

Министерство образования, науки и молодежной политики
Забайкальского края
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Приаргунский государственный колледж»

Утверждаю:
Первый заместитель директора
ГПОУ «ПГК»
_____ Минакова Н.И.
« ____ » _____ 2018 г.

Комплект
Контрольно-оценочных средств
ОП.05 Основы калькуляции и учета
по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Приаргунск 2018г.

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по программе подготовки квалифицированных рабочих 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: ГПОУ «ПГК»

Разработчики:

Скорнякова Л.М., преподаватель профессионального цикла ГПОУ «ПГК»

Рассмотрено на заседании ПЦК информационно экономического и кулинарного цикла

« ____ » _____ 2018г

Председатель ПЦК _____

Эксперты от работодателя:

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)

Паспорт комплекта оценочных средств

1.1. Область применения

Комплект оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учета основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Комплект оценочных средств позволяет оценивать:

1.1.1. Освоенные знания и умения:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

У1 оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве,

У2 оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;

У3 составлять товарный отчет за день;

У4 определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;

У5 составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;

У6 рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;

У7 участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;

У8 пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;

У9 принимать оплату наличными деньгами;

У10 принимать и оформлять безналичные платежи;

У11 составлять отчеты по платежам.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

31 виды учета, требования, предъявляемые к учету;

32 задачи бухгалтерского учета;

33 предмет и метод бухгалтерского учета;

34 элементы бухгалтерского учета;

35 принципы и формы организации бухгалтерского учета

36 особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;

37 основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;

38 формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;

39 требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;

310 права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;

311 понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;

312 Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.

313 сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;

314 правила документального оформления движения материальных ценностей;

315 источники поступления продуктов и тары;

316 правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;

317 методику осуществления контроля за товарными запасами;

318 понятие и виды товарных потерь, методику их списания;

319 методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;

320 понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;

321 порядок оформления и учета доверенностей;

- 322 ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;
 правила торговли;
 323 виды оплаты по платежам;
 324 виды и правила осуществления кассовых операций;
 325 правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;
 326 правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.
 327 Нормативно правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания

1.2. Система контроля и оценки освоения программы дисциплины

Результатом освоения учебной дисциплины «Основы калькуляции и учет» профессионального цикла является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности по ОП.05 Основы калькуляции и учет основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Формой итоговой аттестации по учебной дисциплине является дифференцированный зачет

1.2.1. Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении программы дисциплины

Наименование дисциплины	Формы промежуточного контроля и итоговой аттестации
1	2
ОП.05 Основы калькуляции и учет	Дифференцированный зачет

1.2.2. Организация контроля и оценки освоения программы дисциплины

Освоенные умения, усвоенные знания (У,З)	№№ заданий для проверки
1	3
У1,У2, У5, 38,39,312,327	Зд1 Практическое занятие 1. Расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства
У4, У5, 38, 39, 318, 327	Зд 2 Практическое занятие 2. Определение процентной доли потерь при различных видах обработки сырья
У3, У5, 31, 36, з7, 38, 39, 310, 312, 318, 322, 327	Зд 3 Практическое занятие 3. Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день
У5, У6,38, 37, 39, 311,312, 327	Зд 4 Практическое занятие 4. Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Оформление калькуляционных карточек
У2, У7, 315, 314, 316, 317, 327	Зд 5 Практическое занятие 5. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания.
У3, У7, 39, 312, 314, 317, 318, 324	Зд 6 Практическое занятие 6. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве
У1-У11, 31-327	Зд 7 Контрольная работа

2. Комплект материалов для оценки уровня освоения умений и знаний

2.1. Задание 1

Проверяемые результаты: У1,У2, У5, 38,39,312,327

Практическое занятие 1. Расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства (см. методические рекомендации по выполнению практической работы по ОП.5 Основы калькуляции и учета)

Критерии оценки:

Оценка 5 «отлично»:

- студент уверенно и точно, без ошибок выполняет практическое задание;
- соблюдает последовательность заполнения документов;
- умело пользуется инструкциями, сборниками рецептов, технологическими картами, калькуляционными картами;
- производит точные расчеты
- рационально организует рабочее место;
- соблюдает требования оформления документов

Оценка 4 «хорошо»:

- студент при выполнении практического задания допускает отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим аттестуемым;
- правильно организует рабочее место;
- соблюдает последовательность заполнения документов;
- умело пользуется инструкциями, сборниками рецептов, технологическими картами, калькуляционными картами.

