

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Троицкий технологический техникум»

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 Основы калькуляции и учета

Результаты обучения	Формы и методы оценки
<p>Знание:</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;-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 платежкам;- 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>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none">-письменного/устного опроса;-тестирования;-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.</p>
<p>Умение:</p> <ul style="list-style-type: none">- оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве,	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none">- защита отчетов по практическим/ лабораторным

<ul style="list-style-type: none"> -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; -расчитывать 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 	<p>занятиям;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене
---	---

ПРИЛОЖЕНИЕ

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Троицкий технологический техникум»

КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ЭКЗАМЕНА (ЗАЧЕТА) ДИСЦИПЛИНЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА Основы калькуляции и учета

**ПРОФЕССИЯ
43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

Троицк 2024

Комплект оценочных средств разработан для оценки экзамена (зачета) дисциплины общепрофессионального цикла, направленного на проверку когнитивных знаний и умений по освоению компетенций, формируемых при изучении дисциплины общепрофессионального цикла «Основы калькуляции и учета»

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Троицкий технологический техникум»

Разработчики:

Исанбердина Расима Музафаровна, преподаватель высшей квалификационной категории.

Рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии преподавателей и мастеров п/о социально – экономического и естественно – научного профиля

Протокол № 6 от «22» мая 2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

I СПЕЦИФИКАЦИЯ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНОГО СРЕДСТВА

- 1.1 Область применения
- 1.2 Требования к компетенции экзаменуемого
- 1.3 Перечень проверяемых компетенций
- 1.4 Тип задания
- 1.5 Время выполнения задания
- 1.6 Используемые образовательные стандарты

II РЕГЛАМЕНТ ПРОВЕДЕНИЯ ЭКЗАМЕНА

- 2.1 Кадровое обеспечение оценочных мероприятий
- 2.2 Организация и проведение экзамена

III ЗАДАНИЕ ЭКЗАМЕНА

- 3.1 Описание заданий экзамена
- IV Оценка результатов экзамена

Приложение А Тестовое задание 1, 2 варианты

Приложение Б Практическое задание

Приложение В Протокол заседания экзаменационной комиссии экзамена
теоретического 1, 2 варианты

I СПЕЦИФИКАЦИЯ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНОГО СРЕДСТВА

1.1 Область применения

Комплект оценочных средств предназначен для оценки экзамена (зачета) дисциплины общепрофессионального цикла,, направленного на проверку когнитивных знаний и умений по освоению компетенций, формируемых при изучении дисциплины общепрофессионального цикла «Основы калькуляции и учета», в соответствии с минимальными требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.2 Требования к компетентности экзаменуемого

Обучающийся в рамках освоения профессионального модуля должен:

№ в соответствии с декомпозицией результатов освоения дисциплины	Содержание показателей
Знать	
3 1.1	виды учета, требуемые к учету
3 1.2	задачи бухгалтерского учета
3 1.3	предмет и метод бухгалтерского учета
3 1.4	элементы бухгалтерского учета
3 1.5	принципы и формы организации бухгалтерского учета
3 1.6	особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании
3 1.7	основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе
3 1.8	формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию
3 1.9	требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов
3 1.10	права, обязанности и ответственность главного бухгалтера
3 1.11	понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства
3 1.12	понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета
3 1.13	сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления
3 1.14	правила документального оформления движения материальных ценностей
3 1.15	источники поступления продуктов и тары
3 1.16	правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров
3 1.17	методика осуществления контроля за товарными запасами
3 1.18	понятие и виды товарных потерь, методика их списания
3 1.19	методика проведения инвентаризации и выявления ее результатов

3 1.20	понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц
3 1.21	порядок оформления и учета доверенностей
3 1.22	ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей
3 1.23	правила торговли
3 1.24	виды оплаты по платежам
3 1.25	виды и правила осуществления кассовых операций
3 1.26	правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты
3.1.27	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями
Уметь	
У 1.1	вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания
У 1.2	составлять товарный отчет за день
У 1.3	определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья
У 1.4	составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами
У 1.5	расчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки
У 1.6	участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве
У 1.7	пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями
У 1.8	принимать оплату наличными деньгами
У 1.9	принимать и оформлять безналичные платежи
У 1.10	составлять отчеты по платежам

