

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО
на заседании Педагогического Совета
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 9 от 25.06 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор СПб ГБПОУ
«Колледж «Красносельский»

Г.И. Софина

2020 г.

Приказ № 62 от 25.06 2020 г.



КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине

ОПД.05 Основы калькуляции и бухгалтерского учета

программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

СОГЛАСОВАНО

Эксперт(ы) от работодателя:



Санкт-Петербург

2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**
- 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ**
 - 2.1 ЗНАНИЯ И УМЕНИЯ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ
 - 2.2 ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
- 3. КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ОЦЕНКИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
 - 3.1 КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ОЦЕНКИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ МАТЕМАТИКА (ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ)
- 4. КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**
 - 4.1 ПАСПОРТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
 - 4.2 ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
 - 4.3 КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ОСВОЕНИЯ

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1. Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения учебной дисциплины ОПД.05 Основы калькуляции и бухгалтерского учета основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер укрупнённая группа профессий 43.00.00 Сервис и туризм

Комплект контрольно-оценочных средств позволяет оценивать:

1.1.1. Освоение общих компетенций (ОК):

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности и (действия)	Уметь	Знать
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

	рекомендаций по улучшению плана.		
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов. Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документации по специальности. Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами,	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач.	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Психология коллектива. Психология личности Основы проектной деятельности

руководством, клиентами.	Планирование профессиональной деятельности		
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотное в устной и письменной форме изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Понимание значимости своей специальности. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	Описывать значимость своей специальности. Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности	Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечение ресурсосбережения на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на	Применение в профессиональной деятельности инструкций на	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на	Правила построения простых и сложных предложений на

<p>государственном и иностранном языке.</p>	<p>государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы</p>	<p>известные темы (профессиональные и бытовые), Понимать тексты на базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
<p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>			

<p>ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5</p>	<p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>Соблюдают правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда. Выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья</p>	<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. способы и формы инструктирования персонала в области соблюдения требований по безопасной организации работ</p>
---	---	--	---

1. Формы текущего контроля и промежуточной аттестации по учебной дисциплине

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знания</p> <ul style="list-style-type: none"> -виды учета, требования, предъявляемые к учету; -задачи бухгалтерского учета; -предмет и метод бухгалтерского учета; -элементы бухгалтерского учета; -принципы и формы организации бухгалтерского учета -особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; -основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; -формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; -требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; -права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; -понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; -понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. -сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; -правила документального оформления движения материальных ценностей; -источники поступления продуктов и тары; 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета -тестирования. Итоговый контроль</p>

<p>-правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;</p> <p>-методику осуществления контроля за товарными запасами;</p> <p>-понятие и виды товарных потерь, методику их списания;</p> <p>-методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;</p> <p>-понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;</p> <p>-порядок оформления и учета доверенностей;</p> <p>-ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;</p> <p>-правила торговли;</p> <p>-виды оплаты по платежам;</p> <p>-виды и правила осуществления кассовых операций;</p> <p>-правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;</p> <p>-правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.</p>		
<p>Умения</p> <p>-оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве;</p> <p>-оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций,</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в</p>

<ul style="list-style-type: none"> -составлять товарный отчет за день; -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; - составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами; -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам 	<ul style="list-style-type: none"> -Соответствие требованиям инструкций регламентов -Рациональность действий и т.д. -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме 	<p>процессе практических/лабораторных</p>
--	---	---

3.КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ОЦЕНКИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Общее положение

Основной целью оценки курса учебной дисциплины ОПД. 05 Основы калькуляции и бухгалтерского учета является оценка освоения умений и усвоения знаний.

Оценка курса учебной дисциплины ОПД. 05 Основы калькуляции и бухгалтерского учета осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля: устный опрос, оценивание результатов практических занятий, оценивание результатов внеаудиторной самостоятельной работы; контрольные работы по разделам, дифференцированный зачет.

3.2. КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ОЦЕНКИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОПД.06 ОХРАНА ТРУДА (ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ)

Комплект заданий для тестирования

Тестовый контроль № 1

Вариант 1.