Оценка 3 «удовлетворительно»:

- ставится при недостаточном владении приемами работ практического задания, наличии ошибок, исправляемых с помощью преподавателя;
- не соблюдает последовательность заполнения документов;
- умело пользуется инструкциями, сборниками рецептов, технологическими картами, калькуляционными картами.

Оценка 2 «неудовлетворительно»:

- аттестуемый не умеет выполнять приемы работ практического задания;
- допускает серьезные ошибки в организации рабочего места;
- не умеет пользоваться инструкциями, сборниками рецептов, технологическими картами, калькуляционными картами

2.2. Задание 2

Проверяемые результаты: У4, У5, 38, 39, 318, 327

Практическое занятие 2. Определение процентной доли потерь при различных видах обработки сырья (см. методические рекомендации по выполнению практической работы по ОП.5 Основы калькуляции и учета)

2.3. Задание 3

Проверяемые результаты: У3, У5, 31, 36, 37, 38, 39, 310, 312, 318, 322, 327

Зд3 Практическое занятие 3. Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день (см. методические рекомендации по выполнению практической работы по ОП.5 Основы калькуляции и учета)

2.4. Задание 4

Проверяемые результаты: У5, У6,38, 37, 39, 311,312, 327

Практическое занятие 4. Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Оформление калькуляционных карточек (см. методические рекомендации по выполнению практической работы по ОП.5 Основы калькуляции и учета)

2.5. Задание 5

Проверяемые результаты: У2, У7, 315, 314, 316, 317, 327

Практическое занятие 5. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания. (см. методические рекомендации по выполнению практической работы по ОП.5 Основы калькуляции и учета)

2.6. Задание 6

Проверяемые результаты: У3, У7, 39, 312, 314, 317, 318, 324

Практическое занятие 6. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве (см. методи-

ческие рекомендации по выполнению практической работы по ОП.5 Основы калькуляции и учета)

2.7. Задание 7

Проверяемые результаты: У1-У11, 31-327

Контрольная работа

Оценка 5 «отлично»:

- При тестировании набрано баллов 90-100%

Оценка 4 «хорошо»:

- При тестировании набрано баллов 80-90%

Оценка 3 «удовлетворительно»:

- При тестировании набрано баллов 70-80%

Оценка 2 «неудовлетворительно» при выполнении работы выставляется в следующих случаях:

- При тестировании набрано баллов менее 70%

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ

ВЫБЕРИТЕ ПРАВЕЛЬНЫЙ ОТВЕТ

1. К какому виду учета относятся данные определения: наблюдение, измерение, регистрация и обобщение хозяйственных операций и их результатов?

- А) хозяйственный
- Б) бухгалтерский**
- В) статистический

2. Какие требования предъявляются к бухгалтерскому учету?

- А) точность и объективность**
- Б) сдача документов не в срок
- В) произвольная форма учета

3. Что такое инвентаризация?

- А) группировка результатов учета по определенным признакам
- Б) проверка и контроль за сохранностью материальных ценностей**
- В) письменное свидетельство о совершенной хозяйственной операции

4. за что несет ответственность главный бухгалтер?

- А) за все хозяйственные операции, проводимые на предприятии
- Б) ведение учета и предоставление отчетности**
- В) выполнение плана по производству блюд

5. из чего складывается цена в общественном питании?

