

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН  
ГАПОУ «НИЖНЕКАМСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР  
В.П. Кузиева

« 31 » 08 2020г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР  
Р.М. Сабитов

« 31 » 08 2020г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ОП.11 Бухгалтерский учет в общественном питании**

**Специальность:** 19.02.10 Технология  
продукции общественного питания  
**Квалификация:** техник-технолог  
**Форма обучения** – очная  
**Нормативный срок обучения** – 3 года 10 мес.  
на базе основного общего образования  
**Профиль получаемого профессионального  
образования** – естественнонаучный

г. Нижнекамск, 2020г.

Рабочая программа общепрофессиональной учебной дисциплины **ОП 11 «Бухгалтерский учет в общественном питании»** разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 года, зарегистрированного Министерством юстиции России № 33234 от 23 июля 2014г;
2. Учебного плана и основной образовательной программы колледжа по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**.

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Нижекамский многопрофильный колледж»

Разработчик:

Буц Татьяна Петровна, преподаватель дисциплин профессионального цикла

Рассмотрена и рекомендована методической цикловой комиссией ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж» по профессиям «Повар, кондитер», «Портной», специальности «Технология продукции общественного питания» и преподавателей дисциплин общепрофессионального учебного цикла

Председатель МЦК \_\_\_\_\_ Гафур И.В.

Протокол заседания МЦК № \_\_\_\_\_ от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2020г.

## Содержание

1. Паспорт программы учебной дисциплины.	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	5
3. Тематический план учебной дисциплины.	6
4. Условия реализации программы учебной дисциплины.	14
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.	15

# **1. Паспорт программы учебной дисциплины ОП 11 «Бухгалтерский учет в общественном питании»**

## **1.1. Область применения программы.**

Программа учебной дисциплины ОП 11 «Бухгалтерский учет в общественном питании» введена за счет вариативной части ФГОС СПО по специальности 19.02.10. «Технология продукции общественного питания» с целью получения новых знаний, умений и навыков в рамках подготовки специалистов среднего звена и направлена на удовлетворение современных требований работодателей к выпускникам СПО, определяемых изменениями технологий и характера производства.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**1.3. Требования к результатам освоения дисциплины-** в результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- составлять и оформлять документы по товарным, денежным и расчетным операциям;
- проводить и оформлять инвентаризацию;
- составлять калькуляцию на реализуемую продукцию;

### **знать:**

- счета бухгалтерского учета;
- структуру и виды бухгалтерского баланса, документы хозяйственных операций;
- организацию, методы, документальное оформление учета на предприятии;
- порядок проведения и оформления инвентаризации;
- механизм ценообразования на продукцию и услуги.

Содержание учебной дисциплины способствует формированию общих (ОК) и профессиональных компетенций(ПК):

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

**1.6. Количество часов на освоение программы дисциплины:** максимальная учебная нагрузка обучающихся 144 часа, в том числе обязательная аудиторная учебная нагрузка 96 часов; самостоятельная работа обучающихся 48 часов.

## 2. Структура и содержание учебной дисциплины

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>144</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>96</b>
в том числе:	
теоретические занятия	48
практические занятия	46
контрольная работа ( в счет практических занятий)	2
<b>Самостоятельная работа обучающихся (всего)</b>	<b>48</b>
<b>Промежуточная (итоговая по дисциплине) аттестация в форме экзамена</b>	

