

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение РД  
«Аграрный колледж»



УТВЕРЖДАЮ :  
Директор ГБПОУ РД  
«Аграрный колледж»

М.М. Сулейманова

2022 г.

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**  
по профессии  
**12721 Кассир торгового зала**

Форма обучения – очная - заочная  
Срок обучения – 216 час.  
Квалификация – кассир торгового зала

Даг.Огни



## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

Основная программа профессионального обучения (профессиональная подготовка), реализуемая ГБПОУ РД «Аграрный колледж», по профессии 12721 Кассир торгового зала – комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников.

### **Нормативные документы для разработки основной программы профессионального обучения (профессиональной подготовки)**

Нормативную правовую основу разработки основной программы профессионального обучения (профессиональной подготовки) по профессии 12721 Кассир торгового зала составляют:

- Федеральный закон № 273 - ФЗ от 29 декабря 2012 г. «Об образовании в Российской Федерации».
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир, утвержден приказом Минобрнауки России от 02.08.2013г. № 723.
- Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013г. № 464 «Об утверждении порядка организации осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».

### **Используемые сокращения**

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;  
ОУ – образовательное учреждение;  
ОППОПП – Основная программа профессионального обучения (профессиональная подготовка);  
ОК – общая компетенция;  
ПК – профессиональная компетенция;  
ПМ – профессиональный модуль.

### **Срок обучения:**

1.5месяца, 216 часов

Форма обучения: очная-  
заочная

### **Участие работодателей в разработке и реализации основной программы профессионального обучения (профессиональной подготовки)**

Переход к компетентностной модели предусматривает участие работодателей в контроле качества разработки и оформления программы профессионального обучения (профессиональной подготовки) ГБПОУ РД «Аграрный колледж» при разработке программы профессионального обучения (профессиональной подготовки) учитывает запросы работодателей.

Представители работодателей:

- принимают участие при промежуточной аттестации слушателей по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла;
- возглавляют экзаменационную комиссию на квалификационном экзамене квалификационном;



- дают характеристики студентам после прохождения производственной практики.



## 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ (ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ)

**Цель (миссия) основной программы профессионального обучения (профессиональной подготовки)**

Основная программа профессионального обучения (профессиональная подготовка) по профессии 12721 Кассир торгового имеет своей целью развитие у слушателей личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций.

Основная программа профессионального обучения (профессиональная подготовка) ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практикоориентированных знаний выпускника;
- ориентация на развитие местного и регионального сообщества;
- формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования;
- формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях.

**Трудоёмкость основной программы профессионального обучения (профессиональной подготовки)**

### УЧЕБНЫЙ ПЛАН по профессиональному обучению по профессии 12721 Кассир торгового зала

| №<br>п/п  | Наименование предметов                                                | Учебных часов |                  | в т.ч. по<br>месяцам |           |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------|---------------|------------------|----------------------|-----------|
|           |                                                                       | Всего         | Из них<br>практ. | 1                    | 2         |
| <b>1.</b> | <b>Общепрофессиональный цикл</b>                                      | <b>18</b>     |                  |                      |           |
| 1.1.      | ОП.01 Санитария и гигиена                                             | 6             |                  | 6                    | 0         |
| 1.2.      | ОП.02 Основы бухгалтерского учета                                     | 12            |                  | 12                   | 0         |
| <b>2.</b> | <b>Профессиональный учебный цикл</b>                                  | <b>78</b>     |                  |                      |           |
| 2.1.      | ПМ. 01 Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями | 44            | 12               | 32                   | 12        |
| 2.2.      | ПМ. 02 «1С: Предприятие 8.3. Управление торговлей»                    | 34            | 24               | 22                   | 12        |
| <b>3</b>  | <b>Производственное обучение</b>                                      | <b>108</b>    |                  |                      |           |
| 3.1.      | Учебная практика по профессии                                         | 72            | 72               | 72                   |           |
| 3.2.      | Производственная практика на предприятии                              | 36            | 36               |                      | 36        |
| 5         | Консультации                                                          | 4             |                  |                      | 4         |
| 6.        | Квалификационный экзамен                                              | 8             | 8                |                      | 8         |
|           | <b>ВСЕГО:</b>                                                         | <b>216</b>    |                  | <b>144</b>           | <b>72</b> |

## 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ (ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ)



## **Требования к абитуриенту**

Лица, поступившие на обучение, должны иметь аттестат об основном общем образовании.

