

Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: ЧУМАЧЕНКО ТАТЬЯНА АЛЕКСАНДРОВНА
 Должность: РЕКТОР
 Дата подписания: 11.04.2022 15:58:09
 Уникальный программный ключ:
 9c9f7aaffa4840d284abe156657b8f85432bdb16



МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
ГУМАНИТАРНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «ЮУрГГПУ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Шифр	Наименование дисциплины (модуля)
Б1.В.01.ДВ.07	Торговые и вычислительные расчеты

Код направления подготовки	44.03.04
Направление подготовки	Профессиональное обучение (по отраслям)
Наименование (я) ОПОП (направленность / профиль)	Производство продовольственных продуктов
Уровень образования	бакалавр
Форма обучения	заочная

Разработчики:

Должность	Учёная степень, звание	Подпись	ФИО
Старший преподаватель			Ногина Анна Александровна

Рабочая программа рассмотрена и одобрена (обновлена) на заседании кафедры (структурного подразделения)

Кафедра	Заведующий кафедрой	Номер протокола	Дата протокола	Подпись
Кафедра педагогов профессионального обучения и предметных методик	Корнеева Наталья Юрьевна	11	18.06.2019	
Кафедра педагогов профессионального обучения и предметных методик	Корнеева Наталья Юрьевна	1	15.09.2020	

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Пояснительная записка	3
2. Трудоемкость дисциплины (модуля) и видов занятий по дисциплине (модулю)	5
3. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	6
4. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	10
5. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)	11
6. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	14
7. Перечень образовательных технологий	16
8. Описание материально-технической базы	17

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1 Дисциплина «Торговые и вычислительные расчеты» относится к модулю части, формируемой участниками образовательных отношений, Блока 1 «Дисциплины/модули» основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» (уровень образования бакалавр). Дисциплина является дисциплиной по выбору.

1.2 Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 час.

1.3 Изучение дисциплины «Торговые и вычислительные расчеты» основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися следующих дисциплин: «Документоведение в пищевой промышленности», «Технология продуктов питания», «Технология приготовления мучных кондитерских изделий», при проведении следующих практик: «учебная практика (проектная)», «учебная практика (технологическая)».

1.4 Дисциплина «Торговые и вычислительные расчеты» формирует знания, умения и компетенции, необходимые для освоения следующих дисциплин: «Калькуляция и учет продуктов питания», «Логистика в продовольствии», «Организация хранения и контроль запасов сырья».

1.5 Цель изучения дисциплины:

заключается в методах и способах рационального устного подсчета; технике расчетов с покупателями; устройстве микрокалькуляторов; способах подсчета сборных покупок.

1.6 Задачи дисциплины:

1) структуру и назначение Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий, Сборника рецептов мучных кондитерских изделий, порядок ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий;

2) порядок расчёта потребности сырья на производстве и в кондитерском цехе; - порядок получения продуктов из кладовой;

3) цели, задачи, учёта, новые законодательные и нормативные документы, используемые в организациях учёта, документы и документацию, её оформление и использование в учёте

1.7 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

№ п/п	Код и наименование компетенции по ФГОС
Код и наименование индикатора достижения компетенции	
1	ПК-8 способен осуществлять методические разработки и программы для отрасли, проведения необходимых мероприятий, связанных с безопасной и эффективной эксплуатацией технологического оборудования, а также выполнения работ по стандартизации и сертификации технических средств, систем, процессов, оборудования и материалов
	ПК.8.1 Знать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции
	ПК.8.2 Уметь осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
	ПК.8.3 Владеть навыками контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания, безопасными приемами работы с измерительными инструментами

№ п/п	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Образовательные результаты по дисциплине
1	ПК.8.1 Знать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции	3.1 ПК.8.1 Знать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции
2	ПК.8.2 Уметь осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	У.1 ПК.8.2 Уметь осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам

3	ПК.8.3 Владеть навыками контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания, безопасными приемами работы с измерительными инструментами	В.1 ПК.8.3 Владеть навыками контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания, безопасными приемами работы с измерительными инструментами
---	---	---