Укажите правильный вариант ответа.

1. Бухгалтерский учет - это:

- А) система быстрого, своевременного отражения хозяйственных процессов с целью воздействия на них;
- Б) система сплошного, непрерывного, взаимосвязанного отражения хозяйственной деятельности организаций;
- В) система количественного и качественного отражения массовых явлений и хозяйственных операций.

2. Основным для бухгалтерского учета является измеритель:

- А) денежный;
- Б) трудовой;
- В) натуральный.

1. К какому виду учета относятся данные определения: наблюдение, измерение, регистрация и обобщение хозяйственных операций и их результатов:

- А) хозяйственный;
- Б) бухгалтерский;
- А) статистический.

4. Что такое инвентаризация:

- А) группировка результатов учета по определенным признакам материальных ценностей;
- Б) проверка и контроль за сохранностью материальных ценностей;
- В) письменное свидетельство о совершенной хозяйственной операции.

5. Что учитывают в натуральных измерителях:

- А) рабочее время;
- Б) количество работников на предприятии;
- В) материальные ценности.

1. Кем назначается на должность и освобождается от нее главный бухгалтер:

- А) общим собранием работников предприятия;
- Б) руководителем предприятия;
- В) начальником отдела кадров.

2. Будут ли приняты документы к исполнению в случае разногласий между руководителем и главным бухгалтером:

- А) да;
- Б) нет;
- А) будут, после издания соответствующего приказа директора.

3. На предприятии общественного питания проводят хозяйственные операции по:

- А) приему заказов на проведение банкета;
- Б) размещению гостей за столиками;

- В) передаче продуктов из кладовой на кухню.
4. Если значение старшего отбрасываемого разряда больше 5, то число округляют так:
- А) последнюю сохраняемую в числе цифру уменьшают на единицу;
- Б) последнюю оставшуюся в числе цифру увеличивают на единицу;
- В) последняя оставшаяся в числе цифра сохраняет свое значение.
5. Для повара заготовочного цеха (мясной, рыбный, овощной) при первичной обработке продуктов за начальное число (100%) принимается:
- А) вес брутто;
- Б) вес нетто;
- А) отходы при первичной обработке.
10. Определить необходимое количество продукта для изготовления 80 порций изделия, если на одну порцию по норме расходуется 525 г продукта:
- А) 4200 кг;
- Б) 420 кг;
- А) 42 кг.
6. При оформлении документа нельзя:
- А) использовать ручку синего или черного цвета;
- Б) допущенную ошибку подчистить или замазать корректирующей жидкостью;
- А) итоговые суммы дублировать прописью.
7. К документам производства не относится:
- А) план - меню;
- Б) товарная книга;
- А) накладная на внутреннее перемещение.
8. Нормы закладки продуктов на 1000 г выхода не установлены на:
- А) салаты;
- Б) супы;
- А) блюда из яиц и творога.
- II. Запишите последовательность проведения расчетов. Вычислите, используя клавиши калькулятора: процента, суммы, разности, умножения.
- А) вычислите 30% от числа 1210;
- Б) определите разность числа 1210 и 13% от него;
- В) определите сумму числа 1210 и 15% от этого числа.
- III. Решите задачу.
- Трехдневная выручка столовой составила 400 800 руб. В первый день в столовой обедало 450 человек, во второй - 400, в третий - 350. Определите выручку столовой от обедов за каждый день.
- Вариант 2.
1. Каковы цели бухгалтерского учета?
- А) содействие конкуренции на рынке с целью получения максимальной прибыли;
- Б) формирование полной и достоверной информации о деятельности организации за отчетный период;
- В) контроль за сохранностью товаров.
2. Для учета товарно-материальных ценностей и применения количественно-суммового учета используются измерители:
- А) трудовой;
- Б) натуральный;
- В) денежный;
- Г) натуральный и денежный.
3. Какие требования предъявляются к бухгалтерскому учету:
- А) точность и объективность;
- Б) сдача документов не в срок;
- В) произвольная форма учета.

