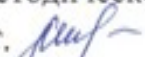


Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Иркутской области
"Тайшетский промышленно-технологический техникум"

**Фонд оценочных средств
по учебной дисциплине
Основы калькуляции и учета
образовательной программы (ОП)
по профессии СПО
43.01.09. Повар, кондитер**

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Тайшетский промышленно-технологический техникум»

Разработчики: преподаватель Шалаева С.А Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Тайшетского промышленно технологического техникума»

Рассмотрена на заседании методической комиссии общеобразовательных дисциплин,
протокол № 8 от 17.05.2017 г. 

Заключение
на комплект контрольно-оценочных средств общепрофессиональной дисциплины
ОП Основы калькуляции и учета
программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих) по профессии СПО
43.01.09 Повар, кондитер
составленный преподавателем: Шалаева Светлана Андреевна

Представленный комплект контрольно-оценочных средств по **общепрофессиональной дисциплине ОП Основы калькуляции и учет** соответствует требованиям ФГОС СПО.

Предлагаемые составителями формы и средства текущего и промежуточного контроля соответствуют целям и задачам реализации программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих) по профессии СПО **43.01.09 Повар, кондитер**

Оценочные средства для текущей и промежуточной аттестации, итогового контроля успеваемости представлены в полном объеме.

Виды оценочных средств, включенные в представленный комплект, отвечают основным требованиям формирования КОС.

Разработанный и представленный для экспертизы комплект оценочных средств рекомендуется к использованию в образовательном процессе.

ИП Т.М.Фарутина



Т.М.Фарутина

Заключение
комплекта контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю
ОП Основы калькуляции и учета
программы квалифицированных рабочих (служащих) по профессии СПО
43.01.09 Повар, кондитер

№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка	
		да (+)	нет (-)
Экспертиза оформления титульного листа			
1.	Наименование комплекта оценочных средств профессионального модуля на титульном листе совпадает с наименованием профессионального модуля в ППКРС	+	
2.	Оборотная сторона титульного листа заполнена в соответствии с рекомендациями	+	
Экспертиза паспорта комплекта оценочных средств			
3.	Паспорт комплекта оценочных средств заполнен полностью	+	
4.	Пункт «Приобретенный практический опыт, освоенные умения, усвоенные знания» заполнен в соответствии с ФГОС и программой ПМ	+	
5.	Пункт «Результаты обучения ПК, ОК» заполнен в соответствии с ФГОС и программой	+	
6.	Пункт «Основные показатели оценки результата» заполнен в соответствии с программой	+	
7.	Наличие в паспорте распределения КОС для текущего контроля знаний, умений обучающихся по МДК, разделам и темам профессиональных модулей; для промежуточной аттестации по МДК, учебной и производственной практике.	+	
8.	Перечень основной и дополнительной литературы включает общедоступные источники информационной базы образовательной организации	+	
9.	Перечисленные Интернет-ресурсы актуальны и достоверны	+	
10.	Перечисленные источники соответствуют библиографическим требованиям оформления	+	
11.	Задания для квалификационного экзамена по профессиональному модулю представлены	+	
Экспертиза оформления комплекта оценочных средств			
12.	Комплект оценочных материалов оформлен в соответствии с рекомендациями.	+	
13.	Оценочные средства позволяют определить уровень сформированности общих и профессиональных компетенций по профессиональному модулю.	+	
Итоговое заключение (следует выбрать одну из альтернативных позиций)			
Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю может быть рекомендован к утверждению		+	
Комплект оценочных средств по профессиональному модулю следует доработать		+	
Комплект оценочных средств по профессиональному модулю не рекомендуется к использованию в образовательном процессе		+	
Замечания и рекомендации эксперта по доработке:			

00000

I. Паспорт Фонда оценочных средств

Назначение:

Фонд оценочных средств, предназначен для оценки результатов освоения дисциплины профессионального цикла: **Основы калькуляции и учета.**

по специальности среднего профессионального образования **43.01.09. Повар кондитер.**

КОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме зачета .

КОС разработан на основании положений: по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих для профессии 43.01.09. «Повар, кондитер» программы учебной дисциплины Основы калькуляции и учета .

2. Результаты освоения учебной дисциплины.

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 - 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 .

В результате освоения 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 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;

5. Типовые задания для оценки освоения учебной дисциплины

«Основы калькуляции и учета».