2. ТРУДОЕМКОСТЬ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) И ВИДОВ ЗАНЯТИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Наименование раздела дисциплины (темы)	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			Итого часов
	Л	ПЗ	СРС	
Итого по дисциплине	12	22	102	136
Первый период контроля				
<i>Общая характеристика бухгалтерского учета</i>	6	12	50	68
Виды учета в организации питания	2	2	8	12
Понятие документооборота	2	2	8	12
План-меню, его назначение, виды, порядок составления		2	10	12
Составление плана-меню.		2	8	10
Калькуляция розничных цен	2	2	8	12
Расчеты расхода сырья по сборнику рецептур блюд		2	8	10
Итого по видам учебной работы	6	12	50	68
<i>Форма промежуточной аттестации</i>				
Зачет				4
Итого за Первый период контроля				72
Второй период контроля				
<i>Предмет торговых вычислений</i>	6	10	52	68
Основы теории бухгалтерского учета	2		10	12
Ценообразование на предприятиях общественного питания	2		8	10
Учет сырья, товаров и тары в кладовых	2		8	10
Учет сырья на произ водстве, реализация готовой продукции		4	8	12
Учет расчета по оплате труда		4	10	14
Учет предметов материально-технического оснащения.		2	8	10
Инвентаризация				
Итого по видам учебной работы	6	10	52	68
<i>Форма промежуточной аттестации</i>				
Зачет				4
Итого за Второй период контроля				72

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

3.1 Лекции

Наименование раздела дисциплины (модуля)/ Тема и содержание	Трудоемкость (кол-во часов)
1. Общая характеристика бухгалтерского учета	6
Формируемые компетенции, образовательные результаты: ПК-8: 3.1 (ПК.8.1), У.1 (ПК.8.2)	
1.1. Виды учета в организации питания Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности Учебно-методическая литература: 1	2
1.2. Понятие документооборота Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса Учебно-методическая литература: 2	2
1.3. Калькуляция розничных цен Изучение Федерального закона "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016) Источники информации Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016) Учебно-методическая литература: 1	2
2. Предмет торговых вычислений	6
Формируемые компетенции, образовательные результаты: ПК-8: В.1 (ПК.8.3), У.1 (ПК.8.2)	
2.1. Основы теории бухгалтерского учета 1. Цели, задачи и предмет учебной дисциплины. 2. Хозяйственный учёт: понятие, виды 3. Измерители, применяемые в учёте. 4. Предмет и метод бухгалтерского учёта Учебно-методическая литература: 1	2
2.2. Ценообразование на предприятиях общественного питания 1.Цена понятие, назначение. 2.Виды цен применяемых в общественном питании, их структура. 3.Торговая наценка, её назначение и размеры. 4.Основные этапы ценообразования. Учебно-методическая литература: 1	2
2.3. Учет сырья, товаров и тары в кладовых 1. Оформление доверенностей. Составление товарных накладных и счетов - фактур. 2. Оформление накладных на отпуск продуктов и тары из кладовой Учебно-методическая литература: 1	2

3.2 Практические

Наименование раздела дисциплины (модуля)/ Тема и содержание	Трудоемкость (кол-во часов)
1. Общая характеристика бухгалтерского учета	12
Формируемые компетенции, образовательные результаты: ПК-8: 3.1 (ПК.8.1), У.1 (ПК.8.2)	

1.1. Виды учета в организации питания Работа со Сборником рецептов,: - расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства, -определение процентной доли потерь при различных видах обработки сырья Учебно-методическая литература: 1	2
1.2. Понятие документооборота Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день, декаду, месяц, квартал Учебно-методическая литература: 2	2
1.3. План-меню, его назначение, виды, порядок составления Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий Учебно-методическая литература: 1	2
1.4. Составление плана-меню. Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек. Учебно-методическая литература: 1	2
1.5. Калькуляция розничных цен Цена, ее элементы, виды цен. Порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства Учебно-методическая литература: 1	2
1.6. Расчеты расхода сырья по сборнику рецептов блюд Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчета за день Учебно-методическая литература: 2	2
2. Предмет торговых вычислений	10
Формируемые компетенции, образовательные результаты: ПК-8: В.1 (ПК.8.3), У.1 (ПК.8.2)	
2.1. Учет сырья на производстве, реализация готовой продукции 1.Оформление первичных документов по реализации и отпуску готовой продукции. 2. Оформление наряда - заказа и отчёта по цеху. Учебно-методическая литература: 1	4
2.2. Учет расчета по оплате труда 1.Оформление табеля учёта использования рабочего времени. 2. Расчёт заработной платы различным категориям работников при повременной оплате труда, за отпуск, пособия по временной нетрудоспособности, доплат. Надбавок. 3. Расчёт удержаний из заработной платы Учебно-методическая литература: 1	4
2.3. Учет предметов материально-технического оснащения. Инвентаризация 1. Общие правила проведения инвентаризации. 2.Роль инвентаризации в обеспечении контроля за сохранностью материальных ценностей и денежных средств. 3.Выявление результатов инвентаризации, их утверждение 4.Оформление инвентаризационной описи и сличительной ведомости Учебно-методическая литература: 1	2

