	до 10 точки
2	Прави съдържателно описание на дейността като посочва и подходящите документи	до 30 точки
3	Правилно определя необходимите количества на продуктите в килограми изчислява стойността на отделните продукти и определя крайна цена на ястието	до 20 точки
4	Правилно определя цена на меню	до 20 точки
5	Правилно попълва приложения документ	до 20 точки

V. Оформяне на оценка:

Оценка	Брой точки
Отличен (6)	От 50 до 60
Много добър (5)	От 41 до 49
Добър (4)	От 35 до 40
Среден (3)	От 30 до 34
Слаб (2)	До 29

Пропорьчителна литература

- 1 Петров Л., Основи на счетоводството, Мартилен, С., 2004.
- 2 Божков В., Г. Илиев, С. Петрова, Счетоводство на фирмата, Горекс Прес, С., 2004.
- 3 Начева Р., Отчетност на фирмите в ресторантьорството, Форком, 2002.
- 4 Начева Р., Счетоводство на туристическото предприятие, Форком, 2004.
- 5 Закон за счетоводството.
- 6 Счетоводни стандарти за финансови отчети на малки и средни предприятия. 2005 г.
- 7 Закон за туризма.

Преподавател:п.....

/Станка Койнова/