1.3 Перечень проверяемых компетенций

Профессиональные компетенции

Код	Наименование профессиональных компетенций
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных

	изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребите-лей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребите-лей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребите-лей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассор-тимента с учетом потребностей различных кате-горий потребите-лей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и торты сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.4 Тип задания

Задание экзамена (зачета) дисциплины общепрофессионального цикла состоит из 2-х этапов:

Теоретический этап (проверка знаний) – решение тестового задания, два варианта по 40 вопросов в каждом;

Практический этап (проверка умений) – решение 10 видов учебно-профессиональных задач, при решении которых обязательно используются сборники и нормативные источники.

1.5 Время выполнения задания

Максимальное время выполнения заданий - 4 академических часа из них:

- инструктаж экзаменуемых, по ознакомлению с заданием и правилом выполнения - 15 минут;

- выполнение тестового задания - 1 час;

- решение учебно-профессиональных задач, при решении которых обязательно используются сборники, и нормативные источники – 2 часа;

- проверка выполненного задания 45 минут.

1.6 Используемые профессиональные стандарты

1. ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждённый приказом МинОбрНауки России № 1516 от 09 января 2016 года.

2. Профессиональный стандарт: *Повар. Р/н. 557, утвержден Приказом Минтруда России от 08.09.2015 N 610 н, зарегистрирован в Минюсте России 29.09.2015 N 39023.* Уровень квалификации – 4.

II РЕГЛАМЕНТ ПРОВЕДЕНИЯ ЭКЗАМЕНА

2.1 Кадровое обеспечение оценочных мероприятий

Состав экзаменационной комиссии формируется из числа преподавателей 2-х человек:

№ п/п	Член экзаменационной комиссии	Требования к квалификации	Обязанности
1	Преподаватель дисциплин, общепрофессионального цикла	Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.	Оценка качества выполнения заданий в соответствии с критериями оценки заявленного задания
2	Преподаватель дисциплин, общепрофессионального цикла (ассистент)	Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и	Контроль выполнения заданий в соответствии с регламентом

	дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.	
--	---	--

2.2 Организация и проведение экзамена

2.2.1 Выполнение заданий экзамена (зачета) дисциплины общепрофессионального цикла осуществляется в кабинете теоретического обучения в течение 6 академических часов. Распределение времени прописано в пункте 1.5.

2.2.2 Для всех экзаменуемых предусмотрено выполнение задания одного варианта из двух имеющихся по методу жеребьёвки, который предоставляется каждому экзаменуемому в печатном виде на каждом этапе экзамена (теоретического и практического) и шариковая ручка.

Первым проводиться теоретический этап, задание выполняется в строго отведённое время, какими - либо источниками пользоваться запрещено, после выполнения сразу сдается на проверку.

Приступая ко второму практическому этапу для решения учебно-профессиональных задач, всем экзаменуемым обязательно предоставляется задание в печатном виде, необходимые для выполнения справочные материалы, после выполнения сразу сдается на проверку.

2.2.3 Во время проведения экзамена обеденный перерыв не предусмотрен. В случае возникновения внепланового технического перерыва, время на выполнения заданий увеличивается на его срок.

2.2.4 В случае возникновения несчастного случая или болезни экзаменуемого председателем ЭК незамедлительно принимаются действия по привлечению ответственных лиц для оказания медицинской помощи. Далее принимается решение об отстранении экзаменуемого от дальнейшего участия в экзамене или назначении ему дополнительного времени в пределах времени, предусмотренного планом проведения экзамена.

2.2.5 В случае отстранения экзаменуемого от дальнейшего участия в экзамене ввиду болезни или несчастного случая, ему начисляются баллы за любую завершенную работу.

2.2.6 Вышеуказанные случаи подлежат обязательной регистрации в протоколе учета времени и нештатных ситуаций Приложение Б.