**3. Тематический план учебной дисциплины  
ОП 11 «Бухгалтерский учет в общественном питании»**

Наименование разделов и тем	Максимальная учебная нагрузка, час	Количество аудиторных часов				Самостоятельная работа	Уровень усвоения
		в том числе					
		Всего	Теоретические занятия	Практические занятия	Контрольные работы		
<b>5 семестр</b>	<b>96</b>	<b>64</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>2</b>	<b>32</b>	
Введение: современный бухгалтерский учет в общественном питании	3	1	1			2	1
<b>Раздел 1. Теоретические основы бухгалтерского учета</b>	<b>27</b>	<b>19</b>	<b>11</b>	<b>8</b>		<b>8</b>	
Тема 1.1. Общая характеристика бухгалтерского учета	6	2	2			4	2
Тема 1.2. Бухгалтерский баланс и система счетов бухгалтерского учета	21	17	9	8		4	3
<b>Раздел 2. Организация бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания</b>	<b>100</b>	<b>70</b>	<b>30</b>	<b>38</b>		<b>30</b>	
Тема 2.1. Ценообразование на предприятиях общественного питания	10	8	2	6		2	3
Тема 2.2. Учет сырья, товаров и тары в кладовых	16	12	4	8		4	3
Тема 2.3. Учет сырья на производстве и реализация готовой продукции	12	8	4	4		4	3
Тема 2.4. Учет товаров в буфетах, магазинах кулинарии мелкорозничной сети	8	4	2	2		4	3
Тема 2.5. Учет расчетов по оплате труда	12	8	4	4		4	3
Тема 2.6. Учет денежных средств, текущих обязательств и расчетов	6	2	2			4	2
Контрольная работа	2				2		
<b>6 семестр</b>	<b>48</b>	<b>32</b>	<b>16</b>	<b>16</b>		<b>16</b>	
Тема 2.6. Учет денежных средств, текущих обязательств и расчетов	8	8	4	4			3
Тема 2.7. Учет расходов (издержек обращения) доходов и финансовых результатов	12	12	6	6		2	3
Тема 2.8. Учет предметов материально-технического оснащения	14	6	2	4		8	3
<b>Раздел 3. Отчетность. Организация хранения документов бухгалтерского учета</b>	<b>12</b>	<b>6</b>	<b>6</b>			<b>6</b>	
Тема 3.1. Бухгалтерская отчетность	10	4	4			6	2
Тема 3.2. Организация хранения документов бухгалтерского учета	4	2	2				1
<b>ИТОГО</b>	<b>144</b>	<b>96</b>	<b>48</b>	<b>46</b>	<b>2</b>	<b>48</b>	

### 3.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП11 «Бухгалтерский учет в общественном питании»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень усвоения	Осваиваемые элементы ОК,ПК
1	2	3	4	
<b>5семестр</b>		<b>96</b>		
<b>Введение:</b> современный бухгалтерский учет в общественном питании	Содержание учебного материала	3	1	ОК.2
	Содержание дисциплины и ее задачи. Значение дисциплины для подготовки специалистов в условиях равноправия различных форм собственности. Требования предъявляемые к бухгалтерскому учету на предприятиях общественного питания			
	<b>Теоретические занятия:</b>			
	1. Современный бухгалтерский учет в общественном питании	1		
	<b>Самостоятельная работа №1</b>	2		
	Изучение Федерального закона РФ «О бухгалтерском учете»			
<b>Раздел 1. Теоретические основы бухгалтерского учета</b>		<b>27</b>		
<b>Тема 1.1.</b> Общая характеристика бухгалтерского учета	Содержание учебного материала	6	2	ОК.2- ОК.9 ПК 1.1. ПК 1.2
	Виды хозяйственного учета. Предмет и метод бухгалтерского учета. Общие положения по документальному оформлению товарных операций в общественном питании. Нормативные документы, определяющие порядок ведения бухгалтерского учета в России. Учетная политика предприятия			
	<b>Теоретические занятия:</b>	1		
	2. Виды хозяйственного учета. Предмет и метод бухгалтерского учета	1		
	3. Общие положения по документальному оформлению товарных операций в общественном питании.			
	<b>Самостоятельная работа №2</b>	4		
	Составление схемы документооборота на предприятиях общественного питания			
<b>Тема 1.2.</b> Бухгалтерский баланс и система счетов бухгалтерского учета	Содержание учебного материала	21	3	ОК.2- ОК.9 ПК 1.1. ПК 1.2
	Классификация хозяйственных средств предприятия по составу размещению и источникам образования. Назначение и структура бухгалтерского баланса Типы хозяйственных операций. Счета бухгалтерского учета их содержание и строение. Взаимосвязь между счетами и балансами			

