**Комплект контрольно-оценочных средств**   
**для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации**

**в форме дифференцированного зачета**  
**по дисциплине «Основы калькуляции и учета»**в рамках основной профессиональной образовательной программы (АОПОП) по профессии 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов»

2024г.

## I.Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств .

Комплект контрольно-оценочных средств (КОС) предназначен для оценки результатов освоения учебной дисциплины: «Основы калькуляции и учета».

КОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме-контрольное тестирование.

КОС разработан на основании:

основной профессиональной образовательной программы по профессии:12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов»;

рабочей программы учебной дисциплины «Основы калькуляции и учёта»

**Результаты освоения учебной дисциплины.**

Знать:

Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания.   
Сборники рецептур.   
Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания.   
Учетные измерители. Материальная ответственность, договор материальной ответственности.   
Документы учета. Классификация, реквизиты, требования к содержанию и оформлению документов.   
Принципы построения, основные разделы, использование. План – меню.   
Понятие о цене. Ценообразование в общественном питании.   
Документы на отпуск продуктов.

Уметь:

-использовать учетные измерители, применяемые в общественном питании.

-оформлять договор материальной ответственности, документы учета.   
- работать со Сборниками рецептур, составлять план – меню.   
-оформлять документы на поступление сырья.

-производить расчет продажных цен на кулинарную продукцию.  
-вычисление процента отходов и потерь при кулинарной и механической обработке сырья.

**Форма текущего контроля и промежуточной аттестации.**

Таблица

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **объекты оценивания** | **Основные показатели оценки результата и их критерии** | **Тип задания;**  **№ задания** | **Форма аттестации**  **(в соответствии с учебным планом)** |
| **Тема 1.Введение** | |  |  |
|  | Предмет и метод бухгалтерского учета. Хозяйственная деятельность предприятия общественного питания. Организация бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания. Основные нормативные документы, определяющие порядок организации и ведения бухгалтерского учета. | Контрольное тестирование | Контрольное тестирование/экзамен |
| **Тема 2.Материальная ответственность** | |  |  |
|  | Материальная ответственность: понятие, виды. Договор о материальной ответственности. | Контрольное тестирование | Контрольное тестирование/экзамен |
| **Тема 3.Документы учета** | |  |  |
|  | Понятие о документах. Назначение бухгалтерских документов. Реквизиты, заполняемые в документах. Требования, предъявляемые к оформлению документов. Способы исправления ошибок в документах. Правила хранения документов. | Контрольное тестирование | Контрольное тестирование/экзамен |
| **Тема 4.Торговые вычисления** | |  |  |
|  | Роль вычислительной техники в совершенствовании вычислительных работ, повышении производительности труда при их выполнении. Калькуляторы, их использование в практике работы предприятий общественного питания.  Вычисление процентной суммы и процентной таксы, нахождение средних величин, нахождение средневзвешенной цены, определение потребности в сырье, отходов и потерь при хранении, транспортировке и ведении технологического процесса, процентные вычисления. | Контрольное тестирование | Контрольное тестирование/экзамен |
| **Тема 5.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий** | |  |  |
|  | Построение, структура сборника рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормы вложения массой брутто и нетто. Варианты закладки. Сезонные корректировки закладки сырья. Таблицы для дополнительных расчетов закладки сырья. Выход готовых блюд и кулинарных изделий. | Контрольное тестирование | Контрольное тестирование/экзамен |
| **Тема 6.Сборник рецептур мучных кондитерских изделий** | |  |  |
|  | Сборник рецептур мучных кондитерских изделий. Построение Сборника. Закладка продуктов на заданные рецептуры. Указания к рецептурам. | Контрольное тестирование | Контрольное тестирование/экзамен |
| **Тема 7. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания** | |  |  |
|  | Понятие цены. Виды цен, применяемых в общественном питании. Торговая наценка, ее назначение и порядок установления. Калькуляция, назначение, заполнение, срок действия. Корректировка цен в калькуляционной карточке.  План-меню, меню, продажные цены. Порядок определения цен на товары и полуфабрикаты. Расчет продажных цен на кулинарную продукцию.  Наряд-заказ, порядок составления. Расчет продажных цен на мучные и кондитерские изделия. | Контрольное тестирование | Контрольное тестирование/экзамен |
| **Тема 8.Учет сырья и готовой продукции** | |  |  |
|  | Состав товарооборота общественного питания.  Документальное оформление поступления и отпуска продуктов из кладовой. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери. Порядок проведения инвентаризации продуктов и тары в кладовой и на производстве, ее документальное оформление.  Задачи учета отпуска готовых изделий из кухни и кондитерских цехов.  Документальное оформление отпуска готовых блюд из производства, с раздачи.  Особенности бухгалтерского учета продуктов в кондитерских цехах. Учет поступления сырья и отпуска готовых изделий в кондитерских цехах. | Контрольное тестирование | Контрольное тестирование/экзамен |
| **Тема 9.Учет труда и его оплаты** | |  |  |
|  | Порядок оплаты труда работников ПОП. Гарантии и компенсации. Расчет оплаты за дни предоставленного отпуска. Расчет пособия по временной нетрудоспособности. Удержания из заработной платы. | Контрольное тестирование | Контрольное тестирование/экзамен |