2.2.7 Участник, нарушивший правила поведения на экзамене, и чье поведение мешает процедуре проведения экзамена, получает предупреждение с занесением в протокол учета времени и нештатных ситуаций, который подписывается председателем и всеми членами ЭК. Потерянное время при этом не компенсируется участнику, нарушившему правило.

2.2.8 После повторного предупреждения участник удаляется с кабинета, вносится соответствующая запись в протоколе с подписями председателя и всех членов ЭК.

III ЗАДАНИЕ ЭКЗАМЕНА

3.1 Описание заданий экзамена

3.1.1 Тестовые задания сформированы в соответствии проверяемых декомпозиций знаний осваиваемых компетенций, представленных в пункте 1.2.

Профессиональные компетенции	№ в соответствии с декомпозицией компетенций	Знания в соответствии с декомпозицией компетенции	Знания в соответствии с декомпозицией результатов освоения дисциплины	№ в соответствии с декомпозицией	Форма вопроса, количество баллов				максимальное количество баллов
					№ вопроса	Количество баллов	№ вопроса	Количество баллов	
ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6	3.1.2.4	способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении	понятие и виды товарных потерь, методика их списания	3.1.18	1	1	2	1	2
	3. 1.4.5	способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов	методика осуществления контроля за товарными запасами	3.1.17	3	1			1
	3. 1.4.7	правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов	правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты	3 1.26	4	1			1
	3. 1.4.8	правила, техника общения с потребителями	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями	3.1.27	5	1			1
Итого									5
ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 2.8.	3 2.2.4	классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение блюд	формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию	3.1.8	6	1	7	1	2
			требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов	3 1.9	8	1			1
			сущность план-меню, его назначение, виды, порядок составления	3 1.13	9	1	10	1	2
Итого									5
ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5	3.4.1.14	правила оформления заявок на склад	источники поступления продуктов и тары	3 1.15	11	1			1
			правила оприходования	3 1.16	12	1			1

			товаров и тары материально- ответственными лицами, реализованных и отпущеных товаров						
			методика осуществления контроля за товарными запасами	3 1.17	13	1			1
Итого									3
ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5	3 5.2.11	условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства	методика осуществления контроля за товарными запасами	3 1.17	14	1	15	1	2
Итого									2
OK01	3 1.2	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте	виды учета, требования, предъявляемые к учету	3 1.1	16	1			1
			задачи бухгалтерского учета	31.2	17	1			1
			предмет и метод бухгалтерского учета	3 1.3	18	1			1
			элементы бухгалтерского учета	3 1.4	19	1			1
			принципы и формы организации бухгалтерского учета	3 1.5	20	1			1
			особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании	3 1.6	21	1			1
			основные направления совершенствова- ния, учета и контроля отчетности на современном этапе	3 1.7	22	1			1
			права, обязанности и ответственность главного бухгалтера	3 1.10	23	1			1
			понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения	3 1.11	24	1	25	1	2

			различных цен на продукцию собственного производства						
			понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета	3.1.12	26	1			1
			сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления	3.1.13	27	1			1
			источники поступления продуктов и тары	3.1.15	28	1	29	1	2
			понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц	3.1.20	30	1	31	1	2
			методика проведения инвентаризации и выявления ее результатов	3.1.19	32	1			1
Итого									17
OK 02	3.2.3		формат оформления результатов поиска информации	формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию	3.1.8	33	1		1
			правила документального оформления движения материальных ценностей	3.1.14	34	1			1
			правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров	3.1.16	35	1			1
Итого									3
OK 03	3.3.1	содержание актуальной нормативно-правовой документации	сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления	3.1.13	36	1			1
Итого									1

OK 05	3 5.2	правила оформления документов и построения устных сообщений.	требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов	3 1.9	37	1			1
Итого									1
OK 07	3 7.3	пути обеспечения ресурсосбережения.	понятие и виды товарных потерь, методика их списания	3 1.18	38	1			1
Итого									1
OK 09	3 9.2	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты	3 1.26	39	1			1
Итого									1
OK 11	3 11.4	кредитные банковские продукты	правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты	3 1.26	40	1			1
Итого									1
ВСЕГО									40

Варианты тестовых заданий представлены в Приложении А.