4. Какой измеритель не существует:
А) натуральный;
Б) денежный;
В) бухгалтерский.
5. Какой вид учета обеспечивает непосредственное наблюдение за отдельными операциями в момент их совершения или сразу же после их осуществления:
А) статистический;
Б) оперативно-технический;
В) бухгалтерский.
6. Для кого обязательны требования главного бухгалтера при оформлении документов:
А) для руководителя;
Б) всех работников предприятия;
В) материально-ответственных работников предприятия.
7. Кому подчиняется главный бухгалтер:
А) менеджеру;
Б) руководителю;
А) начальнику отдела кадров.
8. Под термином «округлить число» понимается:
А) сохранение в нем такого количества знаков, которое соответствует заданной точности вычислений;
Б) добавление к числу после запятой нулей, количество которых соответствует заданной точности вычислений;
В) отбрасывание в числе дробной части.
9. Для повара доготовочного цеха (горячий) при тепловой обработке продуктов за начальное число (100%) принимается:
А) вес брутто;
Б) вес нетто;
А) А) выход готового изделия.
10. К реквизитам документа не относится:
А) наименование документа;
Б) наименование должностей и личные подписи;
В) количество продукта весом брутто и нетто.
11. Документ, который не используется для оформления поступления товаров на склад, называется:
А) счет - фактура;
Б) закупочный акт;
В) требование - накладная.
12. В Сборнике рецептур не указан:
А) Расход сырья на 1 порцию;
Б) Расход сырья на 5 порций;
А) Расход сырья на 1000г.
13. Нормы закладки продуктов на выход одной порции не установлены на:
А) кисели и компоты;
Б) мясные блюда;
В) блюда из картофеля.
14. Нормы закладки продуктов в Сборнике даны в:
А) граммах и килограммах;
Б) килограммах и штуках;
В) граммах и штуках.
- II. Запишите последовательность проведения расчетов. Вычислите, используя клавиши калькулятора: процента, суммы, разности, умножения.
А) вычислите 60% от числа 2310;

- Б) определите разность числа 2310 и 12% от него;
В) определите сумму числа 2310 и 25% от этого числа.

III. Решите задачу.

Бригада кондитеров за неделю изготовила кондитерских изделий на сумму 183 000 руб. Первый кондитер работал 5 дней, изготавливая ежедневно 300 шт. изделий, второй - 6 дней и изготавливал ежедневно 350 шт. изделий, третий - 4 дня и изготавливал ежедневно 400 шт. изделий. На какую сумму изготовил изделий каждый кондитер?

Тестовый контроль №2.

Вариант 1.

Выберите правильный ответ.

- Размер торговой наценки зависит от:
А) объема товарооборота предприятия общественного питания;
Б) числа посадочных мест;
В) спроса и предложения;
Г) числа работающих на предприятии общественного питания.
- При составлении калькуляции пользуются:
А) ГОСТами «Общественное питание»;
Б) ТУ;
В) Сборниками рецептур и ТТК;
Г) Технологическими картами.
- При составлении плана - меню не учитывают:
А) производственные возможности и пропускную способность торгового зала;
Б) желания производственного персонала;
В) ассортиментный перечень продукции, соответствующий предприятию данной категории;
Г) сезонность.
- Прием товара от поставщика по количеству на предприятии общественного питания осуществляется на основании:
А) накладной на внутреннее перемещение;
Б) товарно - транспортной накладной;
В) закупочного акта;
Г) счет - фактуры.
- Товарные потери в кладовых ПОП не возникают в процессе:
А) транспортировки;
Б) хранения;
В) обработки;
Г) отпуска.
- В заготовочный цех непосредственно от поставщика, минуя кладовую, получают:
А) овощи;
Б) мясо;
А) муку;
Г) специи.
- Передачу готовой продукции из производства на раздачу оформляют:
А) накладной на внутреннее перемещение;
Б) счет - фактурой;
В) дневным заборным листом;
Г) товарной накладной.
- В состав рабочей комиссии для проведения инвентаризации не входит:
А) представитель налоговой службы;
Б) представитель администрации;
В) материально - ответственное лицо;

Г) работник бухгалтерии.