Инструкция по проведению тестового задания

Внимательно прочитайте задание

Выберите правильный вариант ответа

Время выполнения: 15 минут

Тест на тему:

« Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров в предприятиях общественного питания»

1. По каким ценам стоимость блюд списывается с заведующего производством?
 - а. по продажным;
 - б. по купным;
 - в. продажным и по купным.
2. От чего зависит оформление отпуска продукции из производства на раздачу?
 - а. от формы оплаты;
 - б. места расположения раздачи;
 - в. графика работы.
3. Что делают с изделиями, не проданными в течение дня?
 - а. уничтожают по акту;
 - б. продают на следующий день;
 - в. возвращают обратно на производство.
4. Как списывается стоимость коробок, израсходованных на упаковку изделий в кондитерском цехе?
 - а. за счет стоимости изделий;
 - б. издержек производства;
 - в. издержек обращения.
5. Какие продукты можно получить в заготовочный цех непосредственно от поставщика?
 - а. овощи;
 - б. мясо;
 - в. муку.
6. Как осуществляется реализация продукции в буфете?
 - а. за наличный расчет;
 - б. наличный расчет через кассу;
 - в. наличный и безналичный расчеты.
7. С чего начинается инвентаризация в буфете?
 - а. с проверки подсобных помещений;
 - б. проверки денежных средств в кассе;
 - в. проверки наличия товаров в торговом зале.
8. По каким ценам ведут учет тары?
 - а. по продажным;
 - б. по свободным;
 - в. по покупным.
9. Как оформляется отпуск тары без товара?
 - а. накладной;
 - б. доверенностью;

в. не оформляется никак.

10. В случае недостачи материально ответственные лица должны:

- а. найти виновных в ней;
- б. возместить недостачу;
- в. списать недостачу.

Критерии оценки:

Коэффициент усвоения	Количество существенных операций	Оценка
0,94-1,00	10	5
0,8-0,94	8-9	4
0,7-0,8	7	3
Менее 0,7	Менее 7	2

5» - получают учащиеся, выполнившие задание в заданное время, самостоятельно справившиеся с работой на 100 - 90 %;

«4» - ставится в том случае, учащиеся выполнили задание в заданное время ,самостоятельно, но верные ответы составляют 80 % от общего количества;

«3» - соответствует работа, содержащая 50 – 70 % правильных ответов, учащиеся не уложились в заданное время

«2» - соответствует работа, содержащая менее 50% правильных ответов, учащиеся не уложились в заданное время, самостоятельность при выполнении задания отсутствует

Устный опрос

Инструкция по проведению устного опроса

1.Внимательно выслушайте вопрос

2. Излагайте своими словами, подтверждайте конкретными примерами

3. Время выполнения: 20 минут

Вопросы на тему:

«Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров в предприятиях общественного питания»

1. Как отчитываются заведующие кондитерским цехом?

2. Что такое наряд- заказ?

3. Как проводится инвентаризация на производстве?

4. Как проводят списание соли и специй?

5. Как определяют реализацию за наличный расчет?

6. Какой отчет составляют материально- ответственные лица на производстве?

7. Что такое дневной заборный лист?

8. Как оформляется поступление сырья на производство?

9. Как организована материальная ответственность на производстве?

10. Как производят сдачу готовых кондитерских изделий в экспедицию?

Критерии оценки

Оценка «5»- полностью освоил учебный материал, умеет изложить его своими словами, самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «4»- в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами, подтверждает ответ конкретными примерами правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «3»- не усвоил существенную часть учебного материала, допускает значительные ошибки при его изложении своими словами, затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами, слабо отвечает на дополнительные вопросы.

Оценка «2»- почти не усвоил учебный материал, не может изложить его своими словами, не может подтвердить ответ конкретными примерами, не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

Оценка «1»- полностью не усвоил учебный материал, не может изложить знания своими словами, не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

Устный опрос

Инструкция по проведению устного опроса

1. Внимательно выслушайте вопрос

2. Излагайте своими словами, подтверждайте конкретными примерами

3. Время выполнения: 20 минут

Вопросы на тему:

«Порядок составления плана-меню»

1. Как записываются блюда в план-меню?

2. Как определяется суточная потребность сырья на производстве?

3. Какой документ служит основой для получения сырья из кладовой?

4. Кто составляет план- меню?

5. Как устанавливаются розничные цены?

6. Как исчисляется стоимость сырьевого набора блюда в калькуляции?

7. Как исчисляется величина наценки?

8. Как устанавливается продажная цена блюда?

9. При расчете цены на блюда вес сырья берут по брутто или по нетто

10. При расчете гарниров, соусов норма закладки продуктов дана в рецептуре на 1000г. выхода на какое количество составляется калькуляция?

Критерии оценки

Оценка «5»- полностью освоил учебный материал, умеет изложить его своими словами, самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «4»- в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами, подтверждает ответ конкретными примерами правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «3»- не усвоил существенную часть учебного материала, допускает значительные ошибки при его изложении своими словами, затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами, слабо отвечает на дополнительные вопросы.

Оценка «2»- почти не усвоил учебный материал, не может изложить его своими словами, не может подтвердить ответ конкретными примерами, не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

Оценка «1»- полностью не усвоил учебный материал, не может изложить знания своими словами, не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

Задания для зачета по учебной дисциплине.