	Счета и двойная запись. Схема синтетического и аналитического учета. Оборотная ведомость			
	<b>Теоретические занятия:</b>	9		
	4.Классификация хозяйственных средств предприятия по составу размещению	1		
	5.Классификация хозяйственных средств предприятия по источникам образования	1		
	6.Назначение и структура бухгалтерского баланса	1		
	7.Типы хозяйственных операций	1		
	8.Счета бухгалтерского учета их содержание и строение. хозяйственных операций	1		
	9.Взаимосвязь между счетами и балансами	1		
	10.Счета и двойная запись	1		
	11.Схема синтетического и аналитического учета	1		
	12.Оборотная ведомость	1		
	<b>Практическое занятие №1</b>	2		
	Составление начального баланса с группировкой его статей на основе данных бухгалтерского учета			
	<b>Практическое занятие №2</b>	2		
	Отражение хозяйственных операций на счетах синтетического и аналитического учета. Выведение конечных остатков по счетам			
	<b>Практическое занятие №3</b>	2		
	Составление бухгалтерских проводок по зарегистрированным хозяйственным операциям			
	<b>Практическое занятие №4</b>	2		
	Составление оборотной ведомости и бухгалтерского баланса на следующую отчетную дату			
	<b>Самостоятельная работа №3</b>	4		
	Изучение Плана счетов бухгалтерского учета и Инструкции по его применению			
<b>Раздел 2. Организация бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания</b>		<b>100</b>		
<b>Тема 2.1.</b> Ценообразование на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала	10	3	ОК.2- ОК.9 ПК 1.1. ПК 1.2
	Виды цен, применяемых в общественном питании. Механизм ценообразования, калькуляции. Торговая наценка, ее назначение и порядок формирования План-меню, его содержание и назначение. Сборник технологических нормативов, сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Оценка сырья при калькуляции цен. Калькуляция цен на продукцию собственного производства			
	<b>Теоретические занятия:</b>	2		
	13.Ценообразование на предприятиях общественного питания	1		



	14.Калькуляция цен на продукцию собственного производства	1		
	<b>Практическое занятие№5</b>	2		
	Составление плана-меню. Определение норм вложения сырья			
	<b>Практическое занятие№6</b>	2		
	Калькуляция розничных цен на продукцию собственного производства(по условным данным).			
	<b>Практическое занятие№7</b>	2		
	Составление акта сдачи-приемки услуг и заказа счета на оказываемые услуги(по условным данным)			
	<b>Самостоятельная работа №4</b>	2		
	Изучение разделов Сборника рецептур			
<b>Тема 2.2.</b> Учет сырья, товаров и тары в кладовой	Содержание учебного материала	16	3	ОК.2- ОК.9 ПК 1.1. ПК 1.2
	Организация материальной ответственности на предприятиях общественного питания. Документальное оформление поступления и отпуска из кладовой сырья, товаров, тары. Товарные потери. Расчет естественной убыли. Цели, сроки и порядок оформления инвентаризации имущества, товаров и тары			
	<b>Теоретические занятия:</b>	4		
	15.Организация материальной ответственности на предприятиях общественного питания	1		
	16.Документальное оформление поступления и отпуска из кладовой сырья, товаров, тары	1		
	17.Товарные потери. Расчет естественной убыли	1		
	18.Порядок оформления инвентаризации имущества, товаров и тары	1		
	<b>Практическое занятие№8</b>	2		
	Составление типового договора о материальной ответственности на предприятиях общественного питания			
	<b>Практическое занятие№9</b>	2		
	Решение задач на расчет естественной убыли			
	<b>Практическое занятие№10</b>	2		
	Документальное оформление поступления и отпуска из кладовой сырья, товаров			
	<b>Практическое занятие№11</b>	2		
Оформление документов по проведению инвентаризации(по условным данным)				
<b>Самостоятельная работа №5</b>	4			
Изучение Инструкции по проведению инвентаризации				
<b>Тема 2.3.</b> Учет сырья на производстве и реализация продукции	Содержание учебного материала	10	3	ОК.2- ОК.9
	Документальное оформление поступления сырья на производстве. Документальное оформление реализации и отпуска готовой продукции собственного производства			