Форма вопроса «одиночный выбор» - вопрос закрытой формы с выбором одного варианта ответа состоит из неполного утверждения с одним ключевым элементом и множеством допустимых заключений, одно из которых являются правильным.

Форма вопроса «множественный выбор» - вопрос закрытой формы с выбором нескольких вариантов ответа состоит из неполного утверждения с несколькими ключевыми элементами и множеством допустимых заключений, несколько из которых являются правильными.

Форма вопроса «установление правильной последовательности» - вопрос на установление правильной последовательности состоит из однородных элементов некоторой группы и четкой формулировки критерия упорядочения этих элементов.

Форма вопроса «установление соответствия» - вопрос на установление соответствия состоит из нескольких групп элементов и четкой формулировки критерия выбора соответствия между ними. Соответствие устанавливается по принципу 1:1, но не более 1:4 (одному элементу первой группы соответствует от одного до четырех элементов второй группы). Внутри каждой группы все элементы однородные.

Выполнение задания «Тестирование» могут реализовываться посредством применения прикладных компьютерных программ, что обеспечивает возможность генерировать для каждого участника уникальную последовательность заданий, содержащую требуемое количество вопросов из каждого раздела и исключающую возможность повторения заданий.

При выполнении задания «Тестирование» обучающемуся предоставляется возможность в течение всего времени, отведенного на выполнение задания, вносить

изменения в свои ответы, пропускать ряд вопросов с возможностью последующего возврата к пропущенным заданиям.

Максимальное количество баллов – 40 баллов.

3.1.2 Учебно-профессиональные задачи сформированы в соответствии проверяемых декомпозиций умений осваиваемых компетенций, представленных в п. 1.2.

Профессиональные компетенции	Умения в соответствии с декомпозицией компетенции	Умения	№ в соответствии с декомпозицией компетенций	№ задачи	максимальное количество баллов
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	вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;	вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания	У 1.1	1	5
	составлять товарный отчет за день;	составлять товарный отчет за день	У 1.2	2	5
	-определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;	определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья	У 1.3	3	5
	составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;	составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами	У 1.4	4	5
	рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;	рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки	У 1.5	5	5

	участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;	участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве	У 1.6	6	5
	пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;	пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями	У 1.7	7	5
	принимать оплату наличными деньгами;	принимать оплату наличными деньгами;	У 1.8	8	5
	принимать и оформлять безналичные платежи	принимать и оформлять безналичные платежи	У 1.9	9	5
	составлять отчеты по платежам	составлять отчеты по платежам	У 1.10	10	5
ИТОГО					50

Варианты практических задач представлены в Приложении Б.

При решении задач обучающемуся предоставляется возможность в течение всего времени, отведенного на выполнение задания, вносить изменения в свои ответы, пропускать ряд задач с возможностью последующего возврата к пропущенным задачам.

Максимальное количество – 50 баллов.

IV ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ЭКЗАМЕНА

4.1 В ходе оценки заданий экзамена (зачета) дисциплины общепрофессионального цикла используются эталоны ответов, на теоретическом этапе – решение тестового задания, и на практическом этапе – решение учебно-профессиональных задач.

4.2 Шкала перевода баллов в оценку:

% выполнения	Количество баллов	Оценка
100 - 85		отлично
84 - 69		хорошо
68 - 53		удовлетворительно
Меньше 53 %	баллов и ниже	неудовлетворительно

ТЕСТОВОЕ ЗАДАНИЕ

по специальности 43.01.09 Повар, кондитер

Студент(а)(ки) _____ группы № _____
по экзамена (зачета) дисциплины общепрофессионального цикла «Основы калькуляции и
учета»

1 ВАРИАНТ

Внимательно прочтайте задание и ответьте на тестовые вопросы

Тип задания - одиночный выбор

1. Естественная убыль товара происходит вследствие

- а) растрески и рассыпки;
- б) усушки и выветривания;
- в) боя и порчи.