1. Определите, когда наступает материальная ответственность при поступлении продуктов на ПОП
после проведения взвешивания и пересчёта поступившего товара
с момента оприходования товара на склад на основании товаросопроводительных документов
с момента распределения товара на складе
с момента отгрузки товара со склада поставщика в транспорт покупателя
2. Произведите расчет выхода мякоти при обработке туши говядины 1 категории массой 250 кг.
184,00 кг.
73,75 кг.
176,25 кг.
66,00 кг.
3. Укажите учётные измерители, применяемые в учёте общественного питания
рубли, доллары, евро
товарные запасы, финансовые показатели,
оперативные, статистические, бухгалтерские
натуральные, трудовые, денежные
4. Какое количество горбуши потрошенной с головой нужно обработать для того, что бы приготовить 50 порций филе с кожей и рёберными костями жареного (все порции 100 г)?
6,1 кг.
10,2 кг.
7,35 кг.
8,1 кг.
5. Определите, как исправить ошибки, допущенные в товарном отчёте
корректирующим способом
корректирующим способом и заверяются подписью МОЛ
корректирующим способом и заверяются подписью бухгалтера
корректирующим способом и заверяются подписью бухгалтера и МОЛ
6. Рассчитайте, какое количество картофеля очищенного получим из 50 кг. в марте месяце
37,5 кг.
35 кг.
30 кг.
20 кг.
7. Определите название документа, которым оформляется поступление сырья и продуктов на производство
кассовые чеки
приходная накладная
закупочный акт
расходные накладные
8. Рассчитайте, какое количество молока сухого цельного понадобится, если молока пастеризованного цельного необходимо 15 кг.
1,8 кг.
1,35 кг.
5,7 кг.
15,0 кг.

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

по наличию фактического боя

по инвентаризационной ведомости и фактическому наличию

по предельным нормам эксплуатационных потерь и наличию фактического боя

по акту на бой, лом и порчу

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

1,25 кг.

14,28 кг.

12,51 кг.

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.)

340 руб. 00 коп.

34 руб. 00 коп.

6 руб. 80 коп.

15 руб. 00 коп.

Вариант 2

Часть А

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

тут же в присутствии МОЛ по форме, по существу и арифметически

в тот же день по форме, по существу и арифметически

в течение 3 дней по форме, по существу и арифметически

до следующего дня отчёта по форме, по существу и арифметически

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

3,59 кг.

3,13 кг.

4,6 кг

3,1 кг.

3. Укажите с кем из работников, имеющих доступ к материальным ценностям, не заключают договор о материальной ответственности

с учениками, практикантами, выпускниками специальных учебных заведений, не имеющих опыта работы с материальными ценностями, в первый год их работы

с учениками, практикантами, выпускниками специальных учебных заведений, не имеющих опыта работы с материальными ценностями, в первый год их работы,

грузчиками, уборщицами, сторожами

с учениками, практикантами, выпускниками специальных учебных заведений, не имеющих опыта работы с материальными ценностями, в первый год их работы,

уборщицами

с учениками, практикантами

4. Рассчитайте количество топлёного жира полученного при перетапливании 90 кг. жира – сырца свиного

67,5 кг.

72кг.

18 кг.

9 кг.

5. Укажите документ, на основании которого бухгалтерия производит расчёт сырья для кондитерского производства

план-меню

меню-требование

накладная

наряд-заказ

6. Для приготовления супа необходимо 2 кг. очищенной моркови. Определите, какое количество моркови нужно получить со склада в декабре

2,50 кг.

2,67 кг.

2,40 кг.

3,00 кг.

7. Укажите, сколько экземпляров товарного отчёта необходимо составить

1 экземпляр

2 экземпляра

3 экземпляра

5 экземпляров

8. Определите какое количество порций каши вязкой молочной массой 200 г. можно приготовить из 2,5 кг. рисовой крупы

68 порц.

35 порц.

56 порций

146 порц.

9. Укажите основные этапы инвентаризации:

проверка фактического наличия товара.

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

проверка фактического наличия товара; документальное оформление результатов инвентаризации.

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.

0,060 кг.

0,045 кг.

0,09 кг.

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.)

1138 руб. 50 коп.

11 руб. 39 коп.

3204 руб.

32руб. 04 коп.

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

6. Перечень материалов, оборудования и информационных источников, используемых в аттестации

Технические средства обучения лаборатории:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- микрокалькуляторы.
- комплект учебно-наглядных пособий «Калькуляция и учет»
- типографные бланки

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

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.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ.2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
- 3.ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.-М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- 4.ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
- 5.Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф.образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013.-176с.

(электронные издания):

- 1.Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016)
http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/
- 3.Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей»
- 4.http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/
- 5.Правила продажи отдельных видов товаров (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.
http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_rozничnoj_torgovli/

6.Правила розничной торговли текст по состоянию на 18.01.2016 г.)
Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19
января 1998 года № 55.
http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznichnoj_torgovli/

Интернет-ресурсы

23.<http://economy.gov.ru>

24.<http://www.consultant>