3.3 СРС

Наименование раздела дисциплины (модуля)/ Тема для самостоятельного изучения	Трудоемкость (кол-во часов)
1. Общая характеристика бухгалтерского учета	50
Формируемые компетенции, образовательные результаты: ПК-8: 3.1 (ПК.8.1), У.1 (ПК.8.2)	

1.1. Виды учета в организации питания Задание для самостоятельного выполнения студентом: Изучение Трудового кодекса РФ (Раздел XI Материальная ответственность сторон трудового договора) Изучение Приказа Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств" Учебно-методическая литература: 1	8
1.2. Понятие документооборота Задание для самостоятельного выполнения студентом: Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков Учебно-методическая литература: 1	8
1.3. План-меню, его назначение, виды, порядок составления Задание для самостоятельного выполнения студентом: Работа со Сборником рецептур,: - расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства, -определение процентной доли потерь при различных видах обработки сырья Учебно-методическая литература: 1, 2	10
1.4. Составление плана-меню. Задание для самостоятельного выполнения студентом: Работа со Сборником рецептур,: - расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства, -определение процентной доли потерь при различных видах обработки сырья Учебно-методическая литература: 1, 2	8
1.5. Калькуляция розничных цен Задание для самостоятельного выполнения студентом: Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции Учебно-методическая литература: 1	8
1.6. Расчеты расхода сырья по сборнику рецептур блюд Задание для самостоятельного выполнения студентом: Изучение Закона РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей, «Типовых правил эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением», Правил розничной торговли (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. Учебно-методическая литература: 1	8
2. Предмет торговых вычислений	52
Формируемые компетенции, образовательные результаты: ПК-8: В.1 (ПК.8.3), У.1 (ПК.8.2)	
2.1. Основы теории бухгалтерского учета Задание для самостоятельного выполнения студентом: Подготовить сообщение по теме: История возникновения именных чисел Учебно-методическая литература: 1	10
2.2. Ценообразование на предприятиях общественного питания Задание для самостоятельного выполнения студентом: Подготовить сообщение по теме: История денег на Руси Учебно-методическая литература: 1, 2	8

<p>2.3. Учет сырья, товаров и тары в кладовых</p> <p>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</p> <p>Разработка презентации:</p> <p>Отличительные особенности банкнот Банка России с 1997 г.</p> <p>Учебно-методическая литература: 1</p>	8
<p>2.4. Учет сырья на произ водстве, реализация готовой продукции</p> <p>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</p> <p>Отработка умений выполнения действий с именованными числами.</p> <p>Задание 1. Выполните вычисления:</p> <p>1,2 т + 1250 кг + 8 ц 49 кг = ? т</p> <p>2,75 т + 2597 кг + 16 ц 50 кг + 950 кг = ? т</p> <p>150 кг + 735 кг + 4 ц 50 кг + 17 ц 35 кг = ? т</p> <p>0,57 т + 315 кг + 6,87 т + 2 т 345 кг = ? т</p> <p>175,2 кг + 12,3 ц + 7,5 т = ? кг</p> <p>1 т 350 кг + 7 ц 17 кг + 90 кг = ? кг</p> <p>Учебно-методическая литература: 1</p>	8
<p>2.5. Учет расчета по оплате труда</p> <p>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</p> <p>Задание 1. Выполните вычитание:</p> <p>8565 кг – 40 ц = ? ц</p> <p>389 кг – 0,21 т = ? кг</p> <p>18,2 т – 25,4 ц = ? кг</p> <p>7 м 12 см – 3 м 7 см = ? см</p> <p>2 м 3 дм – 150 см = ? см</p> <p>15,2 дм – 29 см = ? дм</p> <p>Задание 2. На начало дня в магазине было 175,2 кг сливочного масла. В течение дня поступило 1,2 т масла, продано за день – 932,5 кг. Сколько килограммов масла осталось на конец дня?</p> <p>Учебно-методическая литература: 1</p>	10
<p>2.6. Учет предметов материально-технического оснащения. Инвентаризация</p> <p>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</p> <p>Задание 1. На начало дня длина ткани в рулоне составляла 45,25 м. В течение дня были проданы отрезы:</p> <p>2 м 15 см, 5 м 50 см, 1 м 40 см, 4 м 85 см, 7 м 70 см. Определите остаток ткани в рулоне и его стоимость, если цена 1 м – 250 руб. 00 коп.</p> <p>Задание 2. Сколько метров ткани было продано в течение дня, если остаток на начало дня составил 38 м 6 дм, на конец – 32 м 15 см, за день поступило 20 м ткани.</p> <p>Задание 3. На начало дня на складе магазина было 53 контейнера с товаром по 60 кг в каждом. Сколько таких контейнеров завезли в магазин в течение дня, если к закрытию магазина на складе было 65 контейнеров с товаром, а за день продано данного товара на сумму 302400 руб. Цена одного килограмма – 120 руб.</p> <p>Учебно-методическая литература: 2</p>	8

