

Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение Иркутской области «Усть-Илимский техникум  
лесопромышленных технологий и сферы услуг»

(ГБПОУ «УИ ТЛТУ»)

УТВЕРЖДЕНО  
приказом директора  
№ 233 от « 21» сентября 2020 г.

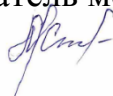
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Усть-Илимск, 2020

Рассмотрено и одобрено  
на заседании методического объединения  
профессионального цикла  
«15» сентября 2020 г. Протокол № 1  
Председатель методического объединения



М.В. Веретенникова

Разработчики: Жаркова Нина Михайловна, старший мастер

---

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 «Основы калькуляции и учета» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер от 9 декабря 2016 г. N 1569, профессионального стандарта 33.011 Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)); 33.014 Пекарь (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г. № 40270)); 33.010 Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный №38940).

Согласовано:

заместитель директора по  
учебно-методической работе



В.В. Зинченко

методист



А.А. Карьялайнен

заведующий библиотекой



Е.П. Попова

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ....	3
1.1. Область применения программы.....	3
1.2. Место дисциплины в структуре ОП .....	3
1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины.....	3
1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины.....	6
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....	7
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной деятельности .....	8
2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины.....	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....	13
3.1. Материально- техническое обеспечение .....	13
3.2. Информационно-библиотечное обеспечение учебной дисциплины .....	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....	14

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, с учетом профессиональных стандартов: 33.011 Повар, 33.014 Пекарь, 33.010 Кондитер.

## 1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

## 1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	<ul style="list-style-type: none"><li>-оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве,</li><li>-оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;</li><li>-составлять товарный отчет за день;</li><li>-определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;</li><li>-составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами;</li><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</li></ul>	<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</li></ul>

	<p>расчетах с потребителями;          -принимать оплату наличными деньгами;          -принимать и оформлять безналичные платежи; -          составлять отчеты по платежам.</p>	<p>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 безналичной форме оплаты;          -правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.</p>
ОК 01	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.          Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.          Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.          Составить план действия.          Определять необходимые</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.          Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.          Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.          Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p>

	<p>ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>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</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
ОК 07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК 09	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение</p>

	программное обеспечение	профессиональной деятельности
ОК 10	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), 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>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>

#### 1.4. Количество часов на основании программы дисциплины:

объем образовательной нагрузки 62 часов  
 всего учебных часов 46 часов  
 самостоятельная учебная работа 16 часов

По рекомендациям работодателей, за счет вариатива в программу добавлены 30 часов в темы:

- Общая характеристика бухгалтерского учета-7 часов
- Ценообразование в общественном питании-6 часов
- Материальная ответственность.Инвентаризация-7 часов
- Учет продукции на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания-3 часа
- Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций-7 часов

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Виды учебной работы	Количество часов
Объем образовательной нагрузки	62
Всего учебных часов	46
в том числе:	
теоритическое обучение	34
практические занятия	12
Самостоятельная учебная работа	16
консультации	2
Промежуточная аттестация в форме экзамена	4



## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	№ урока	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа	Объем часов	Время на изучение темы	Уровень освоения
1	2	3	4	5	6
Тема 1 Общая характеристика бухгалтерского учета	Содержание учебного материала		11		
	1	Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета Предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета		1	1
	2	Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета общественного питания.		1	2
	3	Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности		1	2
	4	Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация.		1	2
	5	Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера		1	2
	6	Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса		1	2
	7-9	Самостоятельная учебная работа №1 Изучение федерального закона «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011 № 402 ФЗ		3	2
	10-11	Самостоятельная учебная работа №2 Анализ федерального закона «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011 № 402 ФЗ		2	2

Тема 2 Ценообразование в общественном питании	Содержание учебного материала		16		
	12	Понятие цены, ее элементов, виды цен, ценовая политика организаций питания.		1	2
	13	Понятие калькуляции на продукцию и полуфабрикаты собственного производства		1	2
	14	Порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства		1	2
	15	Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета План-меню, его назначение, виды, порядок составления		1	2
	16-17	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий		1	2
	18,19	Сборник рецептов мучных кондитерских изделий		2	2
	20-21	Основные нормативные документы для определения сырья		1	2
	22	Составление плана- меню		1	2
	23	Основные нормативные документы		1	2
	24-25	Практическая работа №1 Сборник рецептов блюд		2	3
26-27	Практическая работа № 2 Сборник кондитерских изделий		2	3	
Тема 3 Материальная ответственность Инвентаризация	Содержание учебного материала		11		
	28, 29	Материальная ответственность Документальное оформление материальной ответственности		1	2
	30	Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности		1	2
	31	Порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей Отчетность материально-ответственных лиц		1	2
	32	Контроль над товарными запасами Понятие и задачи проведения инвентаризации		1	2
	33	Порядок проведения инвентаризации и документальное оформление		1	2