2. Укажите, какие виды потерь относятся к нормируемым:

- а) естественная убыль в пределах норм списания;
- б) ненормируемые потери;
- в) бой, порча, лом в процессе хранения сверх норм;
- г) недостача товаров, по которым нормы потерь не установлены

3. Бой, брак и порча товаров относятся:

- а) к естественной убыли
- б) к мелкооптовому отпуску
- в) к недостачам
- г) к товарным потерям

4. Безналичные расчеты – это:

- а) денежные расчеты путем перевода денежных средств со счета плательщика на счет получателя
- б) денежные расчеты путем записей по счетам в банках, в результате которых деньги списываются со счета плательщика и зачисляются на счет получателя
- в) денежные расчеты путем выставления чеков, векселей и аккредитивов в банках, в результате которых деньги списываются со счета плательщика и зачисляются на счет получателя
- г) все ответы верны

5. Ранее принятые наличные деньги кассовый работник хранит:

- а) в индивидуальном устройстве для хранения наличных денег
- б) на рабочем столе
- в) передает руководителю кредитной организации
- г) вкладывает в хранилище ценностей

6. Стандартизованный документ, содержащий необходимые сведения, инструкции для персонала, выполняющего некий технологический процесс

- а) технологическая карта
- б) технологическое меню
- в) калькуляционная карта

7. Нормативный документ для составления калькуляции на продукцию общественного питания:

- а) сборник рецептур блюд и кулинарных изделий
- б) стандарт предприятия
- в) план меню

8. Записи в журнал кассира-операциониста заносятся

- а) ежедневно
- б) по окончанию месяца
- в) по окончанию квартала

9. Назвать цель составления плана-меню

- а) чтобы сосчитать выручку
- б) чтобы заказать продукты на базах снабжения
- в) чтобы рассчитать потребность в продуктах

10. План-меню - это...

- а) производственная программа предприятия
- б) документ на отпуск товара
- в) документ на закуп товара

11. Приемке и оприходованию подлежат:

- а) только доброкачественные товары;
- б) только товары, имеющие сертификаты соответствия;
- в) только доброкачественные товары, отвечающие требованиям ГОСТ и ТУ.

12. При приемке мяса и мясопродуктов на обороте накладной должны:

- а) стоять штамп с указанием даты выработки;
- б) указаны сроки продажи и подпись ветеринарного врача;
- в) ветеринарное клеймо.

13. Что НЕ указывается в накладной?

- а) полное наименование продукта
- б) сорт товара
- в) срок годности товара

14. Режим хранения сырья и продуктов – это:

- а) определённая температура и относительная влажность;
- б) хорошая вентиляция и естественное освещение;
- в) искусственное освещение и влажная уборка;
- г) все ответы верны.

15. Для хранения продуктов навалом в закромах, используют способ хранения:

- а) стеллажный;
- б) штабельный;
- в) ящичный;
- г) насыпной.

16. К видам учета на ПОП не относится

- а) оперативный
- б) транспортный
- в) статистический
- г) бухгалтерский

17. К задачам бухгалтерского учета относится:

- а) проверка правильности оформления товарных операций
- б) приобретение сырья и товаров
- в) руководство технологическими процессами

18 Предметом бухгалтерского учета является

- а) хозяйственная деятельность предприятия
- б) управлеченческая деятельность
- в) организационная деятельность

19.Что не является элементом бухучета?

- а) инвентаризация
- б) документация
- в) счета
- г) продукция

20 . Каких форм бухучета не существует?

- а) упрощенная
- б) ручная
- в) автоматизированная

21. Какие процессы контролирует бухгалтер в общественном питании?

