

Министерство образования и науки Пермского края
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Пермский техникум промышленных и информационных технологий им. Б.Г. Изгагина»

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

для проведения промежуточной аттестации
по учебной дисциплине

ОПЦ 05. Основы калькуляции и учета

для профессии


43.01.09 Повар, кондитер

Форма проведения оценочной процедуры — дифференцированный зачет

Пермь, 2019

СОГЛАСОВАНО
АО «ОДК-Пермские моторы»
«30» августа 2019 г.

Заведующая производством
службы общественного питания

 /Н.Ф.Бессмертная/

ОДОБРЕНА
предметно (цикловой) комиссией
Протокол № 7

«30» августа 2019г.

Председатель ЦМК

 /А.Е.Чураков/

УТВЕРЖДЕНА
на заседании методического совета
Протокол № 8

«28»июня 2019 г.

Зам. директора по учебной

работе  /М.С.Плотникова/



Комплект оценочных средств для проведения промежуточной аттестации
Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС)
(приказ Министерства образования и науки от 09.12.2016 г. № 1569),
рабочего учебного плана по профессии/специальности среднего
профессионального образования

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение «Пермский техникум промышленных и
информационных технологий им. Б.Г.Изгагина»

Организация-работодатель: АО «ОДК-Пермские моторы»

Общие положения

Результатом освоения учебной дисциплины является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности по ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, программе общепрофессиональной дисциплины «Основы калькуляции и учета» и составляющих её профессиональных и общих компетенций, формирующихся в процессе освоения ОПОП в целом.

ФОС включают в себя педагогические контрольно – измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям оценки результатов подготовки.

Формой аттестации по общепрофессиональной дисциплине является дифференцированный зачет. Итогом дифзачета является оценка.

1. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке

В результате освоения учебной дисциплины Основы калькуляции и учета обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» следующими умениями, знаниями, которые формируют профессиональные и общие компетенции: компетенциями:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 ОК 1-7, 9,10,11	<ul style="list-style-type: none">-вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;-составлять товарный отчет за день;-определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;-составлять план-меню, работать со сборником рецептур 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">-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;-правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;-методику осуществления контроля за товарными запасами;-понятие и виды товарных потерь, методику их списания;-методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;- порядок оформления и учета доверенностей;- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;- правила торговли;- виды оплаты по платежам;- виды и правила осуществления кассовых операций;- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;

		- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.
--	--	--

В результате контроля и оценки по общепрофессиональной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих знаний и умений (таблица):

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<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; -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; -методику осуществления контроля за товарными запасами; -понятие и виды товарных потерь, методику их списания; -методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; - порядок оформления и учета доверенностей; - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/ устного опроса; - тестирования; - оценки результатов самостоятельной работы <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных/ устных ответов, - тестирования.
<ul style="list-style-type: none"> - оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве, - оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; - составлять товарный отчет за день; 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов,</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы: презентаций

<p>-определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;</p> <p>- составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;</p> <p>-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;</p> <p>-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;</p> <p>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;</p> <p>-принимать оплату наличными деньгами;</p> <p>-принимать и оформлять безналичные платежи;</p> <p>-составлять отчеты по платежам</p>	<p>соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность расчетов</p> <p>-Соответствие требованиям НД и т.д.</p>	<p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- дифференцированный зачет</p>
--	---	--

2. Дифференцированный зачет для оценки освоения Основы калькуляции и учета

№ п/п	Наименование вопроса	Вариант ответа
	Выбрать единственно правильный ответ	
1.	Цена в общественном питании включает в себя:	а) стоимость сырья и торговая наценка; б) себестоимость продукции и прибыли; в) стоимость сырья и налоги.
2.	Измерители, применяемые для учета материальных ценностей, готовой продукции, единицей измерения служат кг, г:	а) денежные; б) трудовые; в) натуральные.
3.	Документ для получения сырья из кладовой, оформленный на основе плана – меню	а) наряд – заказ; б) требование; в) распоряжение.
4.	Что делают с изделиями, не проданными в течение дня?	А) уничтожают по акту; б) продают на следующий день; в) возвращают обратно на производство.
5.	Назовите цель составления плана – меню:	а) чтобы сосчитать выручку; б) чтобы заказать продукты на базах снабжения; в) чтобы рассчитать потребность в продуктах.
6.	Назовите документы, по которым устанавливают нормы вложения сырья на каждое блюдо:	а) по ТУ или ГОСТ; б) по сборнику рецептур; в) по плану – меню.
7.	Укажите, как при составлении калькуляции исчисляют стоимость сырьевого набора?	А) складывают цены всех продуктов, входящих в калькуляционный расчет; б) складывают норму закладки всех продуктов, входящих в блюдо, и умножают на цену; в) умножают нормы закладки продуктов на их цены и суммируют.
8.	Потери при перевозке, хранении и реализации товаров, обусловленные их физико – химическими свойствами	а) предполагаемые недостачи; б) естественная убыль; в) издержки обращения.

