

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.14. Бухгалтерский учёт

2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.14. Бухгалтерский учёт

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер» (на базе основного общего образования)

1.2. Место дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина относится к группе общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- использовать данные бухгалтерского учёта и отчётности в профессиональной деятельности;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- основы бухгалтерского учёта, структуру и виды бухгалтерского баланса, документы хозяйственных операций, бухгалтерскую отчётность;
- особенности ценообразования в общественном питании;
- нормативно – правовую базу бухгалтерского учёта.

В результате освоения учебной дисциплины у обучающихся формируются следующие общие (ОК) и профессиональные компетенции (ПК):

ОК 01-ОК 05, ОК 09, ОК 10.

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика

- ПК 1.3.Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
- ПК 1.4.Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик
- ПК 2.2.Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
- ПК 2.3.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
- ПК 2.4.Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
- ПК 2.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
- ПК 2.6.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
- ПК 2.7.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
- ПК 2.8.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
- ПК 3.2.Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
- ПК 3.3.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
- ПК 3.4.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
- ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
- ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
- ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
- ПК 4.3.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
- ПК 4.4.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента

ПК 4.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

ПК 5.2.Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3.Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

ПК 5.4.Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПК 5.5.Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

Спецификация общих и профессиональных компетенций

Шифр комп.	Наименование компетенций	Дескрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего	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. Составлять план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.	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. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач

		плана и его реализации, определение (выбор) критериев оценки и предложение действий по улучшению плана.	Реализовывать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	профессиональной деятельности
<i>ОК 02.</i>	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов. Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	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	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации
<i>ОК 03.</i>	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности). Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования

OK 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности
OK 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Грамотное устное и письменное изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов
OK 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
OK 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые). Понимать тексты на базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика). Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности.

			высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Особенности произношения. Правила чтения текстов профессиональной направленности
ПК 1.2-1.4. ПК 2.2. – 2.8. ПК 3.2.– 3.6. ПК 4.2. – 4.5. ПК 5.2. – 5.5.		Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;	Рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке;	Нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов. Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

объем образовательной программы - 48 часов, в том числе:

занятия во взаимодействии с преподавателем 40 часов;

самостоятельной работы обучающегося 8 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы (всего)	<i>48</i>
Занятия во взаимодействии с преподавателем (всего)	<i>40</i>
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	<i>14</i>
контрольные работы	
курсовая работа (проект)	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>8</i>
<i>виды самостоятельных работ:</i> <i>- выполнение рефератов</i> <i>- подготовка презентаций</i>	
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.14. Бухгалтерский учёт

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения	Осваиваемые элементы компетенций (код)
1	2	3	4	
Раздел 1 Теоретические основы бухгалтерского учёта.				
Тема 1.1. Общая характеристика бухгалтерского учёта	Содержание учебного материала	2	2	ОК01-ОК05, ОК09, ОК10 ПК 1.2-1.4. ПК 2.2. – 2.8. ПК 3.2.– 3.6. ПК 4.2. – 4.5. ПК 5.2. – 5.5
	1 Бухгалтерский учёт его сущность и значение. Объекты и методы бухгалтерского учёта. Учетные измерители. Предмет, объекты и задачи дисциплины. Возникновение и виды хозяйственного учета Основы бухгалтерского учёта. Сущность, основные задачи, функции бухгалтерского учёта. Возникновение и эволюция. Виды бухгалтерского учёта.			
	2 Система нормативно – правового регулирования бухгалтерского учёта. Нормативно – правовая база бухгалтерского учёта. Федеральный закон «О бухгалтерском учёте». Основные нормативные документы, определяющие порядок организации ведения бухгалтерского учёта.	2	2	ОК01-ОК05, ОК09, ОК10 ПК 1.2-1.4. ПК 2.2. – 2.8. ПК 3.2.– 3.6. ПК 4.2. – 4.5. ПК 5.2. – 5.5
	Самостоятельная работа обучающихся: выполнение реферата на одну из тем: «Сущность и основные задачи бухгалтерского учета в условиях рыночной экономики», «Эволюция хозяйственного учета», «Особенности нормативного регулирования бухгалтерским учетом в РФ»,	2	3	ОК01-ОК05, ОК09, ОК10 ПК 1.2-1.4. ПК 2.2. – 2.8. ПК 3.2.– 3.6. ПК 4.2. – 4.5. ПК 5.2. – 5.5
Тема 1.2. Бухгалтерский баланс и система счетов бухгалтерского учёта.	Содержание учебного материала:	2	2	ОК01-ОК05, ОК09, ОК10 ПК 1.2-1.4. ПК 2.2. – 2.8. ПК 3.2.– 3.6. ПК 4.2. – 4.5. ПК 5.2. – 5.5
	3 Классификация хозяйственных средств и источников из формирования. Понятие, источники образования, назначение. Классификация хозяйственных средств по роли в хозяйственных процессах, по составу и размещению, источникам их образования.			
	4 Счета и двойная запись . Классификация счетов бухгалтерского учета по экономическому содержанию объектов учета.	2	2	ОК01-ОК05, ОК09, ОК10