## **Основные пользователи ОППОПП**

Основными пользователями ОППОПП являются:

- обучающиеся по профессии;
- преподаватели и мастера производственного обучения;
- администрация и коллективные органы управления техникумом;
- работодатели.

## **Область профессиональной деятельности:**

Организационно-технологический процесс обслуживания покупателей, продажа товаров потребительского и промышленного назначения необходимого ассортимента в организациях оптовой и розничной торговли различных форм собственности.

## **Объекты профессиональной деятельности**

- товарно-сопроводительные документы;
- торгово-технологическое оборудование: весоизмерительное, контрольно-кассовое, немеханическое оборудование и инструмент;
- ассортимент товаров;
- технологические процессы.

## **Виды профессиональной деятельности выпускника и компетенции**

- продажа непродовольственных товаров;
- продажа продовольственных товаров;
- работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями

## **Общие компетенции:**

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
- ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
- ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.

## **Профессиональные компетенции:**

- ПК 3.1. Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями.
- ПК 3.2. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.



- ПК 3.3. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.
- ПК 3.4. Оформлять документы по кассовым операциям.
- ПК 3.5. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

#### **4. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ (ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ)**

Ресурсное обеспечение данной ОППОПП формируется на основе требований к условиям реализации основной профессиональной образовательной программы по профессии 38.01.02 Продавец, контролёр-кассир и включает:

- кадровое обеспечение;
- учебно-методическое и информационное обеспечение;
- материально-техническое обеспечение.

##### **Кадровое обеспечение учебного процесса**

Реализация ОППОПП по профессии 12721 Кассир торгового зала обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее и высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Преподаватели, отвечающие за освоение профессионального цикла, имеют высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (междисциплинарного курса в рамках модуля), имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

##### **Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса**

Реализация основной программы профессионального обучения (профессиональной подготовки) обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной программы профессионального обучения (профессиональной подготовки). Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

ОППОПП обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затраченным на ее выполнение.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ОППОПП (текущая и промежуточная аттестация) создаются контрольно-оценочные средства, позволяющие оценить знания, умения, освоенные компетенции.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла. Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Образовательное учреждение предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети интернет.



### **Материально-техническое обеспечение учебного процесса**

Материально-техническая база обеспечивает проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база техникума соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

В ходе реализации ОППОПП техникум обеспечивает:

- выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;
- освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении и в организациях (предприятиях-заказчиках кадров) в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

При использовании электронных изданий техникум обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Техникум обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

#### **Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений Кабинеты:**

- бухгалтерского учета;
- санитарии и гигиены;

#### **Лаборатории:**

- учебный магазин.

#### **Залы:**

- библиотека, читальный зал с выходом в сеть Internet;
- актовый зал.

## **5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОППОПП**

Оценка качества освоения ОППОПП включает текущий контроль знаний, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Формы, периодичность и порядок проведения текущего контроля успеваемости обучающихся определяются программой учебной дисциплины.

Промежуточная аттестация обеспечивает оперативное управление учебной деятельностью учащихся и проводится с целью:

- выявить сформированность практического опыта, умений применять полученные теоретические знания при решении практических задач, выполнении лабораторных, практических и самостоятельных работ;

- оценить соответствие уровня и качества подготовки обучающегося федеральному государственному образовательному стандарту по соответствующей профессии в части требований к результатам освоения образовательной программы.



При планировании промежуточной аттестации по каждой дисциплине, профессиональному модулю и его составляющих (междисциплинарных курсов) предусмотрена форма промежуточной аттестации.

Основными формами промежуточной аттестации являются:

- дифференцированный зачет по дисциплине;
- дифференцированный зачет по учебной / производственной практике;
- квалификационный экзамен.

Квалификационный экзамен проводится после освоения программы профессионального обучения и представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Условием допуска к квалификационному экзамену является успешное освоение обучающимися всех элементов программы и предусмотренных практик.

Для подготовки к экзамену должны проводиться консультации по экзаменационным вопросам за счет общего бюджета времени, отведенного на консультации.

Аттестационные материалы составляются на основе рабочей программы дисциплины, профессионального модуля и должны целостно отражать объем проверяемых знаний и умений, содержательные критерии оценки общих и профессиональных компетенций.

Аттестационные материалы включают теоретические и практические вопросы, позволяющие оценить степень освоения программного материала учебных дисциплин, проблемные и творческие задания, направленные на оценку и определение уровня сформированности общих и профессиональных компетенций.