9. Материальная ответственность на ПОП не устанавливается за продукцию

А) собственного производства

Б) покупные товары

В) музыкальную программу

Г) столовую кухонную посуду

10. Договор о полной материальной ответственности заключают с кассиром и старшим кассиром

учениками и практикантами

выпускниками специальных учебных заведений в течении первого года их работы работниками экономических служб

11. Ответьте на вопросы.

А) Каков порядок блюд в плане-меню?

Б) В каком документе составляют калькуляцию?

III. Проставьте номер соответствия цены и ее определения в таблице.

Цена	Определение	Номер соответствия
Оптовая	1.Цена, которая устанавливается продавцом с учетом конъюнктуры рынка	
Розничная	2.Цена, по которой приобретается товар	
Свободная	3.Цена, устанавливаемая по договоренности между продавцом и покупателем.	
Договорная	4.Цена, по которой предприятие-изготовитель реализует свою продукцию оптовым предприятиям	
Покупная	5.Цена, по которой товары продаются конечным потребителям (населению)	
Продажная	6.Цена, по которой реализуется товар с торговой наценкой	

IV. Установите последовательность расчета необходимого количества продуктов, если рецептура дана на 1000 г выхода, вписав в ответе вместо многоточия соответствующую букву:

А.находим рецептуру в Сборнике рецептов блюд;

Б. определяем количество кг готового изделия, для этого выход одной порции умножают на запланированное количество порций;

В. определяем количество порций;

Г.устанавливаем выход одной порции;

Д.определяем необходимое количество продуктов, для этого норму закладки каждого продукта, указанную в рецептуре на 1000 г выхода, умножают на количество кг готового изделия

ОТВЕТ:

Вариант 2.

I. Выберите правильный ответ.

1. Торговая наценка не покрывает расходы на:

А) издержки производства;

Б) развитие предприятия;

В) выплату заработной платы работникам;

Г) возмещение недостачи на предприятии общественного питания.

1. Калькуляционный расчет составляют на:

А) 100 порций и 10 кг;

Б) 1 кг и 10 кг;

В) 100 порций и 1 кг;

Г) 1 порцию и 10 кг.

2. План - меню составляет:

- А) директор;
 - Б) бухгалтер - калькулятор;
 - В) начальник снабжения;
 - Г) заведующий производством.
3. Прием товара по качеству на предприятии общественного питания не осуществляется на основании:
- А) сертификата соответствия;
 - Б) удостоверения о качестве;
 - В) справки из санэпидстанции;
 - Г) ветеринарного свидетельства.
4. Кладовщик сдает в бухгалтерию товарный отчет:
- А) каждый день;
 - Б) 1 раз в 1 - 5 дней;
 - В) 1 раз в 5 - 10 дней;
 - Г) 1 раз в месяц.
6. Оформление отпуска продукции из производства на раздачу зависит от:
- А) формы раздачи;
 - Б) графика работы;
 - В) количества поваров - раздатчиков;
 - Г) места расположения раздачи.
7. Инвентаризацию на предприятии общественного питания не проводят при:
- А) смене материально - ответственного лица;
 - Б) назначении нового директора;
 - В) установлении факта краж, хищений, ограблений;
 - Г) ликвидации, реорганизации предприятия.
8. К нормативно-технологической документации предприятия общественного питания не относится:
- А) сборник рецептур блюд;
 - Б) технико-технологическая карта;
 - В) ассортиментный перечень продукции;
 - Г) технологическая карта.
9. Бригадная материальная ответственность на производстве применяется, если невозможно разграничить ответственность каждого работника
работа осуществляется в несколько смен так решает заведующий производством это решение работника
10. При обнаружении недостачи материально - ответственные лица должны найти виновных в ней
возместить недостачу
списать недостачу на издержки производства внести изменения в документы
11. Ответьте на вопросы.
- А) Кем и когда составляется план-меню?
 - Б) Какие документы служат основанием для установления норм вложения сырья при расчете стоимости блюд?
- III. Установите последовательность калькуляционного расчета, вписав в ответе вместо многоточия соответствующую букву:
- А).определяется ассортимент блюд по плану-меню;
 - Б. исчисляется величина наценки;
 - В. указывается выход блюда;
 - Г. исчисляется стоимость сырьевого набора;
 - Д. определяются подлежащие включению в калькуляцию продажные цены на сырье на основании приходных документов;
 - Е. устанавливаются нормы вложения сырья на каждое блюдо на основании Сборника рецептур

или ТТК;

Ж. устанавливается продажная цена блюда путем сложения стоимости сырьевого набора и наценки в денежном выражении.