		Классификация счетов по назначению и структуре: основные счета, регулирующие счета, распределительные счета, калькуляционные счета, сопоставляющие счета, забалансовые счета, их характеристика. Рабочий план – счетов организаций общественного питания.			ПК 1.2-1.4. ПК 2.2. – 2.8. ПК 3.2.– 3.6. ПК 4.2. – 4.5. ПК 5.2. – 5.5
5	Бухгалтерский баланс. Назначение. Структура и, виды бухгалтерского баланса. Строение (схема) бухгалтерского баланса. Влияние хозяйственных операций на баланс. Требования, предъявляемые к балансу. Взаимосвязь между счетами и балансом. Глава 4 Федерального закона «О бухгалтерском учёте»: «Содержание бухгалтерского баланса».	2	2	ОК01-ОК05, ОК09, ОК10 ПК 1.2-1.4. ПК 2.2. – 2.8. ПК 3.2.– 3.6. ПК 4.2. – 4.5. ПК 5.2. – 5.5	
6	Практическое занятие. Хозяйственные средства. Группировка хозяйственных средств по составу, размещению и источникам их образования.	2	3	ОК01-ОК05, ОК09, ОК10 ПК 1.2-1.4. ПК 2.2. – 2.8. ПК 3.2.– 3.6. ПК 4.2. – 4.5. ПК 5.2. – 5.5	
7	Практическое занятие. Заполнение журнала регистрации хозяйственных операций Разноска хозяйственных операций на макеты счетов	2	3	ОК01-ОК05, ОК09, ОК10 ПК 1.2-1.4. ПК 2.2. – 2.8. ПК 3.2.– 3.6. ПК 4.2. – 4.5. ПК 5.2. – 5.5	
8	Практическое занятие. Составление бухгалтерского баланса. Составление бухгалтерского баланса по разделам и заполнение ф.1 «Бухгалтерский баланс». Оценка эффективности деятельности организации общественного питания.	2	3	ОК01-ОК05, ОК09, ОК10 ПК 1.2-1.4. ПК 2.2. – 2.8. ПК 3.2.– 3.6. ПК 4.2. – 4.5. ПК 5.2. – 5.5	
	Самостоятельная работа обучающихся: выполнение реферата, подготовка презентации на одну из тем: «Особенности структуры и содержания бухгалтерского баланса в России и за рубежом», «Сравнительный анализ требований к форме бухгалтерского баланса в нашей стране и за рубежом».	2	3	ОК01-ОК05, ОК09, ОК10 ПК 1.2-1.4. ПК 2.2. – 2.8. ПК 3.2.– 3.6. ПК 4.2. – 4.5. ПК 5.2. – 5.5	
Тема 1.3. Документация и инвентаризация.	Содержание учебного материала:	2		ОК01-ОК05, ОК09, ОК10 ПК 1.2-1.4.	
9	Элементы бухгалтерского учета. Документация. Инвентаризация. Оценка и калькуляция.		2	ОК01-ОК05, ОК09, ОК10 ПК 1.2-1.4.	