Во время квалификационного экзамена допускается использование наглядных пособий, материалов справочного характера, нормативных документов, образцов техники и других информационно-справочных материалов, перечень которых заранее регламентируется. Квалификационный экзамен проводится в специально подготовленных кабинетах. К квалификационному экзамену допускаются слушатели, успешно прошедшие промежуточную аттестацию и учебную/производственную практику в рамках программы.

К критериям оценки уровня подготовки слушателя относятся:

- уровень освоения материала, предусмотренного учебной программой по дисциплине (дисциплинам), профессиональному модулю и его составляющих (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практике);
- умения использовать теоретические знания при выполнении практических задач;
- уровень сформированности общих и профессиональных компетенций;
- обоснованность, четкость, краткость изложения ответа при соблюдении
- принципа полноты его содержания.

Используемые формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

## **5.2. Организация государственной итоговой аттестации**

Итоговая аттестация выпускников является обязательной и представляет собой форму оценки степени и уровня освоения обучающимися основной программы профессионального обучения (профессиональной подготовки). Правила участия и критерии оценивания выпускников определяются «Порядком проведения итоговой аттестации по основным программам профессионального обучения (профессиональной подготовки)».

К итоговой аттестации допускается слушатель, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе.



**Критерии оценивания:**

**5 (отлично):** аттестуемый уверенно и точно владеет приемами работ практического задания, соблюдает требования к качеству производимой работы, умело пользуется оборудованием, инструментами, рационально организует рабочее место, соблюдает требования техники безопасности, овладел системой знаний соответствующим профессиональным компетенциям в полном объеме; правильно выполнено от 90-100% заданий.

**4 (хорошо):** владеет приемами работ практического задания, возможны отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим аттестуемым, правильно организует рабочее место, соблюдает требования техники безопасности, овладел системой знаний соответствующим профессиональным компетенциям; правильно выполнено от 70-89% заданий.

**3 (удовлетворительно):** недостаточное владение приемами работ практического задания, наличие ошибок, исправляемых с помощью мастера, отдельных несущественных ошибок в организации рабочего места и соблюдении требований техники безопасности, частично овладел системой знаний соответствующим профессиональным компетенциям, правильно выполнено от 50-69% заданий.

**2 (неудовлетворительно):** аттестуемый не умеет выполнять приемы работ практического задания, допускает серьезные ошибки в организации рабочего места, требования техники безопасности не соблюдаются, не овладел системой знаний соответствующим профессиональным компетенциям, правильно выполнено менее 50% заданий.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
общефессиональной учебной дисциплины

**ОП.01 Санитария и гигиена**

по профессии 12721 Кассир торгового зала

**СОДЕРЖАНИЕ:**

|                                                           |    |
|-----------------------------------------------------------|----|
| ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 3  |
| СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ                 | 6  |
| УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ                     | 12 |
| КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 14 |



## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Место дисциплины в структуре основной программы профессионального обучения (профессиональной подготовки): Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в программу, с дисциплиной ОП 02. Товароведение продовольственных товаров.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

| Код ПК, ОК                           | Умения                                                                                                                                       | Знания                                                                                                                              |
|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 1.1-1.3,<br>ПК 2.1-2.5,<br>ПК 3.3 | соблюдать санитарные правила для организаций торговли;<br>соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;                                 | нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли;<br>требования к личной гигиене персонала. |
| ОК. 7                                | Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров. |                                                                                                                                     |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы                                 | Объем часов |
|----------------------------------------------------|-------------|
| Объем программы                                    | 6           |
| в том числе:                                       |             |
| теоретическое обучение                             | 6           |
| лабораторные занятия                               | -           |
| практические занятия                               | -           |
| самостоятельная работа                             | -           |
| Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет |             |



| Наименование разделов и тем                                 | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся                                                                                                                                  | Объем часов |      |      | Осваиваемые элементы компетенций            |
|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------|------|---------------------------------------------|
|                                                             |                                                                                                                                                                                                             | Всего       | Ауд. | Сам. |                                             |
| Введение                                                    | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                               |             |      |      | ОК.7                                        |
|                                                             | 1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины санитарии и гигиены.                                                                                                            | 1           | 1    | -    |                                             |
| Раздел 1.                                                   | Санитария и гигиена в пищевом производстве                                                                                                                                                                  |             |      |      | ПК 1.1-1.3,<br>ПК 2.1-2.5,<br>ПК 3.3, ОК. 7 |
| Тема 1.1<br>Личная и производственная гигиена               | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                               |             |      |      |                                             |
|                                                             | Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды.<br>Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. | 1           | 1    | -    |                                             |
|                                                             |                                                                                                                                                                                                             |             |      | -    |                                             |
| Тема 1.2<br>Санитарно-гигиенические требования к помещениям | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                               |             |      |      | ПК 1.1-1.3,<br>ПК 2.1-2.5,<br>ПК 3.3,ОК. 7  |
|                                                             | Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания.                                                                                                  | 1           | 1    | -    |                                             |
|                                                             | Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам.                                                                       |             |      | -    |                                             |
|                                                             | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                               |             |      | -    |                                             |
|                                                             | Изучение требований систем ХАССП, Санитарных норм и правил СП                                                                                                                                               | 1           | 1    | -    |                                             |