- а) производство;
- б) реализацию;
- в) организацию пользования услугами
- г) все из перечисленного

22. В бухгалтерском учете необходимым является

- а) произвольная форма учета
- б) сдача документов не в срок
- в) устная передача информации
- г) точность и объективность

23. Главный бухгалтер подчиняется

- а) менеджеру
- б) начальнику отдела кадров
- в) налоговой службе
- г) руководителю предприятия

24. Цена товара - это

- а) денежное выражение стоимости товара
- б) цена, по которой товары продаются населению
- в) способ определения цены за единицу готовой продукции

25. Размеры наценок в организации утверждает:

- а) руководитель организации
- б) главный бухгалтер
- в) материально-ответственное лицо

26. Товарооборот в общественном питании не включает

- а) реализацию продукции собственного производства;
- б) продажи покупных товаров
- в) продажи товаров в кредит

27. План – меню составляет

- а) директор
- б) бухгалтер – калькулятор
- в) начальник снабжения
- г) заведующий производством

28. Источниками снабжения предприятий общественного питания являются:

- а) фермерские хозяйства;
- б) супермаркеты;
- в) оптовые базы;
- г) магазины-кулинарии.

29. Предприятие общественного питания для закупки сырья и продуктов с продавцом заключает договор:

- а) купли-продажи;
- б) аренды;
- в) поставки;
- г) трудовой договор.

30. Бригадная материальная ответственность на производстве применяется, если

- а) невозможно разграничить ответственность каждого работника
- б) работа осуществляется в несколько смен
- в) так решает заведующий производством
- г) это решение работника

31. Полную материальную ответственность на ПОП несет

- а) директор
- б) главный бухгалтер
- в) заведующий производством
- г) уборщица

32. Кто возмещает недостачу, выявленную в ходе инвентаризации и не перекрытую нормами естественной убыли?

- а) предприятие за счет издержек
- б) виновное лицо за счет заработанной платы

в) покупатели за счет повышения цен на продукцию

33. Назовите документы, по которым устанавливают нормы вложения сырья на каждое блюдо:

- а) по меню;
- б) по сборнику рецептур;
- в) по плану- меню

34. Расходный кассовый ордер - это документ на...

- а) поступление денег
- б) документ на отпуск товара
- в) выдачу денег

35. Как списывается стоимость коробок, израсходованных на упаковку изделий в кондитерском цехе?

- а) за счет стоимости изделий;
- б) издержек производства;
- в) издержек обращения.

36. 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

37. Прием товара от поставщика по количеству на ПОП осуществляется на основании

- а) накладной на внутреннее перемещение
- б) товарно – транспортной накладной
- в) закупочного акта
- г) счет – фактуры

38. Товарные потери в кладовых ПОП не возникают в процессе

- а) транспортировки
- б) хранения
- в) обработки
- г) отпуска

39. При совершении покупки покупателям выдают

- а) контрольно-кассовый чек
- б) накладную
- в) приходно - кассовый ордер

40. При расчетах с покупателями используют наличный и ... расчеты

Шкала перевода баллов в оценку:

% выполнения	Количество баллов	Оценка
100 - 85	34-40	отлично
84 - 69	28-33	хорошо
68 - 53	21-27	удовлетворительно
Меньше 53 %	меньше 21	неудовлетворительно

К практической части теоретического экзамена допускаются соискатели, набравшие не менее **21 баллов из 40 возможных баллов.**

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ ПО РЕШЕНИЮ УЧЕБНЫХ ЗАДАЧ

по специальности 43.01.01 Повар, кондитер

Студент(а)(ки) _____ группы № ____
по дисциплине «Основы калькуляции и учета»

Внимательно прочтайте практические задания, подробно и последовательные пропишите решение, запишите ответ.

Задача № 1

Заполните дневной заборный лист, если известно, что 23 марта 2020 года из кондитерского цеха ООО «Сладон» в магазин «Кулинария» отпущено:

- пирожное «Меренга» 20 шт. по 20 руб.
- пирожки печеные с картофелем – 30 шт. по 10 руб.
- тесто слоеное 10 кг по 60 руб

Наценка в магазине составляет 50 %, отпуск продукции 2 раза в день (10.00, 12.00), возвращено пирожков 10 шт., 1 кг теста слоеного.

Начальник кондитерского цеха Петрова А.А.

Директор Рябова А.А.

Бухгалтер Алешина Б.Б.

Недостающие данные введите самостоятельно.