ОТВЕТ:

IV. Установите последовательность группировки блюд в плане-меню, вписав вместо многоточия букву:

- А) сладкие блюда;
- Б) напитки;
- В) холодные закуски;
- Г) вторые блюда;
- Д) первые блюда;
- Е) кондитерские изделия.

3.3 ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ

Проводится в виде тестирования по вариантам.

Вопросы для дифференцированного зачета

Вариант 1.

I. Выберите правильный ответ.

1. Отходы при холодной обработке сырья устанавливаются в % от массы:

- А) брутто;
- Б) нетто;
- В) готовых полуфабрикатов.

2. Ограниченную материальную ответственность на предприятии общественного питания несет:

- А) повар;
- Б) кладовщик;
- В) грузчик.

3. Из чего складывается цена в общественном питании:

- А) стоимость сырья и торговая наценка;
- Б) себестоимость продукции и торговая надбавка;
- В) стоимость сырья и налоги.

4. Назовите размер предельной наценки на продукцию собственного производства на предприятиях питания при учебных заведениях:

- А) 25%;
- Б) 32%;
- В) 56%.

5. Продукты, у которых совпадают масса брутто и масса нетто:

- А) картофель;
- Б) мясо;
- В) сметана.

6. Укажите продукт, имеющий непостоянную норму отходов в зависимости от категории:

- А) картофель;
- Б) рыба;
- В) мясо.

7. Какой документ определяет права и обязанности поставщика и покупателя:

- А) договор аренды;

Б) договор поставки.

8. В это подразделение предприятия общественного питания сдаются готовые изделия из заготовочных и кондитерских цехов:

А) буфет;

Б) магазин-кулинария;

В) экспедиция.

9. Как поступают с излишками, обнаруженными в ходе инвентаризации:

А) раздают работникам предприятия;

Б) приносят в доход предприятия;

В) забирают руководители предприятия.

10. Какие продукты можно получить в заготовочный цех непосредственно от поставщика:

А) овощи;

Б) мясо;

В) муку.

11. Дополните предложение.

А) Ограниченная материальная ответственность возникает

III. Ответьте на вопросы.

А) С какой целью проводится инвентаризация?

Б) Из каких источников поступают продукты и тара на ПОП?

IV. Решите задачу.

Масса картофеля брутто - 300 кг; масса отходов при его обработке - 120 кг. Определить процент отходов.

V. Составьте калькуляцию блюда «Кабачки, фаршированные овощами»

Наименование сырья	Норма		Цена, р.к.	Сумма, р.к.
	На 1 порцию, г	На 100 порций, кг		
Сладкий перец	127		120-00	
Сахар	3		60-00	
Уксус 3%	10		15-00	
Лук репчатый	24		50-00	
Морковь	19		45-00	
Петрушка (корень)	9		120-00	
Масло растительное	15		65-00	
Капуста б/к	25		30-00	
Маргарин	5		80-00	
Помидоры свежие	20		65-00	
Чеснок	3		110-00	
Брынза	11		70-00	
Лук-порей	5		120-00	
Общая стоимость сырьевого набора, р.к.	X	X	X	
Наценка 120%, р.к.	X	X	X	
Цена продажи блюда, р.к.	X	X	X	
Выход одного блюда в готовом виде, г	X	X	X	140

Вариант 2.

I. Выберите правильный ответ.

1. Отходы при тепловой обработке устанавливаются в % от массы:

А) брутто;

Б) нетто;

В) готовых изделий.

2. Договор о полной материальной ответственности не заключают с работниками, выполняющими работы по:

- А) приему и хранению ценностей;
- Б) обработке продуктов;
- В) отпуску и продаже продуктов.