					ПК 2.2. – 2.8. ПК 3.2.– 3.6. ПК 4.2. – 4.5. ПК 5.2. – 5.5
	10	Практическое занятие. Инвентаризация материальных ценностей. Оценка состояния материальных ценностей на производстве.	2	3	ОК01-ОК05, ОК09, ОК10 ПК 1.2-1.4. ПК 2.2. – 2.8. ПК 3.2.– 3.6. ПК 4.2. – 4.5. ПК 5.2. – 5.5
Раздел 2. Организация бухгалтерского учета в организациях (предприятиях) общественного питания.					
Тема 2.1. Особенности организации бухгалтерского учёта в общественном питании.	Содержание учебного материала:				
	11	Учёт и принципы оценки товаров и сырья при их поступлении. Специфика хозяйственных операций связанных с приобретением товаров. Документальное оформление поступления сырья и товаров. Счета – фактуры. Оформление доверенностей, контроль за их исполнением. Учёт товарных операций отпуска готовой продукции из производственных подразделений (в буфет, мелкорозничную сеть, на производство) и их документальное оформление.	2	2	ОК01-ОК05, ОК09, ОК10 ПК 1.2-1.4. ПК 2.2. – 2.8. ПК 3.2.– 3.6. ПК 4.2. – 4.5. ПК 5.2. – 5.5
	12	Практическое занятие. Учёт товарных операций отпуска готовой продукции. Учёт движения продуктов, готовых изделий и тары Документальное оформление отпуска готовой продукции из производственных подразделений.	2	3	ОК01-ОК05, ОК09, ОК10 ПК 1.2-1.4. ПК 2.2. – 2.8. ПК 3.2.– 3.6. ПК 4.2. – 4.5. ПК 5.2. – 5.5
	13	Учет денежных средств Учет кассовых операций. Инвентаризация наличных средств и денежных документов в кассе. Порядок сдачи выручки в банк. Учёт денежных документов, переводов в пути.	2	2	ОК01-ОК05, ОК09, ОК10 ПК 1.2-1.4. ПК 2.2. – 2.8. ПК 3.2.– 3.6. ПК 4.2. – 4.5. ПК 5.2. – 5.5
		Самостоятельная работа обучающихся: выполнение реферата на тему «Индивидуальная материальная ответственность», выполнение расчётов	2	3	ОК01-ОК05, ОК09, ОК10 ПК 1.2-1.4.

				ПК 2.2. – 2.8. ПК 3.2.– 3.6. ПК 4.2. – 4.5. ПК 5.2. – 5.5	
Тема 2.2. Ценообразование в общественном питании.	Содержание учебного материала:				
	14	Калькуляция и документальное оформление услуг. Определение, назначение, исходные данные, последовательность этапов. Оценка сырья при калькуляции цен. Калькуляция свободных розничных цен на продукцию собственного производства. Порядок определения цен на товары, реализуемые через буфеты, магазины кулинарии, мелкорозничную сеть.	2	2	ОК01-ОК05, ОК09, ОК10 ПК 1.2-1.4. ПК 2.2. – 2.8. ПК 3.2.– 3.6. ПК 4.2. – 4.5. ПК 5.2. – 5.5
	15	Практическое занятие. Калькуляция цен Калькуляция свободных розничных цен на холодные закуски, супы, напитки, сладкие блюда.	2	3	ОК01-ОК05, ОК09, ОК10 ПК 1.2-1.4. ПК 2.2. – 2.8. ПК 3.2.– 3.6. ПК 4.2. – 4.5. ПК 5.2. – 5.5
	Самостоятельная работа обучающихся: выполнение расчётов (определение норм вложения сырья различных кондиций; расчет потребностей в сырье, необходимом для запланированного количества блюд)		2	3	ОК01-ОК05, ОК09, ОК10 ПК 1.2-1.4. ПК 2.2. – 2.8. ПК 3.2.– 3.6. ПК 4.2. – 4.5. ПК 5.2. – 5.5
Тема 2.3. Учёт труда и расчётов по его оплате.	Содержание учебного материала:				
	16	Особенности оплаты труда работников предприятий ОП. Порядок исчисления среднего заработка. Работа в сверхурочное время, праздничные дни, ночное время, оплата в случае брака продукции. Порядок оплаты отпусков и компенсаций. Доплаты, надбавки, гарантии.	2	2	ОК01-ОК05, ОК09, ОК10 ПК 1.2-1.4. ПК 2.2. – 2.8. ПК 3.2.– 3.6. ПК 4.2. – 4.5. ПК 5.2. – 5.5
	17	Практическое занятие. Расчёт заработной платы и удержаний. Составление расчета заработной платы различным категориям работников при повременной и сдельной оплате труда, в том числе доплат за сверхурочную работу, работу в праздничные и выходные дни.	2	3	ОК01-ОК05, ОК09, ОК10 ПК 1.2-1.4. ПК 2.2. – 2.8. ПК 3.2.– 3.6. ПК 4.2. – 4.5. ПК 5.2. – 5.5
Тема 2.4. Учёт доходов, расходов и финансовых	Содержание учебного материала:				
	18	Учёт финансовых результатов. Финансовые результаты бухгалтерской деятельности. Основные показатели. Структура. Порядок оформления. Доходы от обычных видов деятельности. Расчёт суммы наценки,	2	2	ОК01-ОК05, ОК09, ОК10 ПК 1.2-1.4. ПК 2.2. – 2.8.

