

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ВАЛУЙСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине

Основы калькуляции и учета

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Валуйки 2017

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ.....	4
2. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ.....	7
4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА.....	8
4.1. Структура контрольно-оценочных материалов для дифференцированного зачета.....	8
4.2. Задания дифференцированного зачета.....	9
4.3. Система оценивания	17

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

В результате освоения учебной дисциплины ОП.05 « Основы калькуляции и учета» обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер следующими умениями, знаниями, которые формируют профессиональную компетенцию, и общими компетенциями:

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 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.

знать:

- 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 освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций

Шифр комп.	Наименование компетенций	Дискрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемные ситуации 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 Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	Распознавать задачу и/или проблему в профессионально 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, Определить 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.
ОК 2	Осуществлять	Планирование	Определять	Номенклатура

	поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности.	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.	информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (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 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности.	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять	Особенности социального и культурного контекста Правила

	государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	государственном языке Проявление толерантности в рабочем коллективе.	документы.	оформления документов.
ОК 9	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 государственном и иностранном языке.	Применение профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы.	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на 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.	правила построения простых и сложных предложений на 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.

ПК 1.2-1.6, 2.2-2.8, 3.2-3.5, 4.2-4.5, 5.2-5.5		Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	Рассчитывать стоимость кулинарной и кондитерской продукции собственного производства. Вести учет реализованной кулинарной и кондитерской продукции.	Правила торговли. Виды оплаты по платежам Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты.
		Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления кулинарной и кондитерской продукции.	Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах. Правила составления заявки на склад.

2. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Элемент дисциплины	Форма контроля и оценивания	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета.	<ul style="list-style-type: none"> -наблюдение и оценка на практическом занятии; устный опрос; решение ситуационных задач; -защита отчетов по практической работе; устный опрос - анализ результатов своей практической работы по изучаемой теме (рефлексия своей деятельности); -тестирование; -защита электронных презентаций; защита рефератов; устный опрос; глосарий -фронтальный и индивидуальный опрос во время аудиторных занятий. -текущий контроль в форме: устного опроса; 	Дифференцированный зачет
Тема 2. Ценообразование в общественном питании.	<ul style="list-style-type: none"> наблюдение и оценка на практическом занятии; устный опрос; решение ситуационных задач; -защита отчетов по практической работе; устный опрос - анализ результатов своей практической работы по изучаемой теме (рефлексия своей деятельности); -тестирование; -защита электронных презентаций ;защита рефератов; устный опрос; глосарий -фронтальный и индивидуальный опрос во время аудиторных занятий. -текущий контроль в форме: устного 	

	опроса;	
Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация.	наблюдение и оценка на практическом занятии; устный опрос; решение ситуационных задач; -защита отчетов по практической работе; устный опрос - анализ результатов своей практической работы по изучаемой теме (рефлексия своей деятельности); -тестирование; -защита электронных презентаций; защита рефератов; устный опрос; глосарий -фронтальный и индивидуальный опрос во время аудиторных занятий. -текущий контроль в форме: устного опроса;	
Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания.	наблюдение и оценка на практическом занятии; устный опрос; решение ситуационных задач; -защита отчетов по практической работе; устный опрос - анализ результатов своей практической работы по изучаемой теме (рефлексия своей деятельности); -тестирование; -защита электронных презентаций; защита рефератов; устный опрос; глосарий -фронтальный и индивидуальный опрос во время аудиторных занятий. -текущий контроль в форме: устного опроса;	
Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания.	наблюдение и оценка на практическом занятии; устный опрос; решение ситуационных задач; -защита отчетов по практической работе; устный опрос - анализ результатов своей практической работы по изучаемой теме (рефлексия своей деятельности); -тестирование; -защита электронных презентаций; защита рефератов; устный опрос; глосарий -фронтальный и индивидуальный опрос во время аудиторных занятий. -текущий контроль в форме: устного опроса;	
Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций.	наблюдение и оценка на практическом занятии; устный опрос; решение ситуационных задач;	

	-защита отчетов по практической работе; устный опрос - анализ результатов своей практической работы по изучаемой теме (рефлексия своей деятельности); -тестирование; -защита электронных презентаций; защита рефератов; устный опрос; глосарий -фронтальный и индивидуальный опрос во время аудиторных занятий. -текущий контроль в форме: устного опроса;	
--	---	--

Формой аттестации по учебной дисциплине является дифференцированный зачет. Итогом зачета является оценка

3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общих компетенций:

Результаты освоения (объекты оценивания)	Основные показатели оценки результата и их критерии
Уметь: ОК1 ОК2 ОК3 ОК5 ОК9 ОК10 ПК 1.2-1.6, 2.2-2.8, 3.2-3.5, 4.2-4.5, 5.2-5.5	<ul style="list-style-type: none"> - Составить план действия, - Определить необходимые ресурсы; - Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - Структурировать получаемую информацию. - Выделять наиболее значимое в перечне информации. - Оценивать практическую значимость результатов поиска. - Оформлять результаты поиска. - Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. - Организовывать работу коллектива и команды. - Излагать свои мысли на государственном языке. - Оформлять документы. - Использовать современное программное обеспечение. - Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы. - Рассчитывать стоимость кулинарной и

	<p>кондитерской продукции собственного производства.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Вести учет реализованной кулинарной и кондитерской продукции. - Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления кулинарной и кондитерской продукции.
<p>Знать: ОК1 ОК2 ОК3 ОК5 ОК9 ОК10 ПК 1.2-1.6, 2.2-2.8, 3.2-3.5, 4.2-4.5, 5.2-5.5</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. - Приемы структурирования информации. - Содержание актуальной нормативно-правовой документации. - Психологию коллектива. - Правила оформления документов. - Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности - правила построения простых и сложных предложений на 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. - Правила торговли. Виды оплаты по платежам. - Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты. - Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах. - Правила составления заявки на склад.

4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА

4.1. Структура контрольно-оценочных материалов для дифференцированного зачета

Дифференцированный зачет состоит 20 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.

4.2. Задания дифференцированного зачета

Вариант 1

1. Охарактеризуйте учетный натуральный измеритель используемый в общественном питании.

2. Условия заключение договора о материальной ответственности.

- а) между администрацией и сторожем,
- б) между администрацией и заведующей столовой,
- в) между администрацией и техническим персоналом.

3. Укажите подписи лиц утверждающих план – меню на приготовление продукции:

- а) директор и заведующая;
- б) директор и бухгалтер;
- в) заведующая и повара.

4. Какие показатели указываются в Сборниках рецептов в графе «брутто»?

- а) нормы полуфабриката;
- б) нормы сырья;
- в) выход готового изделия.

5. Какое количество порций берется за основу для расчета продажной стоимости блюд и изделий если по Сборнику рецептов выход указан в порциях?

- а) 200 порций;
- б) 10 порций;
- в) 100 порций.

6. Как производится расчет по графе «Сумма» в калькуляционной карточке при определении продажной цены изделия или блюда?

- а) суммируют показатель сырья и его стоимость;
- б) делят показатель сырья на его стоимость;
- в) умножают норму сырья на его стоимость.

7. Задача. Какое количество порций биточков рубленых можно приготовить из 40 кг мясного фарша если на порцию требуется 74грамм?

Ответ _____

8. Дать определение понятию « Торговая наценка – это.....

- а) часть розничной цены товара предназначенной для возмещения расходов;
- б) добавленная стоимость к покупным товарам, для возмещения расходов и получения прибыли;
- в) добавленная стоимость к продажной цене, предназначенной для возмещения убытков.

9. Какой показатель по «норме сырья» берется для расчета стоимости гарниров и соусов, если по Сборнику рецептов их выход 1000гр:

- а) норма на 100пор;
- б) норма на 10кг;
- в) норма на 1кг.

10. Каким документом оформляются получение продуктов со склада:

- а) транспортной накладной;
- б) наряд – заказом;
- в) требованием – накладной.

11. Охарактеризуйте трудовой измеритель в бухгалтерском учете.

12. Какие формы ответственности используют в общественном питании:

- а) административная;

- б) общественная;
- в) материальная.

13. Сколько экземпляров плана – меню составляется на производстве:

- а) 1 экземпляр;
- б) 4 экземпляра;
- в) 2 экземпляра.

14. Какие показатели записываются в графе «нетто» в Сборнике рецептов»:

- а) норма п/ф;
- б) норма сырья;
- в) выход готовых изделий.

15. Торговая наценка в общественном питании должна быть:

- а) больше торговой надбавки торговли;
- б) меньше торговой надбавки торговли;
- в) равна торговой надбавки торговли.

16. Какой графой Сборника рецептов пользуются повара овощного цеха?

- а) брутто;
- б) нетто;
- в) « всего » продуктов.

17. Задача. Сколько порций « Ананаса свежего » можно приготовить из 5кг ананаса, если на 1 порцию по рецептуре необходимо 182 г ананаса. Отходы при холодной обработке с удалением сердцевины 45%.

Ответ: _____

18. Как получают продажную цену изделия?

- а) стоимость сырьевого набора делят на 10кг, 100блюд;
- б) стоимость сырьевого набора умножают на 10кг, 100 блюд;
- в) из стоимости сырьевого набора вычитают стоимость каждого продукта.