3. Торговая наценка - это:

- А) часть розничной цены товара, предназначенная для возмещения расходов;
- Б) добавленная стоимость к покупной цене товара, предназначенная для возмещения расходов и получения прибыли;
- В) добавленная стоимость к продажной цене товара, предназначенная для возмещения торговых расходов.

4. Назовите цель составления плана-меню:

- А) чтобы сосчитать выручку;
- Б) чтобы заказать продукты на базах снабжения;
- В) чтобы рассчитать потребность в продуктах.

5. Товарный отчет составляют на основе:

- А) первичных документов по приходу и расходу товаров;
- Б) требования в кладовую;
- В) плана-меню.

6. Нормы естественной убыли не распространяются на:

- А) мясо и рыбу;
- Б) кондитерские изделия.

7. Какой документ выписывается материально-ответственным лицом при отпуске товаров покупателю:

- А) акт;
- Б) накладная;
- В) доверенность.

8. Это документ составляет заведующий кондитерским цехом для изготовления кондитерских изделий:

- А) счет-фактура;
- Б) наряд-заказ;
- В) план-меню.

9. Укажите, как при составлении калькуляции исчисляют стоимость сырьевого набора:

- А) складывают цены всех продуктов, входящих в калькуляционный расчет;
- Б) складывают нормы закладки всех продуктов, входящих в блюдо, и умножают на цену;
- В) умножают нормы закладки продуктов на их цены.

10. По каким ценам ведут учет тары:

- А) по продажным;
- Б) свободным;
- В) покупным.

II. Дополните предложение.

- А) Полная материальная ответственность возникает
- Б) При подсчете потребности в муке учитывается ее _____

III. Ответьте на вопросы.

- А) В каких случаях проведение инвентаризации обязательно?
- Б) Какие потери относят к нормируемым, а какие к ненормируемым?

IV. Решите задачу.

Масса картофеля брутто 300 кг; масса картофеля нетто после холодной обработки 180 кг. Определить фактический процент отходов и решите, уложилось ли предприятие в норму, если она составляет 40%.

V. Составьте калькуляцию блюда «Салат с птицей»

Наименование сырья	Норма		Цена, р.к.	Сумма, р.к.
	На 1 порцию, г	На 100 порций, кг		
Курица	115		260-00	
Картофель	27		40-00	
Огурцы свежие	13		80-00	
Капуста цветная	21		60-00	
Помидоры свежие	18		65-00	
Сельдерей(корень)	6		120-00	
Фасоль стручковая консервированная	8		50-00	
Горошек зеленый консервированный	15		60-00	
Спаржа	23		110-00	
Майонез	30		90-00	
Общая стоимость сырьевого набора, р.к.	X	X	X	
Наценка 120%, р.к.	X	X	X	
Цена продажи блюда, р.к.	X	X	X	
Выход одного блюда в готовом виде, г	X	X	X	150

4. КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

4.1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения учебной дисциплины ОПД.05 Основы калькуляции и бухгалтерского учета

Форма промежуточной аттестации (в соответствии с учебным планом) – дифференцированный зачет

Допуск к промежуточной аттестации:

К дифференцированному зачету по дисциплине обучающиеся допускаются при выполнении следующих (минимальных) условий:

- а) по итогам усвоения материала курса средняя оценка не ниже «удовлетворительно»;
- б) посещаемость занятий не меньше 40%;
- в) наличие конспектов лекционных занятий 100%, заполняемость конспектов не меньше 40%;
- г) отчетность по практическим занятиям 100%;
- д) отчетность по внеаудиторным (самостоятельным) работам 100%.

4.2 Организация контроля и оценивания

Дифференцированный зачет проводится на последнем занятии, время выполнения задания 45 минут, зачет проводится в классе. По 2 вариантам.

Инструкция для обучающегося:

Внимательно прочитайте задание.

Выберите правильные ответы из предложенных вариантов. Количество правильных ответов может быть 1, 2 или 4.

Максимальное время выполнения задания – 45 мин.

