

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ВАЛУЙСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

**КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ОП.10 Основы калькуляции и учета
Специальность: 43.02.15. Поварское и кондитерское дело.
Группа 4ПКД**

2021 г.

Комплект оценочных средств **ОП.10 Основы калькуляции и учета** разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) Специальность: 43.02.15. Поварское и кондитерское дело.

РАССМОТРЕНО:
на заседании ЦМК
Протокол № 1 от 31.08 2021 г
Председатель ЦМК
Лялин В.В.

СОГЛАСОВАНО:
Зам. директора по УР
О.А. Сурова
« 31 » 08 2021 года

СОГЛАСОВАНО:
Зам. директора по УМР
Сержанова А.С.
« 31 » 08 2021 года

РАССМОТРЕНО:
на заседании ЦМК
Протокол № от 20 г
Председатель ЦМК
Лялин В.В.

СОГЛАСОВАНО:
Зам. директора по УР
О.А. Сурова
« » 20 года

СОГЛАСОВАНО:
Зам. директора по УМР
Сержанова А.С.
« » 20 года

Организация – разработчик:
Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Валуйский индустриальный техникум»
г. Валуйки Белгородской области

Разработчик:
Родченко А Г, преподаватель
ОГАПОУ «Валуйский индустриальный техникум»
г. Валуйки Белгородской области

СОДЕРЖАНИЕ

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ
НА ЗАЧЕТЕ

ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Результатом освоения учебной дисциплины **ОП.10 Основы калькуляции и учета** является готовность обучающегося к итоговой аттестации по дисциплине в форме дифференцированного зачета и составляющих его общих компетенций, формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом.

Формой аттестации по учебной дисциплине является дифференцированный зачет.

2. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины **ОП.10 Основы калькуляции и учета** осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Элемент дисциплины	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
ОП.10 Основы калькуляции и учета	Диф.зачет	Тестирование, ЛПЗ, индивидуальные задания, самостоятельная работа

3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ НА ЗАЧЕТЕ

В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих знаний и умений:

Профессиональные и общие компетенции, которые возможно сгруппировать для проверки	Показатели оценки результата
В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь : -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; -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 -	Рассчитывать стоимость кулинарной и кондитерской продукции собственного производства. Вести учет реализованной кулинарной кондитерской продукции Оформлять заявку на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления кулинарной и кондитерской продукции

<p>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.</p>	
<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</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 	<p>Полнота знаний о Правилах торговли. Виды оплаты по платежам Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты Полнота знаний о правилах расчета потребности в сырье и пищевых продуктах. Полнота знаний о правилах составления заявки на склад</p>

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 изучения дисциплины обучающийся должен освоить следующие личностные результаты, общие и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций, личностных результатов

Код	Наименование 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, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВПД 1.	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента:

ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
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.
ВПД 2.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
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 потребителей, 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 потребителей, 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 и 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.
ВПД 3.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
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 потребителей, 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 рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ВПД 4.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, 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 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ВПД 5.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
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 тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
ВПД 6.	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

4.ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.10 Основы калькуляции и учета

Основной целью оценки учебной деятельности является оценка умений и знаний.

Оценка осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля: контроль знаний обучающихся проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

Текущая аттестация обучающихся – оценка знаний и умений проводится постоянно с помощью тестовых заданий, на практических занятиях, по результатам самостоятельной работы обучающихся.

Промежуточная аттестация обучающихся по учебной дисциплине проводится в форме дифференцированного зачета.

Дифференцированный зачет может проводиться в виде теста, защиты рефератов, презентаций.

5.КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

5.1. Структура контрольно-оценочных материалов для дифференцированного зачета

Дифференцированный зачет состоит 25 заданий. Задания дифференцированного зачета предлагаются в тестовой форме.

Варианты дифференцированного зачета (тестовые задания) равноценны по трудности, одинаковы по структуре, параллельны по расположению заданий: под одним и тем же порядковым номером во всех вариантах дифференцированного зачета находится тестовое задание, проверяющее один и тот же элемент содержания.

5.2. Задание для проведения дифференцированного зачета

Вариант 1

1. Что относится к товарам в общественном питании?

- а) столовые приборы и посуда
- б) кухонная посуда и инвентарь
- в) холодные закуски
- г) оборудование

2. Что не относится к видам учета на ПОП?

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

3. Какой учет используется для текущего руководства и деятельности фирмы?