19. Какой документ является основанием для приготовления продукции на производстве.

- а) транспортная накладная;
- б) требование накладная;
- в) план – меню

20. Как определяется продажная стоимость продукции?

- а) Общая стоимость сырья + торговая наценка + наценка общественного питания;
- б) Общая стоимость сырья + торговая наценка;
- в) Общая стоимость сырья + наценка общественного питания.

Вариант 2

1. Охарактеризуйте виды материальной ответственности.

2. Какой измеритель учета не существует в общественном питании.

- а) натуральный;
- б) природный;
- в) бухгалтерский

3. Охарактеризуйте понятие «инвентаризация»

- а) проверка и контроль сохранности материальных ценностей;
- б) письменное свидетельство о совершении хозяйственной операции;
- в) учет наличия материальных ценностей.

4 Кем составляется план – меню:

- а) заведующей и директором;
- б) заведующей и калькулятором;

в) директором и бухгалтерией.

5. На какую норму дан выход супов в Сборнике рецептов:

- а) 10л;
- б) 1л;
- в) 500гр.

6. Назовите размер предельной наценки на собственную продукцию предприятий при учебных заведениях:

- а) 25%;
- б) 32%;
- в) 20%.

7. Задача. Рассчитать закладку соли, специй и зелени для приготовления 30 порций «Икры грибной», если по Сборнику рецептов на 1 порцию установлена норма расхода (г): соли - 2-3г; перца молотого – 0,002; зелени – 2-3гр

Ответ _____

8. Какой документ используют для расчета и образования цены на продукцию производства:

- а) авансовый отчет;
- б) план – меню;
- в) калькуляционная карточка.

9. Назовите документ по которому устанавливаются нормы вложения сырья каждого блюда:

- а) по меню для потребителей,
- б) по Сборнику рецептов;
- в) по плану - меню.

10. Как рассчитывают цены на горячие напитки:

- а) по норме на 100 порций;
- б) по норме на 1л;
- в) 10л.

11. Охарактеризуйте учетный денежный измеритель применяемый в общественном питании.

12. Охарактеризуйте документы по месту составления:

- а) городские и районные;
- б) отдаленные и близкие;
- в) внутренние и внешние.

13. Дать определение понятию « План – меню»

14. В каких единицах измерения даны закладки продуктов в Сборнике рецептов:

- а) в литрах;
- б) в килограммах;
- в) в граммах.

15. Назовите цель составления плана – меню:

- а) сосчитать выручку;
- б) рассчитать потребность в продуктах;
- в) заказать продукты поставщикам.

16. На какое количество сырья рассчитывают цену продукции, если по Сборнику рецептов выход составляет 1000грамм:

- а) 10 л;
- б) 1л;
- в) 20л.

17. Задача. Рассчитать сколько порций «салата из свежих помидоров» получится из 25 кг, если при холодной обработке % отходов составляет 20%, а на 1 порцию выход составляет 150гр.

Ответ: _____

18. Дать определению понятию « Торговая наценка»

- а) часть розничной цены товара, предназначенной для возмещения расходов;
- б) добавленная стоимость к покупной цене товара для возмещения расходов и получения прибыли;
- в) добавленная стоимость к продажной цене предназначенной для возмещения убытков.

19. Как формируется в калькуляционной карточке колонка »Сумма в руб. коп»:

- а) норма продуктов умножается на цену за кг;
- б) норма продуктов делится на цену за кг;
- в) норма продуктов вычитается из цены за кг.

20. Какими техническими справочниками пользуются для расчета цен на мучные и кондитерские изделия:

- а) таблицы кондиций сырья;
- б) технологические карты;
- в) Сборник рецептов мучных и кондитерских изделий.

Ключ: ответов к вопросам тестовой работы

номер задания	Вариант 1	Вариант 2
1	С их помощью производится контроль по весу и объему, выражается в килограммах, штуках, метрах.	Полная, ограниченная, индивидуальная, коллективная
2	б	б
3	а	в
4	б	б
5	в	б
6	в	а
7	540 штук	Соль-60-90 г; перец черный- 0.06; зелень – 60-90 г.
8	б	в
9	в	б
10	в	в
11	Измеряется в минутах, часах, днях. С их помощью рассчитывается производство труда.	Из меряется в рублях. С их помощью выполняются расчетные операции.
12	в	в
13	а	Документ, определяющий план производства продукции на день.
14	в	в
15	а	б

16	а	а
17	15 порций	133 порции
18	а	б
19	в	а
20	а	в

4.3. 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 20-19 правильных ответов.

Оценка «4» (хорошо) выставляется за 18-16 правильных ответов.

Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется за 15-13 правильных ответов.

Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется, если количество правильных ответов менее 12.