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Учебно-методическая литература

№ п/п	Библиографическое описание (автор, заглавие, вид издания, место, издательство, год издания, количество страниц)	Ссылка на источник в ЭБС
Основная литература		
1	Стешин Л.И. Калькуляция себестоимости продукции в организациях АПК [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Стешин Л.И., Стешин М.И.— Электрон. текстовые данные.— Минск: Вышэйшая школа, 2008.— 304 с.	http://www.iprbookshop.ru/20078.html .— ЭБС «IPRbooks»
Дополнительная литература		
2	Мацикова О.В. Калькуляция и учет [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Мацикова О.В., Болашенко Т.Н., Короткевич И.Л.— Электрон. текстовые данные.— Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2019.— 196 с.	http://www.iprbookshop.ru/94310.html .— ЭБС «IPRbooks»

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

5.1. Описание показателей и критериев оценивания компетенций

Код компетенции по ФГОС					
Код образовательного результата дисциплины	Текущий контроль				Промежуточная аттестация
	Доклад/сообщение	Мультимедийная презентация	Реферат	Задача	Зачет/Экзамен
ПК-8					
3.1 (ПК.8.1)			+		+
У.1 (ПК.8.2)	+	+			+
В.1 (ПК.8.3)				+	+

5.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

5.2.1. Текущий контроль.

Типовые задания к разделу "Общая характеристика бухгалтерского учета":

1. Мультимедийная презентация

1. Виды калькуляторов, используемые в настоящее время
2. Перечислите способы проверки правильной работы калькулятора
3. Денежное обращение. Оборот наличных денежных средств.

Количество баллов: 10

2. Реферат

1. История возникновения именных чисел
2. История денег на Руси
3. Отличительные особенности банкнот Банка России образца 1997 г.)

Количество баллов: 5

Типовые задания к разделу "Предмет торговых вычислений":

1. Доклад/сообщение

1. Процентные вычисления
2. Методика вычисления процента
3. Вычисление средних величин
4. Вычисление стоимости и массы товара.
5. Средние величины и их вычисление
6. Понятие и сущность денег

Количество баллов: 10

2. Задача

Подсчитать результат и выразить в тоннах:

$$1,2 \text{ т} + 1250 \text{ кг} + 8 \text{ ц} 49 \text{ кг} =$$

Вычислите, применяя способ последовательно поразрядного сложения:

$$9 \text{ р. } 14 \text{ к.} + 8 \text{ р. } 77 \text{ к.} =$$

Вычислите, применяя способ круглого числа

$$5 \text{ р. } 89 \text{ к.} + 1 \text{ р. } 85 \text{ к.} =$$

Вычислите, применяя способ последовательно поразрядного вычитания:

$$3348 - 2386 =$$

Подсчитать и выразить в килограммах, сколько сливочного масла осталось на конец дня в магазине, если:

На начало дня в магазине было 175,2 кг сливочного масла. В течение дня поступило 1,2 т масла. Продано за день – 932,5 кг.