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

4. Что учитывают в натуральных измерителях?

- а) количество работников на предприятии
- б) рабочее время
- в) материальные ценности
- г) заработную плату

5. Кому подчиняется главный бухгалтер?

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

6. Какие хозяйственные операции проводят на ПОП?

- а) по приему заказов на проведение банкета
- б) по размещению гостей за столиками
- в) по передаче продуктов из кладовой на кухню
- г) по музыкальному сопровождению банкета

7. Если значение старшего отбрасываемого разряда больше 5, то как округляют число?

- 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
- г) последняя оставшаяся в числе цифра меняется на 9

8. Для повара заготовочного цеха (мясной, рыбный, овощной) при первичной обработке продуктов за начальное число (100%) принимается

- а) вес брутто
- б) вес нетто
- в) отходы при первичной обработке
- г) выход полуфабриката

9. 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
- в) 42 кг
- г) 4,2 кг

10. Кто несет ограниченную материальную ответственность на ПОП?

- а) повар
- б) кладовщик
- в) бармен
- г) грузчик

11. С какими работниками не заключают договор о полной материальной ответственности?

- а) выполняющими работы по приему и хранению ценностей
- б) выполняющими работы по обработке продуктов
- в) выполняющими работы по отпуску и продаже продуктов
- г) выполняющими работы по составлению отчетов

12. В каких случаях на производстве применяется бригадная материальная ответственность?

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

13. Что запрещено при оформлении документа?

- а) использовать ручку синего или черного цвета
- б) допущенную ошибку подчистить или замазать корректирующей жидкостью
- в) итоговые суммы дублировать прописью
- г) составлять его в момент совершения хозяйственной операции

14. Какие документы не относятся к документам производства?

- а) план – меню
- б) товарная книга
- в) накладная на внутреннее перемещение
- г) дневной заборный лист

15. В каких единицах измерения даны нормы закладки продуктов в Сборнике?

- а) граммах и килограммах
- б) граммах и литрах

- в) килограммах и штуках
- г) граммах и штуках

16. На какие блюда не установлены нормы закладки продуктов на 1000 г выхода?

- а) салаты
- б) гарниры
- в) супы
- г) блюда из яиц и творога

17. От чего зависит размер торговой наценки?

- а) объема товарооборота ПОП
- б) числа посадочных мест
- в) спроса и предложения
- г) числа работающих на ПОП

18. Какими нормативными документами пользуются при составлении калькуляции?

- а) ГОСТами «Общественное питание»
- б) ТУ
- в) Сборниками рецептур и ТТК
- г) Технологическими картами

19. Что не учитывается при составлении плана – меню?

- а) производственные возможности и пропускную способность торгового зала
- б) желания производственного персонала;
- в) ассортиментный перечень продукции, соответствующий предприятию данной категории
- г) сезонность

20. На основании чего осуществляется прием товара от поставщика по количеству на ПОП?

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

21. В процессе чего не могут возникнуть товарные потери в кладовых ПОП?

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

22. Какое сырье получают в заготовочный цех непосредственно от поставщика, минуя кладовую?

- а) овощи
- б) мясо
- в) муку
- г) специи

23. Какими документами оформляют передачу готовой продукции из производства на раздачу?

- а) накладной на внутреннее перемещение
- б) счет – фактурой
- в) дневным заборным листом
- г) товарной накладной

24. По каким ценам списывается стоимость возвращенных блюд с заведующего производством?

- а) покупным
- б) учетным
- в) продажным
- г) учетным и продажным

25. Кто не входит в состав рабочей комиссии для проведения инвентаризации?

- а) представитель налоговой службы
- б) представитель администрации
- в) материально – ответственное лицо
- г) работник бухгалтерии

Вариант 2

1. Что является необходимым в бухгалтерском учете?

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

2. Какая денежная единица измерения используется для ведения бухгалтерского учета на ПОП?

- а) рубли
- б) доллары США
- в) евро
- г) английские фунты

3. Как называется учет, характеризующий сложное, непрерывное, взаимосвязанное документальное отражение хозяйственных операций в различных измерителях?

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

4. Какую единицу измерения используют для трудовых измерителей?

- а) килограммы
- б) часы
- в) литры
- г) рубли

5. За что несет ответственность главный бухгалтер?

- а) выполнение должностных обязанностей работников предприятия
- б) выполнение плана по производству продукции

- в) все хозяйственные операции, проводимые на ПОП
- г) ведение учета и предоставление отчетности

6. Что понимается под термином «округлить число»?