4.3 Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных мероприятий

Инструкция по выполнению работы Время тестирования -45 минут)

Количество вариантов заданий. 2

4.4 Задания для обучающихся для проведения промежуточной аттестации

Вариант 1

Часть А

1. Определите, когда наступает материальная ответственность при поступлении продуктов на ПОП
 1. после проведения взвешивания и пересчёта поступившего товара
 2. с момента оприходования товара на склад на основании товаросопроводительных документов
 3. с момента распределения товара на складе
 4. с момента отгрузки товара со склада поставщика в транспорт покупателя
2. Произведите расчет выхода мякоти при обработке туши говядины 1 категории массой 250 кг.
 1. 184,00 кг.
 2. 73,75 кг.
 3. 176,25 кг.
 4. 66,00 кг.
3. Укажите учётные измерители, применяемые в учёте общественного питания
 1. рубли, доллары, евро
 2. товарные запасы, финансовые показатели,
 3. оперативные, статистические, бухгалтерские
 4. натуральные, трудовые, денежные
4. Какое количество горбуши потрошеной с головой нужно обработать для того, что бы приготовить 50 порций филе с кожей и рёберными костями жареного (все порции 100 г)?
 1. 6,1 кг.
 2. 10,2 кг.
 3. 7,35 кг.
 4. 8,1 кг.
5. Определите, как исправить ошибки, допущенные в товарном отчёте
 1. корректурным способом
 2. корректурным способом и заверяются подписью МОЛ
 3. корректурным способом и заверяются подписью бухгалтера
 4. корректурным способом и заверяются подписью бухгалтера и МОЛ
6. Рассчитайте, какое количество картофеля очищенного получим из 50 кг. в марте месяце
 1. 37,5 кг.
 2. 35 кг.
 3. 30 кг.
 4. 20 кг.
7. Определите название документа, которым оформляется поступление сырья и продуктов на производство
 1. кассовые чеки
 2. приходная накладная
 3. закупочный акт
 4. расходные накладные
8. Рассчитайте, какое количество молока сухого цельного понадобится, если молока пастеризованного цельного необходимо 15 кг.
 1. 1,8 кг.
 2. 1,35 кг.
 3. 5,7 кг.
 4. 15,0 кг.
9. Укажите, как производится списание фарфорово-фаянсовой и сортовой стеклянной посуды

1. по наличию фактического боя
 2. по инвентаризационной ведомости и фактическому наличию
 3. по предельным нормам эксплуатационных потерь и наличию фактического боя
 4. по акту на бой, лом и порчу
10. Определите количество гречневой крупы ядрицы поджаренной для варки 200 порций каши рассыпчатой массой 150 г.
1. 1,25 кг.
 2. 14,28 кг.
 3. 12,51 кг.
 4. 7,5 кг.

Часть В

11. Составьте калькуляцию на какао с молоком по 3 колонке, определите цену одной порции массой 200г. (цены: какао-порошок 1 пачка 200г.– 50 руб., сахар 1 кг.- 40 руб., молоко 1 л. – 50 руб.)
1. 340 руб. 00 коп.
 2. 34 руб. 00 коп.
 3. 6 руб. 80 коп.
 4. 15 руб. 00 коп.

Вариант 2

Часть А

1. Укажите сроки, отводимые в бухгалтерии, для проверки товарных отчётов
 1. тут же в присутствии МОЛ по форме, по существу и арифметически
 2. в тот же день по форме, по существу и арифметически
 3. в течение 3 дней по форме, по существу и арифметически
 4. до следующего дня отчёта по форме, по существу и арифметически
2. Для приготовления холодной закуски необходимо 2,3 кг. сельди крупной солёной пряной без головы филе. Какое количество нужно обработать, что бы выполнить заказ
 1. 3,59 кг.
 2. 3,13 кг.
 3. 4,6 кг
 4. 3,1 кг.
3. Укажите с кем из работников, имеющих доступ к материальным ценностям, не заключают договор о материальной ответственности
 1. с учениками, практикантами, выпускниками специальных учебных заведений, не имеющих опыта работы с материальными ценностями, в первый год их работы
 2. с учениками, практикантами, выпускниками специальных учебных заведений, не имеющих опыта работы с материальными ценностями, в первый год их работы, грузчиками, уборщицами, сторожами
 3. с учениками, практикантами, выпускниками специальных учебных заведений, не имеющих опыта работы с материальными ценностями, в первый год их работы, уборщицами
 4. с учениками, практикантами
4. Рассчитайте количество топлёного жира полученного при перетапливании 90 кг. жира – сырца свиного
 1. 67,5 кг.
 2. 72кг.
 3. 18 кг.
 4. 9 кг.
5. Укажите документ, на основании которого бухгалтерия производит расчёт сырья для кондитерского производства
 1. план-меню
 2. меню-требование

