

МИНОБРАЗОВАНИЯ РОССИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ им. В.Г.ШУХОВА»  
(БГТУ им. В.Г. Шухова)



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
дисциплины (модуля)

**Особенности учета в общественном питании**

направление подготовки:

38.03.01 Экономика

Направленность программы (профиль):

Бухгалтерский учет, анализ и аудит

Квалификация

Бакалавр

Форма обучения

Очная

Институт экономики и менеджмента

Кафедра бухгалтерского учета и аудита

Белгород 2021


Рабочая программа составлена на основании требований:

- Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 38.03.01 Экономика, утвержденного Приказом МИНОБРНАУКИ РОССИИ от 12 августа 2020 № 954;
- учебного плана, утвержденного ученым советом БГТУ им. В.Г. Шухова в 2021 году.

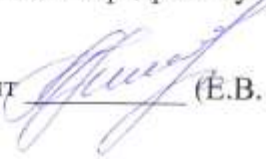
Составитель: канд. экон. наук, доцент  (Ю.А. Ткаченко)

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры

« 12 » мая 2021 г., протокол № 12

Заведующий кафедрой: канд. экон. наук, доцент  (Е.В. Арская)

Рабочая программа согласована с выпускающей кафедрой бухгалтерского учета и аудита

Заведующий кафедрой: канд. экон. наук, доцент  (Е.В. Арская)

« 12 » мая 2021 г.

Рабочая программа одобрена методической комиссией института

« 18 » 05 2021 г., протокол № 9

Председатель канд. экон. наук, доцент  (Л.И. Журавлева)

## 1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Категория (группа) компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания результата обучения по дисциплине
Профессиональные	ПК-4. Способен организовать процесс формирования информации в системе бухгалтерского учета, составлять бухгалтерскую (финансовую) отчетность	ПК-4.1. Организует и планирует процесс формирования информации в системе бухгалтерского учета	<p><b>Знать:</b> законодательство РФ о бухгалтерском учете, налогах и сборах; организацию и ведение бухгалтерского учета; современные технологии обработки информации</p> <p><b>Уметь:</b> определять объем учетных работ; составлять график документооборота; определять потребность в материально-технических, финансовых и других ресурсах</p> <p><b>Владеть:</b> навыками ведения бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания при помощи цифровых технологий</p>

## 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Компетенция ПК-4. Способен организовать процесс формирования информации в системе бухгалтерского учета, составлять бухгалтерскую (финансовую) отчетность

Данная компетенция формируется следующими дисциплинами.

Стадия	Наименования дисциплины
1	Организация учетного процесса
2	Бухгалтерский финансовый учет
3	Бухгалтерский управленческий учет
4	Информационные исследования в бухгалтерском учете
5	Лабораторный практикум по бухгалтерскому учету
6	Международные стандарты финансовой отчетности
7	Бухгалтерское дело
8	Бухгалтерский учет в страховых организациях
9	Бухгалтерский учет в кредитных организациях
10	Бухгалтерский учет в бюджетных организациях
11	Документационное обеспечение в системе бухгалтерского учета

12	Учет внешнеэкономической деятельности
13	Учет в строительстве
14	Особенности учета в торговле
15	Учет на предприятиях малого бизнеса

### 3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зач. единицы, 108 часов.

Дисциплина реализуется в рамках практической подготовки: 3 зач. единицы

Форма промежуточной аттестации зачет

(экзамен, дифференцированный зачет, зачет)

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр № 5
Общая трудоемкость дисциплины, час	108	108
<b>Контактная работа (аудиторные занятия), в т.ч.:</b>		
лекции	34	34
лабораторные	-	-
практические	17	17
групповые консультации в период теоретического обучения и промежуточной аттестации	3	3
<b>Самостоятельная работа студентов, включая индивидуальные и групповые консультации, в том числе:</b>	54	54
Курсовой проект	-	-
Курсовая работа	-	-
Расчетно-графическое задание	18	18
Индивидуальное домашнее задание	-	-
Самостоятельная работа на подготовку к аудиторным занятиям (лекции, практические занятия, лабораторные занятия)	36	36
Экзамен	-	-