|                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |   |   |   |  |                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|--|--------------------------------------------|
| 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |   |   |   |  |                                            |
| <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |   |   |   |  |                                            |
| <b>Тема 1.3</b><br><b>Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов</b>                                                               | Санитарные требования к процессам. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок. Гигиеническая оценка качества товаров (бракераж).                                                                                                                                                                                     | 1 | 1 | - |  | ПК 1.1-1.3,<br>ПК 2.1-2.5,<br>ОК 7, ПК 3.3 |
|                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |   |   |   |  |                                            |
| <b>Тема 1.4</b><br><b>Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов</b>                                              | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   |   |   |  |                                            |
|                                                                                                                                                                     | Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация. Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции. | 1 | 1 | - |  | ПК 1.1-1.3,<br>ПК 2.1-2.5,<br>ПК 3.3, ОК 7 |
| <b>Всего:</b>                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 6 | 6 | - |  |                                            |



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

#### Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

Литература актуализирована  
Протокол №1 от 29.08.2019г.

#### Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
10. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
11. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб.для студ. учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – 8-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 256
12. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для нач. проф. образования/ Мармузова Л.В. -3-е перераб. и допол.. - М.: Изд.центр «Академия», 2013 г.160с
13. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. учебник для сред. проф. образования М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2013г.256 с



15. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.

#### Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)
7. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс].–Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
8. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.vseove.se.ru](http://www.vseove.se.ru)
9. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gramotey.com](http://www.gramotey.com)
10. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.rusarticles.com](http://www.rusarticles.com)
11. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gost.prototypes.ru](http://www.gost.prototypes.ru)
12. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.lib.rus](http://www.lib.rus)
13. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.meduniver.com](http://www.meduniver.com)
14. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.standard.ru](http://www.standard.ru)
15. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: **Ошибка! Недопустимый объект гиперссылки.**
16. Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.fictionbook.ru](http://www.fictionbook.ru)

#### Дополнительные источники:

1. Малыгина В.Ф., Рубина В.А. Основы физиологии питания, гигиена и санитария, -М.: Экономика, 2008г 376с



2. Азаров В.Н. Основы микробиологии и санитарии. - М.: Экономика, 2008.,206с
3. Аношина О.М. и др. Лабораторный практикум по общей и специальной технологии пищевых производств. – М.: КолосС, 2007г.,183с
4. «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» под.ред. проф. В.И. Криштанович, Лаб. практикум, М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2009г.,346с.
5. Скурихин И.М., Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник, М.: ДеЛи, Агропромиздат, 2007г., 275с.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Критерии оценки                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Формы и методы оценки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Знания:</b><br>основные понятия и термины микробиологии;<br>основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов;<br>основные пищевые инфекции и пищевые отравления;<br>возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;<br>методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;<br>правила личной гигиены работников организации питания;<br>классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;<br>правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;<br>пищевые вещества и их значение для организма человека;<br>суточную норму потребности человека в питательных веществах;<br>основные процессы обмена веществ в организме;<br>суточный расход энергии;<br>состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;<br>физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;<br>усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;<br>нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;<br>назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; | <i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</i><br><i>Не менее 75% правильных ответов.</i><br><br><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i> | <i>Текущий контроль при проведении:</i><br><i>-письменного/устного опроса;</i><br><br><i>-тестирования;</i><br><br><i>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</i><br><br><i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде:</i><br><i>-письменных/устных ответов,</i><br><i>-тестирования.</i> |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| методики составления рационов питания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <p><b>Умения:</b></p> <p>соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</p> <p>обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ;</p> <p>производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</p> <p>проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;</p> <p>рассчитывать энергетическую ценность блюд;</p> <p>составлять рационы питания для различных категорий потребителей</p> | <p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>-Точность оценки</i></p> <p><i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p><i>-Рациональность действий и т.д.</i></p> | <p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p> |