# 

# 2. Комплект контрольно-оценочных средств

**2.1. Задания для проведения промежуточной аттестации в форме**

**контрольного тестирования по дисциплине «Основы калькуляции и учета»**

**Контрольная работа**

**по дисциплине «Основы калькуляции и учета»**

**I вариант.**

**Ф.И.О. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ дата \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ группа \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

***Укажите правильный вариант ответа***

**1. Из чего складывается цена в общественном питании?**

а) стоимость сырья и торговая надбавка;

б) себестоимость продукции и торговая надбавка;

в) стоимость сырья и налоги

**2. Для возмещения каких расходов предназначена торговая наценка?**

а) издержек и получения прибыли;

б) издержек и налогов;

в) издержек, налогов и получения прибыли;

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

а) от формы оплаты;

б) места расположения раздачи;

в) графика работы;

**4. Как оформляется отпуск тары без товара?**

а) накладной;

б) доверенностью;

в) не оформляется никак;

**5.Условия заключения договора о материальной ответственности?**

а) между администрацией и сторожем;

б) между администрацией и заведующей столовой;

в) между администрацией и техническим персоналом;

**6.** **.Сколько экземпляров плана – меню составляется на производстве:**

а) 1 экземпляр;

б) 4экземпляр;

в) 2экземпляра.

**7.** **Какие показатели записываются в графе «нетто» в Сборнике рецептур»:**

а) норма п/ф;

б) норма сырья;

в) выход готовых изделий.

**8.** **Торговая наценка в общественном питании должна быть :**

а) больше торговой надбавки торговли;

б) меньше торговой надбавки торговли;

в) равна торговой надбавки торговли.

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

а )200 порций;

б) 10 порций;

в) 100 порций.

**10. Охарактеризуйте учетный натуральный измеритель используемый в общественном питании.**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**11. .Охарактеризуйте документы по месту составления:**

а) городские и районные;

б) отдаленные и близкие;

в) внутренние и внешние.

**12.**  **Каким документом оформляются получение продуктов со склада:**

а) транспортной накладной;

б) наряд – заказом;

в) требованием – накладной.

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

а) таблицы кондиций сырья;

б) технологические карты

в) Сборник рецептур мучных и кондитерских изделий.

**14. 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.**

**15.** **Задача. Какое количество порций биточков рубленых можно приготовить из 40 кг мясного фарша если на порцию требуется 74граммов.**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Дифференцированный зачет**

**В форме контрольной работы**

**по дисциплине: «Основы калькуляции и учёта»**

**Ф.И.О. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ группа \_\_\_\_\_\_\_\_\_ дата \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

***Укажите правильный вариант ответа***

**1. Какие цены могут применяться в качестве учётных на предприятии общественного питания?**

а) покупные;

б) продажные;

в) покупные и продажные;

**2. Торговая наценка- это:**

а) часть розничной цены товара, предназначенная для возмещения расходов;

б) добавленная стоимость к покупной цене товара, предназначенная для возмещения расходов и получения прибыли;

в) добавленная стоимость к продажной цене товара, предназначенная для возмещения торговых расходов;

**3. Какие продукты можно получить в заготовочный цех непосредственно от поставщика?**

а) овощи;

б) мясо;

в) муку;

**4.В случае недостачи материально ответственные лица должны:**

а) найти виновных в ней;

б) возместить недостачу;

в) списать недостачу;

**5.Какие формы ответственности используют в общественном питании?**

а) административная;

б) общественная;

в) материальная;

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

а) директор и заведующая;

б) директор и бухгалтер;

в) заведующая и повара.

**7.** **В каких единицах измерения даны закладки продуктов в Сборнике рецептур:** а) в литрах;

б) в килограммах;

в) в граммах.