## 4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 4.1 Наименование тем, их содержание и объем Курс 3 Семестр 5

№ п/п	Наименование раздела (краткое содержание)	Объем на тематический раздел по видам учебной нагрузки, час			
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа на подготовку к аудиторным занятиям
<b>Раздел 1. Методика учета в общественном питании</b>					
1	<u>Особенности учета в общественном питании.</u> Структура предприятия общественного питания. Кладовая, производство (кухня), буфеты (бары). Система бухгалтерских счетов для учета деятельности предприятия общественного питания.	4	2	-	4
2	<u>Определение продажных цен на продукцию собственного производства (калькулирование).</u> Традиционный способ расчета продажных цен. Рыночный способ расчета продажных цен. Комбинированный способ расчета продажных цен.	4	2	-	4
3	<u>Сборники рецептур.</u> Нормы вложения сырья. Отходы при первичной холодной обработке. Потери при тепловой обработке. Нормы выхода готовых изделий. Масса продуктов в готовой продукции.	2	2	-	4
Итого		10	6	-	12
<b>Раздел 2. Учет сырья и товарных запасов</b>					
4	<u>Учет сырья и товаров кладовых.</u> Документальное оформление приема сырья и товаров. Учетные и продажные цены.	2	2	-	4
5	<u>Учет специй и соли.</u> Обособленный учет. Учет остатков и движения специй и соли.	2	2	-	4
6	<u>Учет товаров в буфетах (барах).</u> Документальное оформление поступления товаров в буфеты (бары). Учет продажи товаров буфетами (барами).	2	2	-	4
Итого		6	6	-	12
<b>Раздел 3. Выпуск и реализация продукции в общественном питании</b>					
7	<u>Учет движения сырья на производстве (кухне).</u> Учет и документальное оформление поступления сырья в производство. Стоимостная схема учета. Формула товарного баланса. Учет возврата неиспользованного сырья	6	2	-	4
8	<u>Учет движения готовой продукции.</u> Документальное оформление отпуска блюд. Учет отпуска блюд с раздачи. Учет возврата нереализованных готовых	6	2	-	4

	изделий в производство.				
9	Учет выручки от продажи готовой продукции и покупных товаров. Учет торговой наценки при использовании продажных цен. Формы расчетов с потребителями.	6	1	-	4
Итого		18	5	-	12
ВСЕГО		34	17	-	36

## 4.2. Содержание практических (семинарских) занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тема практического (семинарского) занятия	К-во часов	Самостоятельная работа на подготовку к аудиторным занятиям
семестр № 5				
1	Методика учета в общественном питании	Особенности учета в общественном питании	2	2
		Определение продажных цен на продукцию собственного производства (калькулирование)	2	2
		Сборники рецептур	2	2
2	Учет сырья и товарных запасов	Учет движения сырья на производстве (кухне)	2	2
		Учет специй и соли	2	2
		Учет товаров в буфетах (барах)	2	2
3	Выпуск и реализация продукции в общественном питании	Учет движения сырья на производстве (кухне)	2	2
		Учет движения готовой продукции	2	2
		Учет выручки от продажи готовой продукции и покупных товаров	1	2
ИТОГО:			17	18

## 4.3. Содержание лабораторных занятий

Не предусмотрено учебным планом

## 4.4. Содержание курсового проекта/работы

Не предусмотрено учебным планом

## 4.5. Содержание расчетно-графического задания, индивидуальных домашних заданий

В процессе выполнения расчетно-графического задания, индивидуальных домашних заданий осуществляется контактная работа обучающегося с преподавателем.

Консультации проводятся в аудитории и/или посредством электронной информационно-образовательной среды университета. Темы РГЗ (самостоятельная работа студента - 18 часов).