Подсчитать стоимость и вес всей покупки. Результат выразить в рублях и килограммах:

Конфеты «Белочка» 360 г по цене 264 р. 50 к. за 1 кг

Чипсы «Эстрелла» 2 пачки по 300 г по цене 61 р. 70 к. за пачку
Спагетти «Алейка» 4 упаковки по 400 г по цене 15 р. 40 к. за упаковку
Повидло «Яблоко» 3 банки по 500 г по цене 63 р. 60 к. за банку.
Количество баллов: 15

5.2.2. Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация проводится в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации в ФГБОУ ВО «ЮУрГГПУ».

Первый период контроля

1. Зачет

Вопросы к зачету:

1. Учет затрат и калькулирование себестоимости в системе управления себестоимостью продукции. Задачи учета затрат на производство.
2. Понятие затрат, их классификация.
3. Принцип соотношения доходов с расходами.
4. Классификация затрат для расчета себестоимости продукции (работ, услуг).
5. Виды классификации затрат и их сравнение.
6. Постоянные и переменные затраты, их поведение, примеры.
7. Прямые и косвенные затраты, их поведение, примеры.
8. Основные и накладные расходы, их поведение, примеры.
9. Понятие релевантности в управленческом учете.
10. Экономическая группировка затрат.
11. Учет затрат на производство продукции по статьям калькуляции.
12. Учет и инвентаризация незавершенного производства.
13. Учет полуфабрикатов собственного производства и их оценка.
14. Учет затрат на производство и калькулирование себестоимости вспомогательных производств.
15. Учет общепроизводственных расходов, методы распределения.
16. Учет общехозяйственных расходов, методы распределения.
17. Учет коммерческих расходов, методы распределения.
18. Методы списание косвенных расходов на затраты основного производства.
19. Раздельный учет текущих затрат и капитальных вложений.
20. Сводный учет затрат на производство.
21. Особенности учета затрат в торговых организациях.
22. Учет затрат на содержание объектов непромышленной сферы.
23. Понятие центров ответственности, их классификация.
24. Учет затрат по центрам ответственности.
25. Отчетность центров ответственности.
26. Способы исчисления себестоимости отдельных видов продукции.
27. Особенности калькулирования себестоимости продукции в комплексных производствах.
28. Попроцессный (простой) метод калькулирования в отраслях.
29. Попередельный метод калькулирования в отраслях.
30. Позаказный метод калькулирования в отраслях.

Второй период контроля

1. Зачет

Вопросы к зачету:

1. Метрологическая система мер
2. Именованные числа
3. Сложение именованных чисел
4. Вычитание именованных чисел
5. Умножение именованных чисел
6. Деление именованных чисел
7. Виды и методы вычислений
8. Приемы вычислений
9. Приемы подсчета стоимости покупки.
10. Приемы подсчета стоимости товара
11. Расчет товара в метрах
12. Расчет товара в килограммах

13. Виды микрокалькуляторов
14. Процентные вычисления
15. Методика вычисления процента
16. Вычисление средних величин
17. Вычисление стоимости и массы товара.
18. Средние величины и их вычисление
19. Понятие и сущность денег
20. Виды денег и их выпуск.
21. Функции денег.
22. Платежеспособность монет.
23. Платежеспособность банкнот.
24. Методы определения подлинности банкнот.
25. Простейшие методы и средства вычислений
26. Сложение способом круглого числа
27. Способ последовательно поразрядного сложения
28. Вычитание способом круглого числа
29. Способ последовательного поразрядного вычитания
30. Умножение способом круглого числа
31. Способ последовательного поразрядного умножения
32. Умножение на 10, 100, 1000
33. Умножение на 0,5; 5; 50; 500
34. Умножение на 0,25; 2,5; 25; 250
35. Деление на 0,5; 5; 50; 500; 10, 100, 1000
36. Деление на 0,5; 5; 50; 500
37. Деление на 0,25; 2,5; 25; 250
38. Подсчет стоимости покупки, измеряемой целыми единицами товара
39. Подсчет стоимости покупки, состоящей из основных допей килограмма
40. Подсчет стоимости покупки, состоящей из крупных допей килограмма
41. Правила расчета с покупателями
42. Правила подсчета стоимости покупки при использовании отвесов и отмеров