3. накладная
 4. наряд-заказ
6. Для приготовления супа необходимо 2 кг. очищенной моркови. Определите, какое количество моркови нужно получить со склада в декабре
1. 2,50 кг.
 2. 2,67 кг.
 3. 2,40 кг.
 4. 3,00 кг.
7. Укажите, сколько экземпляров товарного отчёта необходимо составить
1. 1 экземпляр
 2. 2 экземпляра
 3. 3 экземпляра
 4. 5 экземпляров
8. Определите какое количество порций каши вязкой молочной массой 200 г. можно приготовить из 2,5 кг. рисовой крупы
1. 68 порций
 2. 35 порций
 3. 56 порций
 4. 146 порций
9. Укажите основные этапы инвентаризации:
1. проверка фактического наличия товара.
 2. проверка фактического наличия товара; принятие хозяйственных решений на основании результатов инвентаризации.
 3. проверка фактического наличия товара; документальное оформление результатов инвентаризации.
 4. проверка фактического наличия товара; документальное оформление результатов инвентаризации; принятие хозяйственных решений на основании результатов инвентаризации.
10. Произведите замену томатного пюре 12% на томатную пасту 35-40% при приготовлении гуляша, если томатного пюре необходимо 150 г.
1. 0,060 кг.
 2. 0,045 кг.
 3. 0,09 кг.
 4. 0,062 кг.

Часть В

11. Составьте калькуляцию на творог со сметаной и сахаром, определите цену 1 порции (цены: творог 1 пачка 250 г. – 45 руб., сметана за 1 кг. - 130 руб., сахар за 1 кг. - 40 руб.)
1. 1138 руб. 50 коп.
 2. 11 руб. 39 коп.
 3. 3204 руб.
 4. 32руб. 04 коп.

4.5 Критерии оценки выполнения работы

Оценка	Количество баллов, необходимое для получения оценки
«2» (неудовлетворительно)	менее 9
«3» (удовлетворительно)	11 – 9
«4» (хорошо)	13 – 12
«5» (отлично)	15 – 14

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительные источники:

Основные источники:

1. ИД Кнорус ЭБС Документирование хозяйственных операций и ведение бухгалтерского

учета имущества организации (СПО) Любушин Н.П., Учебник, 2018

Нормативные (печатные издания)

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 25 апр. 2016 г.]. – М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).
2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая 2016 г.]. – М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).
3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. – М.: ЭЛИТ, 2016. – 880 с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ Р 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. ГОСТ Р 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия"
10. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М.Бурдюгова, А.В. Колесова. - 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 336 с.
11. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013.-176с.

(электронные издания):

12. Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/
13. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей"
14. http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/
15. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104)
16. http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/
17. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств"http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/
18. Правила продажи отдельных видов товаров (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_rozничной_torgovli/
19. Правила розничной торговли (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_rozничной_torgovli/

Дополнительные источники:

20. Быстров С.А. Экономика и организация ресторанного бизнеса: учебное пособие/

Быстров С.А. – М.: Форум, 2011. - 464с.

21. Ефимова О.П. Экономика общественного питания: учеб. пособие для вузов / О.П. Ефимова; Под ред. Н.И. Кабушкина. - 6-е изд., испр. - Мн.: Новое знание, 2008. - 348с.
22. Перетятко Т.И. П27 Основы калькуляции и учета в общественном питании: Учебно-практическое пособие. - 6-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К0», 2007. - 232 с.

Интернет-источники:

23. <http://economy.gov.ru>
<http://www.consultant.ru>