- а) сохранение в нем такого количества знаков, которое соответствует заданной точности вычислений
- б) добавление к числу после запятой нулей
- в) добавление к числу после запятой нулей, количество которых соответствует заданной точности вычислений
- г) отбрасывание в числе дробной части

7. Как округляют число если значение старшего отбрасываемого разряда меньше 5?

- 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
- г) последняя оставшаяся в числе цифра меняется на 1

8. Что применяется за начальное число (100%) при тепловой обработке продуктов для повара доготовочного цеха (горячий)?

- а) вес брутто
- б) вес нетто
- в) отходы при тепловой обработке
- г) выход готового изделия

9. За что не устанавливается материальная ответственность на ПОП?

- а) продукцию собственного производства
- б) покупные товары
- в) музыкальную программу
- г) столовую и кухонную посуду

10. Кто несет полную материальную ответственность на ПОП?

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

11. С кем заключается договор о полной материальной ответственности?

- а) кассиром и старшим кассиром
- б) учениками и практикантами
- в) выпускниками специальных учебных заведений в течении первого года их работы
- г) работниками экономических служб

12. Что должны сделать материально – ответственные лица при обнаружении недостачи?

- а) найти виновных в ней
- б) возместить недостачу
- в) списать недостачу на издержки производства
- г) нести изменения в документы

13. Что не относится к реквизитам документа?

- а) наименование документа

- б) дата составления
- в) наименование должностей и личные подписи
- г) количество продукта весом брутто и нетто

14. Как называется документ, который не используется для оформления поступления товаров на склад?

- а) счет – фактура
- б) товарно – транспортная накладная
- в) закупочный акт
- г) требование – накладная

15. Что не указывается в Сборнике рецептур?

- а) Расход сырья на 1 порцию
- б) Расход сырья на 5 порций
- в) Расход сырья на 1000г
- г) Выход полуфабрикатов и готовых изделий

16. На какие блюда не установлены нормы закладки продуктов на выход одной порции?

- а) кисели и компоты
- б) мясные блюда
- в) рыбные блюда
- г) блюда из картофеля

17. Какие расходы не покрывает торговая наценка?

- а) издержки производства
- б) развитие предприятия
- в) выплату заработной платы работникам
- г) возмещение недостачи на ПОП

18. На какое количество составляют калькуляционный расчет?

- а) 100 порций и 10 кг
- б) 1 кг и 10 кг
- в) 100 порций и 1 кг
- г) 1 порцию и 10 кг.

19. Кто составляет План – меню?

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

20. На основании какого документа не осуществляется прием товара по качеству на ПОП?

- а) сертификата соответствия
- б) удостоверения о качестве
- в) справки из санэпидстанции
- г) ветеринарного свидетельства

21. С какой периодичностью 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

22. От чего зависит оформление отпуска продукции из производства на раздачу?

- а) формы раздачи
- б) графика работы
- в) количества поваров – раздатчиков
- г) места расположения раздачи

23. Что делают с продукцией на раздаче, не проданной в течении дня?

- а) уничтожают по акту
- б) продают на следующий день
- в) передают в другие торговые точки
- г) возвращают обратно на производство

24. При каких обстоятельствах не проводят инвентаризацию на ПОП?

- а) смене материально – ответственного лица
- б) назначении нового директора
- в) установлении факта краж, хищений, ограблений
- г) ликвидации, реорганизации предприятия

25. Что не относится к нормативно-технологической документации ПОП?

- а) сборник рецептов блюд
- б) технико-технологическая карта
- в) ассортиментный перечень продукции
- г) технологическая карта

Эталоны ответов

1 вариант

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
в	б	а	а	г	в	б	а	а	г	б	а	б	б	г	г	а	в	б	б	г	б	в	б	а

2 вариант

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
г	а	в	б	г	а	в	б	в	в	а	б	г	г	б	а	г	а	г	б	а	г	г	б	в

5.3. Система оценивания

Тест оценивается по 5-тибалльной шкале следующим образом: за правильный ответ обучающийся получает 1 балл, за неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов.

Оценка «5» (отлично) выставляется за 25 правильных ответов.

Оценка «4» (хорошо) выставляется за 24-20 правильных ответов.

Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется за 19-15 правильных ответов.

Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется, если количество правильных ответов менее 15.