5.3. Примерные критерии оценивания ответа студентов на экзамене (зачете):

Отметка	Критерии оценивания
"Отлично"	<ul style="list-style-type: none"> - дается комплексная оценка предложенной ситуации - демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять - последовательное, правильное выполнение всех заданий - умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы
"Хорошо"	<ul style="list-style-type: none"> - дается комплексная оценка предложенной ситуации - демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять - последовательное, правильное выполнение всех заданий - возможны единичные ошибки, исправляемые самим студентом после замечания преподавателя - умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы
"Удовлетворительно" ("зачтено")	<ul style="list-style-type: none"> - затруднения с комплексной оценкой предложенной ситуации - неполное теоретическое обоснование, требующее наводящих вопросов преподавателя - выполнение заданий при подсказке преподавателя - затруднения в формулировке выводов
"Неудовлетворительно" ("не зачтено")	<ul style="list-style-type: none"> - неправильная оценка предложенной ситуации - отсутствие теоретического обоснования выполнения заданий

6. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Лекции

Лекция - одна из основных форм организации учебного процесса, представляющая собой устное, монологическое, систематическое, последовательное изложение преподавателем учебного материала с демонстрацией слайдов и фильмов. Работа обучающихся на лекции включает в себя: составление или слежение за планом чтения лекции, написание конспекта лекции, дополнение конспекта рекомендованной литературой.

Требования к конспекту лекций: краткость, схематичность, последовательная фиксация основных положений, выводов, формулировок, обобщений. В конспекте нужно помечать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Последующая работа над материалом лекции предусматривает проверку терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. В конспекте нужно обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии.

2. Практические

Практические (семинарские занятия) представляют собой детализацию лекционного теоретического материала, проводятся в целях закрепления курса и охватывают все основные разделы.

Основной формой проведения практических занятий и семинаров является обсуждение наиболее проблемных и сложных вопросов по отдельным темам, а также решение задач и разбор примеров и ситуаций в аудиторных условиях.

При подготовке к практическому занятию необходимо, ознакомиться с его планом; изучить соответствующие конспекты лекций, главы учебников и методических пособий, разобрать примеры, ознакомиться с дополнительной литературой (справочниками, энциклопедиями, словарями). К наиболее важным и сложным вопросам темы рекомендуется составлять конспекты ответов. Следует готовить все вопросы соответствующего занятия: необходимо уметь давать определения основным понятиям, знать основные положения теории, правила и формулы, предложенные для запоминания к каждой теме.

В ходе практического занятия надо давать конкретные, четкие ответы по существу вопросов, доводить каждую задачу до окончательного решения, демонстрировать понимание проведенных расчетов (анализов, ситуаций), в случае затруднений обращаться к преподавателю.

3. Зачет

Цель зачета – проверка и оценка уровня полученных студентом специальных знаний по учебной дисциплине и соответствующих им умений и навыков, а также умения логически мыслить, аргументировать избранную научную позицию, реагировать на дополнительные вопросы, ориентироваться в массиве информации.

Подготовка к зачету начинается с первого занятия по дисциплине, на котором обучающиеся получают предварительный перечень вопросов к зачёту и список рекомендуемой литературы, их ставят в известность относительно критериев выставления зачёта и специфике текущей и итоговой аттестации. С самого начала желательно планомерно осваивать материал, руководствуясь перечнем вопросов к зачету и списком рекомендуемой литературы, а также путём самостоятельного конспектирования материалов занятий и результатов самостоятельного изучения учебных вопросов.

По результатам сдачи зачета выставляется оценка «зачтено» или «не зачтено».

4. Реферат

Реферат – теоретическое исследование определенной проблемы, включающее обзор соответствующих литературных и других источников.

Реферат обычно включает следующие части:

1. библиографическое описание первичного документа;
2. собственно реферативная часть (текст реферата);
3. справочный аппарат, т.е. дополнительные сведения и примечания (сведения, дополнительно характеризующие первичный документ: число иллюстраций и таблиц, имеющихся в документе, количество источников в списке использованной литературы).