	34-36	Самостоятельная учебная работа №3 Изучение Трудового кодекса РФ (Раздел XI Материальная ответственность сторон трудового договора).		3	2
	37-38	Самостоятельная учебная работа №4 Изучение Приказа Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 0808.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств"		3	2

Тема 4 Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организации питания	Содержание учебного материала		2		
	39	Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков		1	2
	40	Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой		1	2
Тема 5 Учет продукции на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания	Содержание учебного материала		13		
	41,42	Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания.		2	2
	43	Документальное оформление поставки сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации и отпуска готовой продукции		1	2
	44,45	Практическое задание № 4 Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары составление товарного отчет за день.		2	3
	46	Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве.		1	2
	47,48	Практическое занятие № 5 Отчет о движении продуктов и тары на производстве.		2	3
	49	Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе		1	2

	50-53	Практическое занятие № 6 Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания.		4	2
Тема 6 Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	Содержание учебного материала		9		
	54	Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты.		1	2
	55	Правила поведения, степень ответственности за правильный расчет с потребителями		1	2
	56	Учет кассовых операций и порядок их ведения.		1	2
	57	Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче. Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира		1	2
	58-60	Самостоятельная учебная работа № 5 Изучение закона РФ от 07.02.1992г № 2300-1 (ред. от 03.07.2016г) «О защите прав потребителей», «Типовых правил эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением»		3	2
	61-62	Самостоятельная учебная работа № 6 Изучение Правил розничной торговли (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства РФ от 19.01.1998г №55		2	2
		всего		62	
		Консультации		2	
		Экзамен		3	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины осуществляется в учебном кабинете Метрологии стандартизации и подтверждения соответствия.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

1. Мебель и стационарное оборудование учебного кабинета:

-доска учебная;

- стол преподавателя, столы, стулья по количеству обучающихся

-шкафы для хранения раздаточного дидактического материала

2. Технические средства обучения:

-компьютер, экран, проектор.

В кабинете имеется комплексно-методическое обеспечение дисциплины «Основы калькуляции и учета»:

- учебные пособия;

- тестовые задания для проведения входного, промежуточного, итогового контроля;

- накопительные папки с индивидуальными заданиями для студентов

#### 3.2. Информационно-библиотечное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Потапова И.И.Калькуляция и учёт: учебник.-3-е изд., М.: Академия, 2019- 192с

Дополнительные источники

1. Борисова О. В. Ценообразование в коммерческой деятельности. Учеб. пособие.-М.: Академия, 2016 - 173с

2.Российская Федерация. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер.закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 25 апр. 2016 г.]. – М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).

3.Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016)

4.Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей»

5.ГОСТ Р 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

6.ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

Интернет-ресурсы:

1. Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ.  
URL: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_122855/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/)

2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей». URL: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_305/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/)

3. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104) URL: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_2594/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/)

4. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств. URL: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_7152/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/)

5. Правила продажи отдельных видов товаров , Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. URL: [http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila\\_rozничной\\_torgovli/](http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_rozничной_torgovli/)

6. Правила розничной торговли, Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. URL: [http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila\\_rozничной\\_torgovli/](http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_rozничной_torgovli/)

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знания:</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,</li> <li>-методику осуществления контроля за</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>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 самостоятельной учебной работы</li> <li>- оценки результатов практических занятий</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена письменного</p>

<p>товарными запасами;  -понятие и виды товарных потерь, методику их списания;  -методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;  - 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>Умения:</p> <p>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 рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;  - рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  -Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:  - защита отчетов по практическим занятиям;  - оценка заданий самостоятельной учебной работы  - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</p> <p>Промежуточная аттестация:  - оценка выполнения заданий на экзамене</p>



<p>- участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;</p> <p>- пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;</p> <p>- принимать оплату наличными деньгами; - принимать и оформлять безналичные платежи;</p> <p>-составлять отчеты по платежам</p>		
--	--	--