Задача № 2

Составить товарный отчет на основании следующих данных: предприятие ООО «Комбинат детского питания» (структурное подразделение кондитерский цех) составили товарный отчет № 78 от 10.04.2020 г. МОЛ – зав. кондитерским цехом Попова Н.Д. (табельный номер 071). В товарный отчет были внесены следующие данные:

- остаток на начало дня по документу (зaborный лист № 94 от 10.04.2020 г.) – 1150-00 руб.
 - приход - яблочный джем на 250-00 руб. (приходная накладная № 25 от 10.04.2020 г.)
 - расход – печенье на 100-00 руб. (продано в розницу, кассовый чек № 30)
- Ведомость принял и проверил бухгалтер Мещерякова А.В. Руководитель предприятия - Кокорина Е.И.

Задача № 3

Взято для очистки 80 кг картофеля. Определите, какой должна быть масса отходов, если норма отходов установлена 30% массы брутто.

Задача № 4

Рассчитайте количество продуктов в кг необходимое для приготовления 60 порций блюда «Винегрет овощной» массой 100 г.

Наименование сырья	Норма на 1 п, нетто, г	Норма на 1 п, брутто, г	Норма на 60 п, брутто, кг
Картофель	21	28	
Свекла	15	19	
Морковь	10	12	
Огурцы соленые	15	19	
Капуста квашеная	15	21	
Лук репчатый	15	18	
Масло растительное	10	10	

Задача № 5

Определить продажную цену блюда «Салат из свежих помидоров и огурцов» в рабочей столовой (наценка 25 %).

Калькуляционная карточка № 1

Салат из свежих помидоров и огурцов

Наименование сырья	Норма на 1	Норма на 100	Цена, руб-коп	Сумма, руб-коп
	порцию, г	порций, кг		
Помидоры	48,2		150	
Огурцы	31,3		100	
Лук зеленый	12,5		250	
Сметана	25		160	
Соль	2,0		8	
Стоимость набора сырья Наценка ____ % Цена 1 порции				

Задача № 6

Составьте инвентаризационную описание товаров на 6 апреля 2020 г.

Исходные данные: ООО «Сласти», кондитерский цех

МОЛ – начальник цеха Пяткова А.Б.

Фактическое наличие ценностей:

- яблоки свежие – 6 кг по 80 руб.;
- маргарин Солнечный фасованный в пачках (1/250 г.) – 400 шт. по 26 руб. 50 коп.;
- конфеты «Ласточка» – 25 кг по 260 руб.;

Ввести недостающие исходные данные самостоятельно.

Задача № 7. Заполнить журнал кассира-операциониста, используя следующие данные

1. Организация – ООО «Конди», г. Челябинск, ул. Кондитерская, д.1
2. Структурное подразделение - буфет
3. ККМ – Меркурий 130К
4. Период – 15.05.2020 г.
5. За ведение журнала отвечает кассир
6. Кассир – Сырова А.Б., администратор – Рыжова О.В.
7. Сумма на начало дня – 0 руб.
8. За смену поступило
 - отдел 1 – 5000 руб.
 - отдел 2 – 10000 руб.

Задача № 8

Оформить приходный кассовый ордер № 83 по следующей операции: ООО «Премьера» 17.05.2020 г. приняло от покупателя ООО «Заря» 38 940 руб. (в т.ч. НДС – 5 940 руб.) за реализованную продукцию по счету 115 от 13.05.2020 г.

Главный бухгалтер В.И. Никитина, кассир А.Н.Симакина

Задача № 9

Заполнить денежный чек на получение денежных средств в размере 76500 руб. от ООО «Салют». Получатель ЗАО «Фрегат». г. Челябинск, 14.05.2020 г., выдан Петровой Инне Ивановне, подписи Никифорова И.Н.

Задача № 10

Составить кассовый отчет, используя данные журнала регистрации кассовых операций за 15.05.2020 г. с 9.00 по 18.00

Остаток денег в кассе № 1: 125 руб.00 коп.

Данные по выручке по приходному кассовому ордеру № 54 от 15.05.2020 г.

Касса № 1 – 23450,00 руб.

Касса № 2 – 34650,00 руб.

Касса № 3 – 65213,00 руб.

Кассир Ильина П.А.