Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области
"Сергиево-Посадский колледж"

УТВЕРЖДАЮ
Зам.директора по УР
_____/С.Г.Панова/
«30» августа 2019 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ОП.10 Основы калькуляции и учета

основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)
среднего профессионального образования
ГБПОУ МО «Сергиево-Посадский колледж»

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Сергиев Посад

2019

Рассмотрено на заседании ЦК

Специальностей и профессий сфер и услуг

Протокол № 1 от «30» августа 2019г.

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Сергиево-Посадский колледж»

Автор-разработчик:

Рузакова Юлия Викторовна - преподаватель ГБПОУ МО «Сергиево-Посадский колледж»

1. Паспорт комплекта фонды оценочных средств по дисциплине ОП.10 Основы калькуляции и учета.

Результатом освоения учебной дисциплины: «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.

1.1Формы контроля и оценивания элементов учебной дисциплины

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

1.2Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке на дифференцированном зачете.

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

Таблица 2.1

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 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 атвтоматизации при расчетах с потребителями; -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам.	Рассчитывать стоимость кулинарной и кондитерской продукции собственного производства. Вести учет реализованной кулинарной и кондитерской продукции Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления кулинарной и кондитерской продукции
В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен 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 общественно питании; -основные направления совершенствования, учета и контроля отчетност на современном этапе; - формы документов, применяемых в организациях питания, и классификацию; -требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;	Полнота знаний о правилах торговли. Виды оплаты по платежам Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты

-права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; -понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции порядокопределения розничных цен на продукцию собственног производства; - Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и метод расчета. - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; -правила документального оформления движения материальны 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 приняти платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и правила осуществления кассовых операций; -правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличным деньгами и при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов потребителями.	Полнота знаний о правилах расчета потребности в сырье и пищевых продуктах. Полнота знаний о правилах составления заявки на склад

В результате изучения дисциплины обучающийся должен освоить следующие общие компетенции:

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 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 языке.
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

2. Оценка освоения учебной дисциплины «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 проводится в виде теста, защиты рефератов, презентаций.

2.1. Типовые задания для оценки освоения учебной дисциплины «Калькуляция иучет»:

Задание для дифференцированного зачета по ОП. 05. «Основы калькуляции и учета». 1 вариант

Ф.И.О._____

Группа № _____ курс _____

Часть А

Выберите вариант правильного ответа

1. Определите, когда наступает материальная ответственность при поступлении продуктов на ПОП

а) после проведения взвешивания и пересчѐта поступившего товара

б) с момента оприходования товара на склад на основании товаросопроводительных документов в) с момента распределения товара на складе

г) с момента отгрузки товара со склада поставщика в транспорт покупателя

2. Произведите расчет выхода мякоти при обработке туши говядины 1 категории массой 250 кг.

а) 184,00 кг.

б) 73,75 кг.

в) 176,25 кг.

г) 66,00 кг.

3. Укажите учѐтные измерители, применяемые в учѐте общественного питания

а) рубли, доллары, евро

б) товарные запасы, финансовые показатели,

в) оперативные, статистические, бухгалтерские

г) натуральные, трудовые, денежные

4. Какое количество горбуши потрошеной с головой нужно обработать для того, что бы приготовить 50 порций филе с кожей и рѐберными костями жареного (все порции 100 г)?

а) 6,1 кг.

б) 10,2 кг.

в) 7,35 кг.

г) 8,1 кг.

5. Определите, как исправить ошибки, допущенные в товарном отчѐте а) корректурным способом б) корректурным способом и заверяются подписью МОЛ

в) корректурным способом и заверяются подписью бухгалтера

г) корректурным способом и заверяются подписью бухгалтера и МОЛ

6. Рассчитайте, какое количество картофеля очищенного получим из 50 кг. в марте месяце

а) 37,5 кг.

б) 35 кг.

в) 30 кг.
г) 20 кг.

7. Определите название документа, которым оформляется поступление сырья и продуктов на производство

а) кассовые чеки
б) приходная накладная
в) закупочный акт г)
расходные накладные

8. Рассчитайте, какое количество молока сухого цельного понадобится, если молока пастеризованного цельного необходимо 15 кг.

а) 1,8 кг.
б) 1,35 кг.
в) 5,7 кг.
г) 15,0 кг.

9. Укажите, как производится списание фарфорово-фаянсовой и сортовой стеклянной посуды

а) по наличию фактического боя
б) по инвентаризационной ведомости и фактическому наличию
в) по предельным нормам эксплуатационных потерь и наличию фактического боя
г) по акту на бой, лом и порчу

10. Определите количество гречневой крупы ядрицы поджаренной для варки 200 порций каши рассыпчатой массой 150 г.

а) 1,25 кг.
б) 14,28 кг.
в) 12,51 кг.
г) 7,5 кг.

Часть В

11. Составьте калькуляцию на какао с молоком по 3 колонке, определите цену одной порции массой 200г. (цены: какао-порошок 1 пачка 200г.– 50 руб., сахар 1 кг.- 40 руб., молоко 1 л. – 50 руб.)

а) 340 руб. 00 коп.
б) 34 руб. 00 коп.
в) 6 руб. 80 коп.
г) 15 руб. 00 коп.