9.	Документ, который оформляют при многократном отпуске готовых изделий с производства на раздачу:	а) дневной заборный лист; б) накладная; в) акт о реализации.
10.	Основной нормативный документ для определения потребности и расхода сырья, выхода готовых блюд и изделий на ПОП	а) калькуляционная карточка; б) план – меню; в) Сборник рецептур.
11.	Установить соответствие видов и определений цен:	
	1. Оптовая	А. Цена, которая устанавливается продавцом с учетом конъюнктуры рынка
	2. Розничная	Б. Цена, по которой приобретает товар
	3. Свободная	В. Цена, устанавливаемая по договоренности между продавцом и покупателем
	4. Договорная	Г. Цена, по которой предприятие-изготовитель реализует свою продукцию оптовым предприятиям
	5. Покупная	Д. Цена, по которой товары продаются конечным потребителям (главным образом населению)
	6. Продажная	Е. Цена, по которой реализуется товар с торговой наценкой
12.	Ответить на вопросы:	
12.1	При расчете цен на блюда в калькуляционных карточках используют вес сырья по _____.	
12.2	Исчисление продажной цены единицы продукции (в общественном питании) – это _____.	
12.3	Отпуск продуктов из кладовой оформляется _____.	
12.4	Способ проверки соответствия фактического наличия товарно – материальных ценностей данным документации бухгалтерского учета – это _____.	
13.	Решить задачи:	
13.1	Рассчитать массу нетто (в граммах) свежей моркови, если для приготовления 1 порции блюда необходимо использовать 200 г моркови свежей неочищенной, отходы при холодной кулинарной обработке составляют 20 %.	
13.2	Рассчитать количество свежей свеклы по брутто на 1 порцию холодного блюда «Салат из свеклы» выходом 150 г., если на 1000 г салата используют 1100 г. продукта.	
13.3	Составить калькуляцию (по типовой форме) на 10 порций холодного блюда «Рулет из свинины» с определением продажной цены за 1 порцию блюда с выходом – 200 г. Наценка предприятия составляет – 50 % Рецептура:	
		Брутто Нетто Цена за 1 кг
	1. Свинина (грудинка)	1700 г. 1450 г 200,00
	2. Яйца кур.	2 шт 80 г. 5,00 (за 1 шт)
	3. Морковь свежая	100 г. 76 г. (отварная) 30,00
	4. Чеснок	15 г 12 г 200,00
	- 1000 г.	
		Выход:

4. Шкала оценивания:

вопросы **1 – 10** по 1 баллу,

11 – за каждое правильное соответствие по 0,5 балла, общее количество баллов за вопрос – 3;

12 – за каждое правильно выполненное задание по 1 баллу, общее количество баллов за вопрос – 4;

13 – за правильно выполненное задание № 13.1 и 13.2 по 2 балла, за 13.3 – 3 балла.

Общее количество баллов за тест – 24 б.

Критерии оценки: 22 – 24 б. «5»
19 – 21 б. «4»
16 – 18 б. «3»
0 – 15 б. «2»

Ключ к Дифференцированному зачету

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Вариант ответа	А	В	Б	В	В	Б	В	Б	А	В

11. 1 – Г, 2 – Д, 3 – А, 4 – В, 5 – Б, 6 – Е

12. 1 – брутто, 2 – калькуляция, 3 – накладной, 4 – инвентаризация.

13. 1. Брутто – 100 %, находим массу отходов 20 % - 40 г., находим **массу нетто** – 200 г.
– 40 г. = 160 г

2. 1100 г. – 1000 г. $X = (1100 * 150) : 1000 = 165$ г. свежей
свеклы X г. – 150 г.

3. Калькуляционная карточка на холодное блюдо «Рулет из свинины» Находим массу продуктов по брутто на 1 порцию выходом 200 г., затем умножаем на 100 порций, затем переводим в кг.

№ п/п	Наименование продукта	Норма, кг	Цена за 1 кг, руб.	Сумма, руб.
1.	Свинина (грудинка)	3,40	200,0	680,00
2.	Яйца кур.	4 шт.	5,0	20,00
3.	Морковь свежая	0,20	30,0	6,00
4.	Чеснок	0,03	200,0	6,00
Общая стоимость сырьевого набора на 10 порций, руб.				712,00
Наценка 50 %, руб.				356,00
Продажная цена 1 порции блюда, руб.				106,80
Выход 1 порции блюда, г				200

Информационное обеспечение обучения:

Основные источники (печатные издания):

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.

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.

Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/

Дополнительные источники (печатные издания)

Быстров С.А. Экономика и организация ресторанного бизнеса: учебное пособие/ Быстров С.А. – М.: Форум, 2011. - 464с.

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.

Перетятко Т.И. П27 Основы калькуляции и учета в общественном питании: Учебнопрактическое пособие. - 6-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К0», 2007. - 232 с.