- А) стоимость сырья и торговая наценка**
- Б) себестоимость продукции и торговая наценка
- В) стоимость сырья и налоги

6. 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

7. по розничным ценам на предприятиях общественного питания реализуют следующие товары

- А) хлеб, соки, мороженное, кулинарные изделия
- Б) продукцию собственного производства, кондитерские изделия
- В) покупные товары, которые не перерабатывают на производстве**

8. назовите размер предельной наценки на продукцию собственного производства на предприятиях питания при учебных заведениях:

- А) 25%
- Б) 32%**

В) 56%

9. назовите цель составления плана-меню

- А) чтобы сосчитать выручку
- Б) чтобы заказать продукты на базах снабжения
- В) чтобы рассчитать потребность в продуктах**

10. назовите документ, по которому устанавливают нормы вложения сырья на каждое блюдо

- А) по меню
- Б) по сборнику рецептов**
- В) по плану-меню

11. какой документ определяет права и обязанности поставщика и покупателя?

- А) договор аренды
- Б) договор покупки
- В) договор поставки**

12. работник несет полную материальную ответственность , если:

- А) выполняет работу, связанную с хранением и обработкой материальных ценностей**
- Б) выполняет работу, связанную с постоянным присутствием на производстве
- В) выполняет работу по оформлению документов в бухгалтерии

13. когда на производстве применяется бригадная материальная ответственность

- А) если на кухне работает более 10 человек**
- Б) если работа осуществляется в несколько смен**
- В) если так решает заведующий производством

14. по каким ценам ведут учет тары?

- А) по продажным
- Б) по свободным
- В) по покупным**

15. по каким ценам стоимость блюд списывается с заведующего производством?

- А) по продажным
- Б) по учетным**
- В) продажным и по покупным

16. что делают с изделиями, не проданными в течении дня?

- А) уничтожают по акту
- Б) Продают на следующий день
- В) Возвращают обратно на производство**

17. с какой периодичностью проводится инвентаризация основных средств

- А) не реже 1 раза в месяц
- Б) не реже одного раза в полгода
- В) не реже одного раза в год**

18. Какие виды касс применяется два вида касс:

- А) главная
- б) операционная
- В) главная и операционная**

19. При оформлении документа нельзя

- 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

20. При составлении плана – меню не учитывают

- А) производственные возможности и пропускную способность торгового зала**
- Б) желания производственного персонала;
- В) ассортиментный перечень продукции, соответствующий предприятию данной категории
- Г) сезонность**

21. Кто такие подотчетные лица?

- А) работники предприятия, которым выданы наличные деньги из кассы предприятия под отчет
- Б) Материально ответственные лица
- В) главный бухгалтер

22. Что относится к формам безналичного расчета?

- А) Договор материальной ответственности
- Б) **Платежное поручение**
- В) **Аккредитив**
- Г) **Денежный чек**
- Д) **Почтовые переводы**
- Ж) Служебная командировка
- З) Баланс

Сводная таблица

Результаты обучения по дисциплине		Текущий и рубежный контроль				Итоговая аттестация по дисциплине	
		Тести- вание	Решение ситуаци- онных за- дач	За- щита ЛПЗ	Кон- трольные работы	Экза- мен	зачет
Уметь	У 1	+		+	+		+
	У 2	+		+	+		+
	У 3	+		+	+		+
	У 4	+		+	+		+
	У 5	+		+	+		+
	У6	+		+	+		+
	У 7	+		+	+		+
	У8	+		+	+		+
	У9	+			+		+
	У10	+			+		+
	У11	+			+		+
Знать	З1	+		+	+		+
	З 2	+		+	+		+
	З3	+		+	+		+
	З4	+		+	+		+
	З5	+		+	+		+
	З6	+		+	+		+
	З7	+		+	+		+
	З8	+		+	+		+
	З9	+		+	+		+
	З10	+		+	+		+
	З11	+		+	+		+
	З12	+		+	+		+
	З13	+		+	+		+
	З14	+		+	+		+
	З15	+		+	+		+
	З16	+		+	+		+
	З17	+		+	+		+

	318	+		+	+		+
	319	+		+	+		+
	320	+			+		+
	321	+			+		+
	322	+			+		+
	323	+			+		+
	324	+			+		+
	325	+			+		+
	326	+			+		+
	327	+			+		+

2.2. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием портфолио – не предусмотрено

2.3 Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности в форме защиты курсового проекта (работы) – не предусмотрено