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП. 02 Основы бухгалтерского учета

по профессии 12721 Кассир торгового зала



## **СОДЕРЖАНИЕ:**

|                                                           |    |
|-----------------------------------------------------------|----|
| ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 3  |
| СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ                 | 6  |
| УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ                     | 12 |
| КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 14 |



## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения (профессиональной подготовки) по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована для профильного обучения и переподготовки специалистов торговли

### Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

ОП.00. Общепрофессиональный цикл

### Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- Использовать данные бухгалтерского учета для контроля и планирования результатов коммерческой деятельности;
- Выполнять работы по инвентаризации имущества и обязательств организации;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- Нормативное регулирование бухгалтерского учета и отчетности;
- Методологические основы бухгалтерского учета, его счета и двойную запись;
- Объекты бухгалтерского учета;
- План счетов;
- Бухгалтерскую отчетность.

### Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки **12 часа**, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **12** часа;

практическая работа обучающегося **–** часов.



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы                               | Объем часов                    |
|--------------------------------------------------|--------------------------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего)            | 12                             |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 12                             |
| в том числе:                                     |                                |
| практические занятия                             | -                              |
| контрольные работы                               | -                              |
| Промежуточная аттестация в форме                 | Дифференциро<br>ванного зачета |



| Наименование разделов и тем                                                          |        | наименование                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                      |                           | Урове<br>нь<br>освоен<br>ия |
|--------------------------------------------------------------------------------------|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|---------------------------|-----------------------------|
|                                                                                      |        | Объем часов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                      |                           |                             |
| 1                                                                                    | 2      | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 4                    |                           | 5                           |
|                                                                                      |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Мак.<br>нагр<br>узка | Ауд<br>итн<br>агр<br>узка | ПЗ                          |
| Раздел 1.<br>Теоретические<br>основы<br>бухгалтерского<br>учёта                      |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 6                    | 6                         |                             |
| Тема 1.1<br>Общая<br>характеристика<br>бухгалтерского<br>учёта                       |        | Знать: виды бухгалтерского учета, измерители в учете, предмет и метод бухгалтерского учета, задачи бухгалтерского учета; нормативные документы, определяющие порядок ведения бухгалтерского учета.<br>Содержание учебного материала:                                                                                                                                                                                         | 2                    | 2                         |                             |
| ОК 1<br>ПК 3.1                                                                       |        | 1. Общая характеристика бухгалтерского учёта.<br>Бухгалтерский учет, его задачи и функции в системе управления;<br>Законодательство РФ о бухгалтерском учете; Федеральный закон « О бухгалтерском учете»; нормативное регулирование бухгалтерского учета и отчетности; основные требования к ведению бухгалтерского учета.                                                                                                   | 1                    | 1                         | 2                           |
| ОК 2<br>ОК 4                                                                         |        | 2 Предмет бухгалтерского учёта.<br>Основные понятия, объекты учета<br>Метод бухгалтерского учета<br>Элементы метода бухгалтерского учета: документация, инвентаризация, калькуляция, оценка, бухгалтерский баланс, счета, двойная запись, отчетность.                                                                                                                                                                        | 1                    | 1                         | 2                           |
| Тема 1.2<br>Бухгалтерский<br>баланс и система<br>счетов<br>бухгалтерского<br>баланса | ПК 3.4 | Знать: классификацию имущества организации и источники его образования, содержание бухгалтерского баланса; содержание и строение счетов; сущность двойной записи; назначение оборотных ведомостей.<br>Уметь: составлять бухгалтерский баланс; составлять бухгалтерские проводки, оборотные ведомости; делать записи по счетам.<br>Содержание учебного материала:<br>1. Бухгалтерский баланс.<br>Назначение, структура, виды. | 3                    | 3                         |                             |