В результате выполнения РГЗ студент должен овладеть методами

1. Подготовка к калькулированию себестоимости продукции в общественном питании
2. Разработка меню
3. Технологическая карта
4. Формирование и учет закупочных цен на продукты
5. Калькуляционная карта (карточка)

6. Учет сырья на кухне
7. Учет выручки от реализации продукции собственного производства
8. Особенности учета расходов предприятия общественного питания
9. Расчет и учет торгового наложения

Целью выполнения заданий РГЗ является закрепление, углубление полученного объема знаний и применение навыков самостоятельной работы по дисциплине.

Объем выполняемого РГЗ согласовывается с преподавателем (шрифт - Times New Roman, размер шрифта - 14, межстрочный интервал - 1,5, размер полей - 2,5 см, отступ в начале абзаца - 1,25 см, форма - выровнять по ширине). Листы РГЗ должны быть скреплены скоросшивателем.

На титульном листе указываются: наименование учебного заведения, название кафедры, наименование дисциплины, тема РГЗ, Ф.И.О. студента и научного руководителя.

Структура РГЗ произвольна, обязательно наличие оглавления, введения (указываются цель и задачи), основной части, выводов автора, списка использованных источников (не менее 5 позиций).

Во введении необходимо обосновать актуальность выбранной темы и состояние научной разработанности проблемы. Основная часть предполагает раскрытие сущности проблемы в рамках двух или трех глав.

В заключении следует подвести итоги и сформулировать основные итоги научного исследования.

Список использованных источников необходимо оформлять в соответствии с требованиями ГОСТа. Страницы нумеруются.

В конце РГЗ ставится его дата выполнения и подпись студента, выполнившего РГЗ.

## **5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

### **5.1. Реализация компетенций**

Компетенция ПК-4. Способен организовать процесс формирования информации в системе бухгалтерского учета, составлять бухгалтерскую (финансовую) отчетность

Наименование индикатора достижения компетенции	Используемые средства оценивания
ПК-4.1. Организует и планирует процесс формирования информации в системе бухгалтерского учета	Тестовый контроль, собеседование, устный опрос, защита РГЗ, зачет

### **5.2. Типовые контрольные задания для промежуточной аттестации**

#### **5.2.1. Перечень контрольных вопросов (типовых заданий) для зачета**

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание вопросов (типовых заданий)
1	Методика учета в общественном питании	Структура предприятия общественного питания Требования к организации общественного питания Кладовая, производство (кухня), буфеты (бары) Система бухгалтерских счетов для учета деятельности предприятия общественного питания Традиционный способ расчета продажных цен Рыночный способ расчета продажных цен Комбинированный способ расчета продажных цен



		Сборники рецептов Нормы вложения сырья Отходы при первичной холодной обработке Потери при тепловой обработке Нормы выхода готовых изделий Масса продуктов в готовой продукции
2	Учет сырья и товарных запасов	Документальное оформление приема сырья и товаров Учетные и продажные цены Учет специй и соли Учет остатков и движения специй и соли Учет товаров в буфетах (барах). Документальное оформление поступления товаров в буфеты (бары) Учет продажи товаров буфетами (барами)
3	Выпуск и реализация продукции в общественном питании	Учет движения сырья на производстве (кухне) Учет и документальное оформление поступления сырья в производство Стоимостная схема учета Формула товарного баланса Учет возврата неиспользованного сырья Учет движения готовой продукции Документальное оформление отпуска блюд Учет отпуска блюд с раздачи Учет возврата нереализованных готовых изделий в производство Учет выручки от продажи готовой продукции и покупных товаров Учет торговой наценки при использовании продажных цен Формы расчетов с потребителями

**5.2.2. Перечень контрольных материалов  
для защиты курсового проекта/ курсовой работы**  
Не предусмотрено учебным планом

**5.3. Типовые контрольные задания (материалы)  
для текущего контроля в семестре**

**Задание 1.** ООО «Сладкая ягодка» оказывает услуги общепита через столовую и буфет. Товары учитываются при поступлении на склад по продажным ценам (с отдельным отражением торговой наценки, размер которой в процентах устанавливается приказом руководителя). С 1 октября общество использует единую торговую наценку в размере 30 %.