	Отчетность о реализации и отпуске продукции кухни. Порядок оформления дневных заборных листов. Инвентаризация сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на производстве			ПК 1.1. ПК 1.2
	<b>Теоретические занятия:</b>	4		
	19. Документальное оформление поступления сырья на производстве	1		
	20. Документальное оформление реализации и отпуска готовой продукции собственного производства	1		
	21. Отчетность о реализации и отпуске продукции кухни	1		
	22. Инвентаризация сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	1		
	<b>Практическое занятие №12</b>	2		
	Документальное оформление поступления сырья на производстве			
	<b>Практическое занятие №13</b>	2		
	Составление акта о продаже и отпуске изделий кухни			
	<b>Самостоятельная работа №6</b>	2		
	Сообщение на тему: «Учет товарных потерь»			
<b>Тема 2.4.</b> Учет товаров в буфетах, магазинах кулинарии мелкорозничной сети	Содержание учебного материала	8	3	
	Документальное оформление движения товаров, готовых изделий, полуфабрикатов, тары. Товарные отчеты. Оформление передачи товаров и материальных ценностей при смене материально-ответственного лица			ОК.2- ОК.9 ПК 1.1. ПК 1.2
	<b>Теоретические занятия:</b>	2		
	23. Документальное оформление движения товаров, готовых изделий, полуфабрикатов, тары	1		
	24. Товарные отчеты	1		
	<b>Практическое занятие №14</b>	2		
	Заполнение товарного отчета			
	<b>Самостоятельная работа №7</b>	4		
Конспект: «Оформление передачи товаров и материальных ценностей при смене материально-ответственного лица»				
<b>Тема 2.5.</b> Учет расчетов по оплате труда	Содержание учебного материала	12	3	
	Виды, формы и системы оплаты труда. Документы по учету труда и выплаты заработной платы. Виды удержаний из заработной платы Состав фонда заработной платы. Синтетический и аналитический учет расчетов по оплате труда			ОК.2- ОК.9 ПК 1.1. ПК 1.2
	<b>Теоретические занятия:</b>	4		
	25. Виды, формы и системы оплаты труда	1		
	26. Документы по учету труда и выплаты заработной платы	1		

	27.Виды удержаний из заработной платы. Состав фонда заработной платы	1		
	28.Синтетический и аналитический учет расчетов по оплате труда	1		
	<b>Практическое занятие№15</b>	2		
	Заполнение табеля учета рабочего времени. Расчет заработной платы за платежный период			
	<b>Практическое занятие№16</b>	2		
	Расчет отпускных и пособий по временной нетрудоспособности			
	<b>Самостоятельная работа №8</b>	4		
	Работа со справочной и нормативной литературой (ТК РФ)			
<b>Тема 2.6.</b> Учет денежных средств, текущих обязательств и расчетов	Содержание учебного материала	16	3	ОК.2- ОК.9 ПК 1.1. ПК 1.2
	Учет кассовых операций. Порядок оформления кассовых документов. Кассовый отчет			
	Учет расчетов с подотчетными лицами. Составление авансового отчета. Учет денежных средств на расчетном счете. Безналичные расчеты			
	Учет расчетов с разными дебиторами и кредиторами. Учет расчетов с покупателями и заказчиками, с поставщиками и подрядчиками. Учет расчетов с бюджетом			
	<b>Теоретические занятия:</b>	2		
	29.Учет кассовых операций. Кассовый отчет	1		
	30.Учет расчетов с подотчетными лицами. Составление авансового отчета	1		
	<b>Самостоятельная работа №9</b>	4		
Изучение НК РФ, часть2-2				
<b>Контрольная работа №1</b>	2			
<b>6 семестр</b>		<b>48</b>		
<b>Тема 2.6.</b> Учет денежных средств, текущих обязательств и расчетов	31.Учет денежных средств на расчетном счете. Безналичные расчеты	1		ОК.2- ОК.9 ПК 1.1. ПК 1.2
	32.Учет расчетов с разными дебиторами и кредиторами	1		
	33.Учет расчетов с покупателями и заказчиками, с поставщиками и подрядчиками	1		
	34.Учет расчетов с бюджетом	1		
	<b>Практическое занятие№17</b>	2		
	Оформление приходных и расходных ордеров. Составление кассового отчета			
	<b>Практическое занятие№18</b>	2		
Составление авансового отчета				
<b>Тема 2.7.</b> Учет расходов (издержек обращения) доходов и финансовых результатов	Содержание учебного материала	12	3	ОК.2- ОК.9 ПК 1.1. ПК 1.2
	Формирование финансового результата от реализации продукции собственного производства. Порядок определения выручки от реализации продукции. Торговые надбавки и наценки. Налог на добавленную стоимость и порядок его исчисления. Учет использования прибыли			