|                                                         |      |                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |   |   |   |        |
|---------------------------------------------------------|------|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|--------|
| Тема 1.3<br>Техника и формы<br>бухгалтерского<br>учёта  | OK 2 | .2                                                      | Типы хозяйственных операций на валюту баланса<br>Типы изменений в балансе под влиянием хозяйственных операций.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |   |   | 2<br>2 |
|                                                         |      |                                                         | Система счетов бухгалтерского учёта.<br>Содержание и строение; активные и пассивные счета; двойная запись, ее сущность; бухгалтерские Проводки                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 1 | 1 |   | 2      |
|                                                         |      | 3                                                       | План счетов бухгалтерского учета<br>Виды оборотных ведомостей; счета синтетического и аналитического учета; план счетов бухгалтерского учета.<br><br>Отражение хозяйственных операций на синтетических счетах бухгалтерского учёта<br>Открытие счетов синтетического учета, запись сальдо, подсчет оборотов по дебету и кредиту, выведение сальдо на конец периода<br>Составление бухгалтерского баланса<br>Порядок составления бухгалтерского баланса   | 1 | 1 |   | 2      |
| Тема 2.1<br>Учёт товарных<br>операций в<br>организациях |      | 1.                                                      | Знать: учётные регистры; бухгалтерские документы, правила их составления; документооборот, формы бухгалтерского учёта; первичные учётные документы.<br><br>Содержание учебного материала:                                                                                                                                                                                                                                                                | 1 | 1 |   | 2      |
|                                                         |      |                                                         | Техника бухгалтерского учёта<br>Учетные регистры; бухгалтерские документы, правила их составления; документооборот;<br>Формы бухгалтерского учёта.<br>Мемориально-ордерная, журнально-ордерная, автоматизированная.                                                                                                                                                                                                                                      | 1 | 1 |   | 2      |
|                                                         |      | Бухгалтерский учёт в организациях                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 2 | - | 2 |        |
| Раздел 2.                                               |      | Тема 2.1<br>Учёт товарных<br>операций в<br>организациях | Знать: требования действующих нормативных документов; методические указания по учёту товарных операций; порядок ценообразования; способы и приёмы учёта товарных операций.<br>Уметь: оформлять первичные документы по движению товаров и тары, проверять их, обрабатывать и записывать в учётные регистры; определять, оформлять и отражать в учёте товарные потери; проводить инвентаризацию товаров и тары, выявлять результаты и отражать их в учёте. |   |   |   | 2      |
|                                                         |      |                                                         | OK 3<br>OK 7<br>ПК 1.1<br>ПК 1.2<br>ПК 1.4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |   |   |   |        |



| Содержание учебного материала:                         |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |    |    |   |  |   |
|--------------------------------------------------------|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|---|--|---|
| Тема 2.2<br>Учёт денежных средств и расчётных операций | 2.1  | Учет поступления и реализации продукции.<br>Механизмы формирования свободных отпускных и свободных розничных на товары; материальная ответственность;<br>Характеристика сопроводительных документов на поступления и реализации продукции; товарные потери, виды.                                                                                                                    | 1  | 1  |   |  | 2 |
|                                                        | 2.2. | Отчётность материально –ответственных лиц<br>Порядок составления товарного отчета,<br>Документальное оформление, выявление результатов инвентаризации                                                                                                                                                                                                                                | 1  | 1  |   |  | 2 |
|                                                        |      | Знать: документальное оформление и учёт кассовых операций; операций по движению денежных средств на расчётном счёте; учёт расчётов с поставщиками.<br>Уметь: отражать на счетах бухгалтерского учёта операций по движению наличных денег в кассе, безналичных- по расчётному счёту, расчётов с подотчётными лицами, с поставщиками и подрядчиками.<br>Содержание учебного материала: | 4  | -  | 4 |  |   |
|                                                        | 2.1  | Учёт кассовых операций<br>Документальное оформление и учет кассовых операций; синтетический и аналитический учет операций по кассе.<br>Порядок заполнения кассовой книги; отчет кассира.                                                                                                                                                                                             | 2  | 2  |   |  | 2 |
|                                                        | 2.2  | Учёт подотчетных сумм<br>Учет расчетов с подотчетными лицами; понятие подотчетного лица; нормы возмещения командировочных расходов; расчет по авансовому отчету.<br>Учет расчетов с разными дебиторами и кредиторами.<br>Учет по счету 60, 62, 76; дебиторская задолженность, учет расчетов по возмещению материального ущерба.                                                      | 1  | 1  |   |  | 2 |
|                                                        |      | Всего                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 12 | 12 |   |  | 2 |



## УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета статистики, налогов и налогообложения, бухгалтерского учета и аудита;

**Оборудование учебного кабинета:** Стол для преподавателя-2; столы для учащихся-15; стулья-31; классная доска-1; экран-1; встроенные шкафы-4; компьютерные столы-10; компьютеры-7.

**Технические средства обучения:** Лектор «2000»-1; микрокалькулятор-20; ноутбук-1; П.К-7

### **Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Литература актуализирована  
Протокол №1 от 29.08.2019г.

**Основные источники:**