В ноябре ООО «Сладкая ягодка» закупило товары (продукты) на сумму 57 000 руб., в том числе НДС (10 и 20 %) – 7 000 руб. В этом же месяце со склада были отпущены товары для перепродажи в столовой на сумму 5 000 руб., буфете – 7 000 руб.

Для производства готовых блюд со склада были взяты продукты на сумму 40 000 руб. Общество находится на общей системе налогообложения и является плательщиком НДС. К субсчету 41-2 открыты субсчета второго порядка:

- 41-2-1 «Продажа товаров через столовую»;
- 41-2-2 «Продажа товаров через буфет».

Отразите указанные операции на счетах бухгалтерского учета ООО «Сладкая ягодка».

**Задание 2.** Приказом руководителя столовой установлено, что при передаче товаров со склада в производство начисляется торговая наценка в размере 25 %, для перепродажи – 20 %.

В ноябре были закуплены товары на сумму 97 000 руб., в том числе НДС (10 и 20 %) – 11 000 руб. Из них часть передана в производство - 80 000 руб., часть – для перепродажи 6 500 руб. Отрадите указанные операции на счетах бухгалтерского учета.

**Задание 3.** На балансе АО «Энергомаш» числится столовая, в которой организуется питание сотрудников. Товары (продукты), закупаемые для столовой, отражаются в учете по продажным ценам, установленным приказом руководителя общества. Разница между этими ценами и покупной стоимостью товаров отражается с применением счета 42 «Торговая наценка».

15 декабря в столовой была проведена инвентаризация, в результате чего была выявлена недостача продуктов на сумму 6 000 руб. В декабре до проведения инвентаризации для столовой были закуплены товары на сумму 132 000 руб. Выручка от реализации готовых блюд в декабре до проведения инвентаризации составила 85 000 руб. Остаток товаров по состоянию на 15 декабря по данным бухгалтерского учета равен 87 700 руб. (без учета результатов инвентаризации). Сальдо по счету 42 «Торговая наценка» по состоянию на 1 декабря составляет 5 000 руб. Отрадите указанные операции на счетах бухгалтерского учета.

### Тест

1. Какой документ составляется на каждое отдельное блюдо?

- а) план –меню;
- б) калькуляционная карточка;**
- в) накладная для отпуска товаров;
- г) дневной заборный лист.

2. Поступили товары от поставщика; отражена покупная стоимость (без НДС)

- а) Д41 К60**
- б) Д60 К41
- в) Д43 К 60

3. Как приходится товар в кладовую:

- а) по стоимости приобретения без НДС**
- б) по продажной стоимости
- в) по стоимости приобретения с НДС

4. Отпуск сырья из кладовой на кухню отражается по дебету счета

- а) 44
- б) 20**
- в) 41.2

5. На сумму наценки общественного питания по реализованным блюдам составляется запись (при использовании в учете продажных цен):

- а) Д90.2 К42 - красное сторно**
- б) Д42 К41.2
- в) Д91.2 К42

6. Возврат покупных товаров из буфета в кладовую отражается:

- а) Д41.1 К41.2**
- б) Д41.2 К20
- в) Д41.2 К41.1

7. Списывается стоимость сырья, израсходованного на реализованную продукцию собственного производства:

- а) Д90.2 К20**

- б) Д90.2 К44
- в) Д20 К41.1

8. Передача покупных товаров из кладовой в буфет отражается в дебет счета:

- а) 44
- б) 20
- в) **41.2**

9. Фактическая себестоимость продукции собственного производства формируется на счете:

- а) **20**
- б) 44
- в) 43

10. Отражена выручка за реализованные обеды в зале ресторана:

- а) Д62 К90.1
- б) **Д50 К90.1**
- в) Д51 К62

11. Отпуск покупных товаров из кладовой в буфет отражается:

- а) Д41.2 К20
- б) **Д41.2 К41.1**
- в) Д20 К41.2

12. Стоимость излишков сырья на кухне, выявленная по результатам инвентаризации, отражается:

- а) **Д20 К91.1**
- б) Д 20 К99
- в) Д91.2 К41.1

13. Кто отвечает за составление плана-меню:

- а) бухгалтер-калькулятор
- б) заведующий производством
- в) **шеф-повар**

14. Отражается отпуск продуктов, оприходованных в собственное производство:

- а) Д90.2 К20
- б) Д20 К41.2
- в) **Д20 К41.1**

15. Цена на продукцию общественного питания в качестве прямых затрат включает:

- а) **только стоимость сырья**
- б) стоимость сырья + издержки обращения + рентабельность
- в) стоимость сырья + издержки обращения

16. На каком счете отражают наличие и движение товаров, сырья и продуктов питания в кладовой:

- а) 41.2
- б) **41.1**
- в) 20

17. По какой массе приходятся продукты в производство общественного питания:

- а) массе брутто
- б) массе нетто

**в) по фактическому весу**

18. Учет реализации продукции собственного производства и покупных товаров ведется на счете:

- а) 90**
- б) 99
- в) 91

19. Учет товаров в буфетах ведется по ценам:

- а) продажным**
- б) учетным
- в) покупным

20. Издержки производства и обращения в общественном питании учитываются на счете:

- а) 44**
- б) 20
- в) 90.2

21. Отпуск сырья из кладовой на кухню отражается с кредита счета:

- а) 44
- б) 20**
- в) 41.1

22. Для чего предназначена калькуляционная карточка:

- а) для определения продажной цены отдельно на каждое блюдо (изделие) кухни**
- б) для определения количества сырья, необходимого при приготовлении каждого блюда отдельно
- в) для оформления отпуска изделий из кухни в буфете и мелкорозничную сеть

23. Отпуск продуктов из кладовой на производство (кухню) и товаров в буфеты производится:

- а) на основании требований и оформляется накладными
- б) на основании дневных заборных листов**
- в) на основании дневных заборных листов и оформляется накладными

#### **5.4. Описание критериев оценивания компетенций и шкалы оценивания**

При промежуточной аттестации в форме зачета используется следующая шкала оценивания: зачтено, не зачтено.

Критериями оценивания достижений показателей являются:

Наименование показателя оценивания результата обучения по дисциплине	Критерий оценивания
Знания	Знание терминов, определений, понятий
	Объем освоенного материала
	Полнота ответов на вопросы
	Четкость изложения и интерпретации знаний
Умения	Умеет применять на практике полученные знания
	Определяет объем учетных работ
Навыки	Владеет принципами ведения бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания
	Владеет навыками ведения бухгалтерского учета на предприятиях

Оценка преподавателем выставляется интегрально с учётом всех показателей и критериев оценивания.

Оценка сформированности компетенций по показателю Знания.

Критерий	Уровень освоения и оценка	
	Зачтено	Не зачтено
Знание терминов, определений, понятий	Знает термины и определения, может корректно сформулировать их самостоятельно	Не знает терминов и определений
Объем освоенного материала	Обладает твердым и полным знанием материала дисциплины, владеет дополнительными знаниями	Не знает значительной части материала дисциплины
Полнота ответов на вопросы	Дает полные, развернутые ответы на поставленные вопросы	Не дает ответы на большинство вопросов
Четкость изложения и интерпретации знаний	Излагает знания в логической последовательности, самостоятельно их интерпретируя и анализируя	Неверно излагает и интерпретирует знания

Оценка сформированности компетенций по показателю Умения.

Критерий	Уровень освоения и оценка	
	Зачтено	Не зачтено
Умеет применять на практике полученные знания	Самостоятельно может применять на практике	Не умеет применять на практике полученные знания
Определяет объем учетных работ	Самостоятельно определяет объем учетных работ, формирует график документооборота и определяет потребность в материально-технических, финансовых и других ресурсах	Не ориентируется в объеме учетных работ, не может определить формы первичного учета

Оценка сформированности компетенций по показателю Навыки.