	<b>Теоретические занятия:</b>	6		
	35.Формирование финансового результата от реализации продукции собственного производства	1		
	36.Порядок определения выручки от реализации продукции	1		
	37.Торговые надбавки и наценки	1		
	38.Налог на добавленную стоимость и порядок его исчисления.	1		
	39.Учет финансовых результатов от прочей реализации	1		
	40.Учет использования прибыли	1		
	<b>Практическое занятие№19</b>	2		
	Расчет реализованных расценок			
	<b>Практическое занятие№20</b>	2		
	Расчет расходов, приходящихся на остаток товаров			
	<b>Практическое занятие№21</b>	2		
	Выявление финансового результата хозяйственной деятельности предприятия общественного питания (на условном примере)			
	<b>Самостоятельная работа №10</b>	2		
	Составить схему распределения прибыли			
<b>Тема 2.8.</b> Учет предметов материально-технического оснащения	Содержание учебного материала	14	3	ОК.2- ОК.9 ПК 1.1. ПК 1.2
	Учет основных средств. Учет малоценных и быстроизнашивающихся предметов. Порядок списания. Амортизация основных средств. Методы расчета амортизационных отчислений			
	<b>Теоретические занятия:</b>	2		
	41.Учет основных средств. Амортизация основных средств.	1		
	42.Учет малоценных и быстроизнашивающихся предметов.	1		
	<b>Практическое занятие№22</b>	2		
	Расчет амортизации основных средств. Решение задач			
	<b>Практическое занятие№23</b>	2		
	Составление документов на списание инвентаря			
	<b>Самостоятельная работа №11</b>	4		
	Работа с нормативной и справочной литературой по вопросам списания МБП			
<b>Самостоятельная работа №12</b>	4			
Составить схему классификации основных средств предприятия общественного питания				
<b>Раздел 3. Отчетность. Организация хранения документов бухгалтерского учета</b>		<b>12</b>	2	
<b>Тема 3.1.</b> Бухгалтерская	Содержание учебного материала	10		ОК.2-

отчетность	Требования, предъявляемые к составлению бухгалтерской отчетности. Порядок составления отчетности, ее периодичность, сроки представления. Состав годового отчета			ОК.9 ПК 1.1. ПК 1.2
	<b>Теоретические занятия:</b>	4		
	43.Общие положения	1		
	44.Бухгалтерский баланс	1		
	45.Отчет о прибылях и убытках	1		
	46.Отчет об изменениях капитала	1		
	<b>Самостоятельная работа №13</b>	6		
	Ознакомление с годовым отчетом предприятия общественного питания(на условном примере)			
<b>Тема 3.2.</b> Организация хранения документов бухгалтерского учета	Содержание учебного материала	2	1	ОК.2- ОК.9 ПК 1.1. ПК 1.2
	Организация документов в делопроизводстве. Номенклатура дел. Хранение документов. Организация справочной работы по документам. Сдача дел в архив			
	<b>Теоретические занятия:</b>	2		
	47.Организация документов в делопроизводстве.	1		
	48. Сдача дел в архив	1		
	Промежуточная аттестации (итоговая по дисциплине ) Экзамен			
<b>Итого</b>		<b>144</b>		

#### **4. Условия реализации программы дисциплины.**

##### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.**

Программа дисциплины реализуется в учебном кабинете социально-экономических дисциплин

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия, раздаточный материал.

Технические средства обучения:

- компьютер, мультимедиа комплект, интерактивная доска.

##### **4.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.**

**Дополнительные источники:**

1. Федеральный закон РФ «О бухгалтерском учете» от 21 ноября 1996 года «12-ФЗ».
2. План счетов бухгалтерского учета финансово-хозяйственной деятельности организации и инструкции по его применению. Москва, «Информационное агентство ИПБ-Б ИНФРА», 2002.

**Интернет-ресурсы:**

[www.academia-Moscow](http://www.academia-Moscow)

## 5. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и тестирования, контрольных работ, а также выполнения студентами индивидуальных заданий, исследований и т.д.