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

а) 25%;

б) 32%;

в) 20%.

**9.** **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

**10. Какой измеритель учета не существует в общественном питании.** а) натуральный;

б) природный;

в) бухгалтерский

**11.  Охарактеризуйте понятие «инвентаризация»**

а) проверка и контроль сохранности материальных ценностей;

б) письменное свидетельство о совершении хозяйственной операции;

в) учет наличия материальных ценностей**.**

**12. Охарактеризуйте трудовой измеритель в бухгалтерском учете.**

**13.  Какой документ является основанием для приготовления продукции на производстве.** а) транспортная накладная;

б) требование накладная;

в) план – меню

**14. 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%.**

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

**– 2-3гр .**

**Контрольно-оценочные материалы для проведения текущей аттестации.**

**Условия:**

Текущая аттестация по дисциплине «Основы калькуляции и учета» для профессии12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов» проводится в форме контрольного тестирования.

Контрольное тестирование проходит в два этапа.

1-ый этап теоретический и выполняется в форме тестирования. В тестовых заданиях присутствуют задания открытой и закрытой формы, на установление соответствия, с одним или нескольким выбором.

Тест состоит из 15 тестовых заданий, из которых студенту предлагается 13.

Способ оценивания: рейтинг (процентный балл).

Время выполнения тестового задания 45 минут.

2-ой этап: решение практического задания ,14 и 15 задания. Решение практических заданий проверяет освоение умений и способность применять знания.

**Количество вариантов задания-**2 варианта

**Время выполнения задания-**время выполнения тестового задания 45 минут;

-время выполнения практической части 30 минут

**Технические средства обучения:**

-рабочие места по количеству обучающихся;

-калькулятор.

**Критерии оценок:**

Для теоретического этапа:

«5»- 95-100%

«4»- 65-94%

«3»- 46-64%

«2»- 0-45%

Для решения задач:

«5»- все расчеты в заданиях выполнены верно;

«4»- все расчеты выполнены верно, но допущены единичные арифметические ошибки;

«3»- в задании расчеты выполнены с принципиальными ошибками, допущены значительные арифметические ошибки;

«2»- задание выполнено неправильно.

По результатам 1-го и 2-го этапов выставляется общая оценка.

**Ответы к тесту. I вариант.**

**1)** а

**2)** в

**3)** а

**4)** а

**5)** б

**6)** а

**7)** б

**8)** а

**9)** в

**10)** с их помощью производится контроль по весу, количеству и объёму, выражается в килограммах, литрах, штуках.

**11)** в

**12)** в

**13)** в

**14)** 133 порции

**15)** 54 порции

**II вариант.**

**1)** в

**2)** б

**3)** б

**4)** б

**5)** в

**6)** а

**7)** в

**8)** а

**9)** в

**10)** б

**11)** в

**12)** с их помощью рассчитывается производительность труда и начисляется заработная плата. Измеряется в минутах, часах, днях.

**13)** в

**14)** 15 порций

**15)** соль 60-90гр., перец чёрный -0,06гр., зелень 60-90гр.

**Используемая литература.**

1. Перетятко Т.И.Основы калькуляции и учета в общественном питании. Москва, 2017г.
2. Потапова И.И. Калькуляция и учет. Москва, Издательский центр «Академия», 2017г.
3. Куликова О.А., Перетятко М.Ю. Бухгалтерский учет в общественном питании. 2017г.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Москва. Экономика. 1983г.
5. Сборник мучных кондитерских изделий. Санкт-Петербург. Гидрометеоиздат.1998г

Дополнительные источники:

1. Морозова Л.Л. Бухгалтерский учет в общественном питании. Москва – Санкт-Петербург, 2010г.
2. Николаева Г.А. Бухгалтерский учет в общественном питании. Москва, 2012 г.
3. Щербакова В.И. Теория бухгалтерского учета. Москва, 2016 г.
4. Гуккаев В.Б. Организация общественного питания: правила работы, учет, налогообложение. Москва, 2015г.
5. Куликова О.А., Перетятко М.Ю. Бухгалтерский учет в общественном питании. 2007г.
6. Алексеев Е.М., Мифтахудинова Н.М. Основы учета и калькуляции в предприятиях общественного питания. 2005г.

Интернет - ресурсы

<http://www.buh.ru/document-376>

<http://www.audit-it.ru/articles/account/otrasl/a89/42253.html>

<http://zakon.kuban.ru/private3/132/132-04.shtml>

<http://www.texno-plus.ru/publ/1-1-0-6>