Критерий	Уровень освоения и оценка	
	Зачтено	Не зачтено
Владеет принципами ведения бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания	Владеет принципами ведения бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания	Не имеет представления об особенностях бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания
Владеет навыками ведения бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания при помощи цифровых технологий	Владеет навыками ведения бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания при помощи цифровых технологий	Не ориентируется в цифровых технологиях обработки информации

технологий	цифровых технологий	
------------	---------------------	--

## 6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

### 6.1. Материально-техническое обеспечение

№	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Читальный зал библиотеки для самостоятельной работы	Специализированная мебель; компьютерная техника, подключенная к сети «Интернет», имеющая доступ в электронную информационно-образовательную среду
2	Учебная аудитория для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации, самостоятельной работы	Специализированная мебель; мультимедийный проектор, переносной экран, ноутбук
3	Методический кабинет	Специализированная мебель; мультимедийный проектор, переносной экран, ноутбук

### 6.2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение

№	Перечень лицензионного программного обеспечения.	Реквизиты подтверждающего документа
1	Microsoft Windows 10 Корпоративная	Соглашение Microsoft Open Value Subscription V6328633. Соглашение действительно с 02.10.2017 по 31.10.2023). Договор поставки ПО 0326100004117000038-0003147-01 от 06.10.2017
2	Microsoft Office Professional Plus 2016	Соглашение Microsoft Open Value Subscription V6328633. Соглашение действительно с 02.10.2017 по 31.10.2023
3	Kaspersky Endpoint Security «Стандартный Russian Edition»	Сублицензионный договор № 102 от 24.05.2018. Срок действия лицензии до 19.08.2020 Гражданско-правовой Договор (Контракт) № 27782 «Поставка продления права пользования (лицензии) KasperskyEndpointSecurity от 03.06.2020. Срок действия лицензии 19.08.2022г.
4	Google Chrome	Свободно распространяемое ПО согласно условиям лицензионного соглашения
5	Mozilla Firefox	Свободно распространяемое ПО согласно условиям лицензионного соглашения

### 6.3. Перечень учебных изданий и учебно-методических материалов

1. Ткаченко Ю.А., Бухгалтерский учет на предприятиях общественного питания. Онлайн-курс, 2020 г.
2. Николенко, П. Г. Бухгалтерский учет в организациях общественного питания: учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, А. М. Терехов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 409 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13824-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].

#### **6.4. Перечень интернет ресурсов, профессиональных баз данных, информационно-справочных систем**

1. Polpred.com Обзор СМИ [Электронный ресурс]: сайт. – Доступ после регистрации из любой точки, имеющей доступ к Интернету.
2. ГАРАНТ [Электронный ресурс]: справочно-правовая система. – Режим доступа: <http://www.garant.ru/>, свободный
3. КОДЕКС [Электронный ресурс]: информационно-правовая система. – Режим доступа: <http://www.kodeks.ru/>, свободный
4. КонсультантПлюс [Электронный ресурс]: официальный сайт. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru>, свободный
5. Юрайт [Электронный ресурс]: электронная библиотека. – Доступ к полным текстам по паролю. – Режим доступа: <https://www.biblio-online.ru>
6. eLIBRARY.RU [Электронный ресурс]: научная электронная библиотека. – Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>, свободный
7. БУХ.1С [Электронный ресурс]: сайт. – Режим доступа: <https://buh.ru/>, свободный
8. Бухгалтерия.ру [Электронный ресурс]: сайт. – Режим доступа: <http://www.buhgalteria.ru/>, свободный
9. Бухгалтерский учет [Электронный ресурс]: сайт журнала. – Режим доступа: <http://www.buhgalt.ru/>, свободный
10. Главбух [Электронный ресурс]: сайт журнала. [Электронный ресурс]: <https://www.glavbukh.ru/>, свободный
11. Институт профессиональных бухгалтеров и аудиторов России [Электронный ресурс]: официальный сайт. – Режим доступа: <https://www.ipbr.org/>, свободный
12. Клерк.ру [Электронный ресурс]: сайт для бухгалтеров. – Режим доступа: <http://www.klerk.ru/>, свободный
13. Министерство финансов РФ [Электронный ресурс]: официальный сайт. – Режим доступа: <https://www.minfin.ru/ru/>, свободный