результатов.		приходящейся на проданную продукцию. Налог на добавленную стоимость и порядок его исчисления. Оценка эффективности деятельности организации общественного питания.			<i>ПК 3.2.– 3.6. ПК 4.2. – 4.5. ПК 5.2. – 5.5</i>
Тема 2.5. Бухгалтерская (финансовая) отчётность.	Содержание учебного материала:		2	2	<i>ОК01-ОК05, ОК09, ОК10 ПК 1.2-1.4. ПК 2.2. – 2.8. ПК 3.2.– 3.6. ПК 4.2. – 4.5. ПК 5.2. – 5.5</i>
	19	Бухгалтерская отчётность. Понятие. Виды. Назначение. Основные требования. Состав финансовой отчётности и принципы её составления. Бухгалтерский баланс организации. Отчёт о прибылях и убытках.			
20. Дифференцированный зачет			2	2-3	
			Всего:	48	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета бухгалтерского учета, экономики, финансов и налогообложения.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Гомола, А.И. Бухгалтерский учет : учебник для студ. учреждений СПО / А.И. Гомола, В.Е. Кириллов, С.В. Кириллов. – 13-е изд., испр. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 496 с.

Интернет-ресурсы:

www.nalog.ru

www.kadrovika.net

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения учебных, практических занятий, текущего и промежуточного контроля, а также выполнения обучающимися индивидуальных и/или групповых внеаудиторных самостоятельных работ (ВСР)

Раздел и/или тема	Результаты освоения дисциплины		Вид контроля	Формы и методы контроля	Вид оценочного средства	Форма индивидуального учёта успеваемости	Оценка результатов в **
	ЗУН *	Компетенции (код)					
Раздел 1. Темы 1.1.-1.3	1,2	ОК 01-ОК05, ОК09, ОК10 ПК 1.2-1.4. ПК 2.2. – 2.8. ПК 3.2.– 3.6. ПК 4.2. – 4.5. ПК 5.2. – 5.5.	Текущий	Устный и письменный опрос. Тестирование. Выполнение практических и внеаудиторных самостоятельных работ	Задания для письменного и устного опроса, тесты, задания для выполнения практических работ и внеаудиторных самостоятельных работ	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний, умений (2-5). Дихотомическая оценка ОК, ПК
Раздел 2 Темы 2.1. – 2.5	1,2	ОК01-ОК05, ОК09, ОК10 ПК 1.2-1.4. ПК 2.2. – 2.8. ПК 3.2.– 3.6. ПК 4.2. – 4.5. ПК 5.2. – 5.5.	Текущий	Устный и письменный опрос. Тестирование. Выполнение практических и внеаудиторных самостоятельных работ	Задания для письменного и устного опроса, тесты, задания для выполнения практических работ и внеаудиторных самостоятельных работ	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний, умений (2-5). Дихотомическая оценка ОК, ПК
ОП.14.	1,2	ОК01-ОК05, ОК09, ОК10 ПК 1.2-1.4. ПК 2.2. – 2.8. ПК 3.2.– 3.6. ПК 4.2. – 4.5. ПК 5.2. – 5.5.	Промежуточный	Дифференцированный зачёт	Задания для дифференцированного зачёта	Учебный журнал. Ведомость дифференцированного зачёта. Ведомость оценки ОК, ПК. Зачетная книжка	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК

ЗУН *

1 – знания

2 - умения

3 - навыки

Оценка результатов **

1) в баллах (2-5)

2) дихотомическая оценка ОК, ПК:

1 – оценка положительная, т.е. ОК, ПК сформированы

0 – оценка отрицательная, т.е. ОК, ПК не сформированы