Этапы написания реферата

1. выбрать тему, если она не определена преподавателем;
 2. определить источники, с которыми придется работать;
 3. изучить, систематизировать и обработать выбранный материал из источников;
 4. составить план;
 5. написать реферат:
- обосновать актуальность выбранной темы;
 - указать исходные данные реферируемого текста (название, где опубликован, в каком году), сведения об авторе (Ф. И. О., специальность, ученая степень, ученое звание);
 - сформулировать проблематику выбранной темы;
 - привести основные тезисы реферируемого текста и их аргументацию;
 - сделать общий вывод по проблеме, заявленной в реферате.

При оформлении реферата следует придерживаться рекомендаций, представленных в документе «Регламент оформления письменных работ».

5. Мультимедийная презентация

Мультимедийная презентация – способ представления информации на заданную тему с помощью компьютерных программ, сочетающий в себе динамику, звук и изображение.

Для создания компьютерных презентаций используются специальные программы: PowerPoint, Adobe Flash CS5, Adobe Flash Builder, видеофайл.

Презентация – это набор последовательно сменяющих друг друга страниц – слайдов, на каждом из которых можно разместить любые текст, рисунки, схемы, видео - аудио фрагменты, анимацию, 3D – графику, фотографию, используя при этом различные элементы оформления.

Мультимедийная форма презентации позволяет представить материал как систему опорных образов, наполненных исчерпывающей структурированной информацией в алгоритмическом порядке.

Этапы подготовки мультимедийной презентации:

1. Структуризация материала по теме;
2. Составление сценария реализации;
3. Разработка дизайна презентации;
4. Подготовка медиа фрагментов (тексты, иллюстрации, видео, запись аудиофрагментов);
5. Подготовка музыкального сопровождения (при необходимости);
6. Тест-проверка готовой презентации.

6. Доклад/сообщение

Доклад – развернутое устное (возможен письменный вариант) сообщение по определенной теме, сделанное публично, в котором обобщается информация из одного или нескольких источников, представляется и обосновывается отношение к описываемой теме.

Основные этапы подготовки доклада:

1. четко сформулировать тему;
2. изучить и подобрать литературу, рекомендуемую по теме, выделив три источника библиографической информации:
 - первичные (статьи, диссертации, монографии и т. д.);
 - вторичные (библиография, реферативные журналы, сигнальная информация, планы, граф-схемы, предметные указатели и т. д.);
 - третичные (обзоры, компилятивные работы, справочные книги и т. д.);
3. написать план, который полностью согласуется с выбранной темой и логично раскрывает ее;
4. написать доклад, соблюдая следующие требования:
 - структура доклада должна включать краткое введение, обосновывающее актуальность проблемы; основной текст; заключение с краткими выводами по исследуемой проблеме; список использованной литературы;
 - в содержании доклада общие положения надо подкрепить и пояснить конкретными примерами; не пересказывать отдельные главы учебника или учебного пособия, а изложить собственные соображения по существу рассматриваемых вопросов, внести свои предложения;
5. оформить работу в соответствии с требованиями.

7. Задача

Задачи позволяют оценивать и диагностировать знание фактического материала (базовые понятия, алгоритмы, факты) и умение правильно использовать специальные термины и понятия, узнавание объектов изучения в рамках определенного раздела дисциплины; умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей.

Алгоритм решения задач:

1. Внимательно прочитайте условие задания и уясните основной вопрос, представьте процессы и явления, описанные в условии.
2. Повторно прочтите условие для того, чтобы чётко представить основной вопрос, проблему, цель решения, заданные величины, опираясь на которые можно вести поиск решения.
3. Произведите краткую запись условия задания.
4. Если необходимо, составьте таблицу, схему, рисунок или чертёж.
5. Установите связь между искомыми величинами и данными; определите метод решения задания, составьте план решения.
6. Выполните план решения, обосновывая каждое действие.
7. Проверьте правильность решения задания.
8. Произведите оценку реальности полученного решения.
9. Запишите ответ.

7. ПЕРЕЧЕНЬ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

1. Дифференцированное обучение (технология уровневой дифференциации)
2. Развивающее обучение

8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ

1. компьютерный класс – аудитория для самостоятельной работы
2. учебная аудитория для лекционных занятий
3. учебная аудитория для семинарских, практических занятий
4. Лицензионное программное обеспечение:
 - Операционная система Windows 10
 - Microsoft Office Professional Plus
 - Антивирусное программное обеспечение Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition
 - Справочная правовая система Консультант плюс
 - 7-zip
 - Adobe Acrobat Reader DC