Результаты обучения: умения, знания и общие компетенции	Результаты обучения (элементы компетенций)	Форма контроля и оценивания
<b>Уметь:</b>		
У1.составлять и оформлять документы по товарным, денежным и расчетным операциям;	навыки составления и оформления кассовых, авансовых, товарных отчетов; оформления накладных, счетов-фактур и других документов по товарным, денежным и расчетным операциям;	Оценка результатов выполнения практических работ №1,2,3,4,11,12,13,14,15,16,17,18, 19,20,21,22,23 Контрольная работа
У2.проводить и оформлять инвентаризацию;	навыки составления и оформления документов по проведению инвентаризации; заполнение инвентаризационной описи; оформление документов по результатам инвентаризации	Оценка результатов выполнения практических работ № 8,9,10
У3.составлять калькуляцию на реализуемую продукцию;	навыки составления калькуляционной карточки, определения норм вложения сырья, расчет необходимого количества сырья для изготовления продукции собственного производства; расчет торговой наценки и стоимости продажи готового изделия.	Оценка результатов выполнения практических работ № 5,6,7
<b>Знать:</b>		
31.счета бухгалтерского учета	знать виды счетов бухгалтерского учета, Инструкцию по их применению, порядок открытия счетов, подсчета оборотов и остатков на счетах; способ двойной записи хозяйственных операций; порядок составления оборотной ведомости	Устный опрос, тестирование
32.структуру и виды бухгалтерского баланса, документы хозяйственных операций	знать структуру и виды бухгалтерского баланса, разделы баланса, учетные регистры	Отчет по внеаудиторной самостоятельной работы №2,6, тестирование
33.организацию, методы, документальное оформление учета на предприятии	знать виды учетной политики предприятий, порядок ведения учета на предприятии; виды отчетов и порядок их составления	Отчет по внеаудиторным работам № 1,3,5,8,9,10,11.12

34.порядок проведения и оформления инвентаризации;	знать порядок проведения инвентаризации, оформления инвентаризационной описи; составления документов по результатам инвентаризации	Отчет по внеаудиторным работам №2,7, тестирование
35.механизм ценообразования на продукцию и услуги.	знать методы ценообразования расчета оптовых и розничных цен на товары	Отчет по внеаудиторной работе №4, тестирование
<b>Итоговая аттестация усвоенных знаний и освоенных умений</b>		<b>Экзамен</b>



## 5.2. Контроль и оценка результатов ОК

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация интереса к будущей специальности: активное участие во внеурочной деятельности, связанной с будущей профессией ;</li> <li>- участие в проектной и исследовательской работе научно-студенческих обществ;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- внешняя активность студента;</li> <li>-беседы;</li> <li>- решение отдельных экономических ситуаций по решению профессиональных задач с учетом полученных знаний и умений студентов.</li> </ul>
ОК2.Организовывать собственную деятельность; выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области;</li> <li>- оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наблюдение в ходе выполнения практических работ,</li> <li>- анализ итогов внеаудиторной самостоятельной работы,</li> </ul>
ОК3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках дисциплины;</li> <li>- выбор правомерных форм поведения и способов решения производственных задач</li> </ul>
ОК4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективный поиск необходимой информации;</li> <li>- анализ и оценка различных источников, включая электронные.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка сообщений, презентаций по тематике внеаудиторной самостоятельной работы</li> <li>- участие во внеклассных мероприятиях по дисциплине в рамках декады МЦК;</li> <li>- работа с источниками информации, новыми нормативно-справочными документами</li> </ul>
ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в учебной деятельности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-подготовка мультимедийной презентации;</li> <li>- участие во внеклассных мероприятиях по дисциплине в рамках декады МЦК</li> </ul>
ОК6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и кураторами в ходе обучения</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках дисциплины</li> </ul>

<p>ОК7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<p>- постановка целей, мотивация деятельности подчиненных; - организация и контроль работы подчиненных; самоанализ и коррекция результатов собственной работы.</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы</p>
<p>ОК8. Самост. ОК8 самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>-демонстрация самостоятельного принятия решения, самообразования, умений планировать и профессионального и личностного развития</p>	<p>-наблюдение за освоением способов познавательной и практической деятельности в процессе учебной деятельности; участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии.</p>
<p>ОК9.ОК9 ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>-демонстрация принятия решений самообразования и постоянного профессионального и личностного развития</p>	<p>наблюдение за освоением способов познавательной и практической деятельностью в процессе учебной деятельности; -выбор форм поведения и решения производственных задач в нестандартных ситуациях</p>