Задание для дифференцированного зачета по ОП. 05. «Основы калькуляции и учета». 2 вариант

Ф.И.О._____

Группа № _____ курс _____

Часть А

Выберите вариант правильного ответа

1. Укажите сроки, отводимые в бухгалтерии, для проверки товарных отчѐтов

а) тут же в присутствии МОЛ по форме, по существу и арифметически
б) в тот же день по форме, по существу и арифметически в) в течение 3 дней по форме, по существу и арифметически
г) до следующего дня отчѐта по форме, по существу и арифметически

2. Для приготовления холодной закуски необходимо 2,3 кг. сельди крупной солѐной пряной без головы филе. Какое количество нужно обработать, что бы выполнить заказ

а) 3,59 кг.
б) 3,13 кг.
в) 4,6 кг
г) 3,1 кг.

3. Укажите с кем из работников, имеющих доступ к материальным ценностям, не заключают договор о материальной ответственности а) с учениками, практикантами, выпускниками специальных учебных заведений, не
имеющих опыта работы с материальными ценностями, в первый год их работы
б) с учениками, практикантами, выпускниками специальных учебных заведений, не имеющих опыта работы с материальными ценностями, в первый год их работы, грузчиками, уборщицами, сторожами в) с учениками, практикантами, выпускниками специальных учебных заведений, не
имеющих опыта работы с материальными ценностями, в первый год их работы, уборщицами г) с учениками, практикантами

4. Рассчитайте количество топлѐного жира полученного при перетапливании 90 кг. жира – сырца свиного
а) 67,5 кг.
б) 72кг. в)
18 кг.
г) 9 кг.

5. Укажите документ, на основании которого бухгалтерия производит расчѐт сырья для кондитерского производства
а)план-меню
б)меню-требование
в) накладная
г) наряд-заказ

6. Для приготовления супа необходимо 2 кг. очищенной моркови. Определите, какое количество моркови нужно получить со склада в декабре
а) 2,50 кг.
б) 2,67 кг.
в) 2,40 кг.
г) 3,00 кг.

7. Укажите, сколько экземпляров товарного отчѐта необходимо составить
а) 1экземпляр
б) 2экземпляра
в) 3 экземпляра
г) 5экземпляров

8. Определите какое количество порций каши вязкой молочной массой 200 г. можно приготовить из 2,5 кг. рисовой крупы
а) 68 порц.
б) 35 порц.
в) 56 порций
г) 146 порц.

9. Укажите основные этапы инвентаризации:
а) проверка фактического наличия товара.

б) проверка фактического наличия товара; принятие хозяйственных решений на основании результатов инвентаризации.

в) проверка фактического наличия товара; документальное оформление результатов инвентаризации.

г) проверка фактического наличия товара; документальное оформление результатов инвентаризации; принятие хозяйственных решений на основании результатов инвентаризации.

10. Произведите замену томатного пюре 12% на томатную пасту 35-40% при приготовлении гуляша, если томатного пюре необходимо 150 г.

а) 0,060 кг. б) 0,045 кг.
в) 0,09 кг.
г) 0,062 кг.

Часть В

11. Составьте калькуляцию на творог со сметаной и сахаром, определите цену 1 порции (цены: творог 1 пачка 250 г. – 45 руб., сметана за 1 кг. - 130 руб., сахар за 1 кг. - 40 руб.)

а) 1138 руб. 50 коп.
б) 11 руб. 39 коп.
в) 3204 руб.
г) 32руб. 04 коп.

Ключ для обработки материалов тестирования

№ п/п	I вариант	II вариант
	Часть А	**Часть А**
1	б	б
2	а	а
3	б	г
4	г	б
5	г	г
6	в	а
7	б	б
8	а	в
9	г	в
10	в	б
	Часть В	**Часть В**
11	в	г

2.2 Критерии оценивания результатов тестирования

Правильно выполненное задание части А оценивается в 1 балл.
Правильно выполненное задания части В оценивается в 5 баллов.
Выставляется:
«5» – за 15 – 14 баллов
«4» – за 13 – 12 баллов
«3» – за 11 – 9 баллов
«2» – менее 9 баллов

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительнойлитературы

Основные источники (печатные издания):

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер.закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 25 апр. 2016 г.]. – М.: РидГрупп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениями).

2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц.текст: [по сост. на 1 мая 2016 г.]. – М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы РоссийскойФедерации).

3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер.закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. – М.: ЭЛИТ, 2016. – 880 с.

4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

7. ГОСТ Р31987-2012Услуги общественного питания.Технологические документынапродукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построениюи содержанию.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерьсырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

9. ГОСТ Р 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественногопитания, реализуемая населению. Общие технические условия"

11. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб.для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»;, 2016.-176с.

Интернет-источники:

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

13. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей»

14. http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/

15. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлениидеенежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104)

16. http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/

17. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждениИМетодических указаний по инвентаризации имущества и совыхобязательств"http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/

18. равила продажи отдельных видов товаров (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утврждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznichnoj_torgovli/

Дополнительные источники (печатные издания)

20. Потапова И.И. Калькуляция и учет: рабочая тетрадь: учеб. пособие – М.: Академия, 2011.

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