Комплект

контрольно-оценочных средств

ОП.05 Основы калькуляции и учета

43.01.09 Повар, кондитер

2023г.

1. Паспорт комплекта оценочных средств

1.1. Область применения комплекта оценочных средств

Комплект оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учета. Аттестация проводится в форме экзамена.

1.2. Проверяемые результаты обучения

уметь:

У 1. вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;

У 2. составлять товарный отчет за день;

У 3. определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;

У 4. составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;

У 5. рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;

У 6. участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;

У 7. пользоваться контрольно - кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;

У 8. принимать оплату наличными деньгами;

У 9. принимать и оформлять безналичные платежи;

У 10. составлять отчеты по платежам.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

З 1. виды учета, требования, предъявляемые к учету;

З 2. задачи бухгалтерского учета;

З 3. предмет и метод бухгалтерского учета;

З 4. элементы бухгалтерского учета;

З 5. принципы и формы организации бухгалтерского учета

З 6. особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;

З 7. основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;

З 8. формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;

З 9. требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;

З 10. права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;

З 11. понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;

З 12. понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.

З 13. сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;

З 14. правила документального оформления движения материальных ценностей;

З 15. источники поступления продуктов и тары;

З 16. 4-правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;

З 17. методику осуществления контроля за товарными запасами;

З 18. понятие и виды товарных потерь, методику их списания;

З 19. методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;

З 20. понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально- ответственных лиц;

З 21. порядок оформления и учета доверенностей;

З 22. ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;

З 23. правила торговли;

З 24. виды оплаты по платежам;

З. 25 виды и правила осуществления кассовых операций;

З. 26 правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;

З. 27 правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.

2. Комплект оценочных средств

2.1. Текущий контроль

Тест разделу 1. Теоретические основы бухгалтерского учета.

Тест по разделу 2. Ценообразование в общественном питании.

Тест разделу 3. Документация и инвентаризация.

Тест разделу 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания.

Тест разделу 5. Учет денежных средств

2.2.Промежуточный контроль

I. ПАСПОРТ

Назначение:

Контрольно-оценочные средства предназначены для контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учета на предприятиях общественного питания разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.01.09 Повар, кондитер учебного плана и рабочей программы.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ СТУДЕНТА

Дифференцированный зачет состоит из одного этапа: одного теоретического вопроса и одной задачи.

Вопросы к дифференцированному зачету

1. Виды учета, требования, предъявляемые к учету.
2. Задачи бухгалтерского учета.
3. Предмет и метод бухгалтерского учета.
4. Элементы бухгалтерского учета.
5. Принципы и формы организации бухгалтерского учета.
6. Особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании.
7. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе.
8. Формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию.
9. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов.
10. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера.
11. Понятие цены, ее элементы, виды цен.
12. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства.
13. Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.
14. Сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления.
15. Правила документального оформления движения материальных ценностей.
16. Источники поступления продуктов и тары.
17. 4-правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров.
18. Методика осуществления контроля за товарными запасами.
19. Понятие и виды товарных потерь, методика их списания.
20. Методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов.

21. Понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально- ответственных лиц;

22. Правила торговли, виды оплаты по платежам.

23.Виды и правила осуществления кассовых операций.

24. Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;

25. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.

Задачи к дифференцированному зачету

Задача №1.

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

Задача №2.

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

Задача №3.

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

Задача № 4.

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

Задача № 5.

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

Задача № 6.

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.)

Задача № 7.

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

Задача № 8.

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

Задача №9.

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

Задача № 10.

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

Задача № 11.

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

Задача № 12.

По акциям номиналом 1000 руб. ожидаемый ежегодный дивиденд 120 руб. Фирма выпустила в обращение 1000 акций. Рыночная стоимость капитала составляет 1200000 руб. Процентная ставка в экономике составляет 8 %. Найти коэффициент Тобина. Каким будет решение фирмы об инвестиции.

Задача № 13.

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.)

Задача № 14.

Какое количество щуки крупной понадобится для приготовления 340 порций котлет в столовой профессионального училища? Определить, сколько и каких дополнительных продуктов понадобится для их приготовления?

Задача № 15.

Какое количество печени свиной охлаждённой необходимо для приготовления 30 порций тушеной печени мелкими кусками, если выход порции равен 100 гр.?

Задача № 16.

Рассчитать, какое количество почек говяжьих мороженых необходимо для приготовления 600 гр. почек жареных.

Задача № 17.

На предприятии отсутствует молоко цельное. Рассчитать, какое количество молока сухого обезжиренного понадобится, если молока цельного необходимо 140 кг.

Задача № 18.

Масса (нетто) очищенного картофеля 56 кг. Сколько было израсходовано неочищенного картофеля, если норма отходов 30 %?

Задача № 19.

Для приготовления блюда необходимо израсходовать 50 кг очищенного картофеля. Определить, сколько следует взять неочищенного картофеля, если отходы при механической обработке составляют 40 % от массы брутто.

Задача № 20.

Масса неочищенного картофеля составляет 120 кг. Масса отходов при его механической обработке – 48 кг. Определить процент отходов.

Задача № 21.

Масса разделанной говядины 180 кг. Сколько было израсходовано говядины (масса брутто), если норма отходов составляет 26%?

Задача № 22.

В столовой 21 мая было очищено 60 кг картофеля. Сколько порций отварного картофеля получится из этого количества.

Задача № 23.

Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления блюда «Маринад овощной с томатом» в количестве 160 порций (75 г) в столовой на 15 сентября. Замените морковь свежую на сушенную, а также, томатное пюре на томатную пасту с содержанием сухих веществ 25-30%.

Задача № 24. Масса отварного картофеля 12 кг. Найдите массу брутто на 5 ноября.

Задача № 25.
В столовой 3 января взято для очистки 25 кг моркови. Какое количество очищенной моркови получится? Сколько порций котлет морковных получится из этого количества?

III. ПАКЕТ ПРЕПОДАВАТЕЛЯ/ЭКЗАМЕНАТОРА

IIIа. УСЛОВИЯ

Количество вариантов задания для студента/экзаменующегося – 25 вариантов заданий по 2 задания в каждом

Время выполнения задания – 30 минут

Оборудование:
Персональный компьютер, проектор, экран.

Список литературы

Основные источники (печатные издания):

1. ЭБС «ЮРАЙТ»: Дмитриева, И. М. Бухгалтерский учет **:** учебник и практикум для СПО / И. М. Дмитриева. — 5-е изд., пер. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 325 с.
2. Дмитриева И. М. Бухгалтерский учет : учебник и практикум для СПО .- 5-е изд., пер. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 325 с. — (Серия : Профессиональное образование)
3. Брыкова, Н.В Основы бухгалтерского учета на предприятиях торговли [Текст]: учебник для ссузов / Н.В. Брыкова. – М: Издательский центр: Академия, 2014-139с

Основные источники (электронные издания):

4. Сайт Бухгалтерский учет. Налоги. Аудит. [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.audit-it.ru - (дата обращения 30.05.2019).
5. Сайт Бухгалтеру - Клерк. Ру [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.klerk.ru/buh/. - (дата обращения 30.05.2019).

Дополнительные источники (электронные издания):

6. Официальный сайт Министерства финансов [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.minfin.ru/ru/. - (дата обращения 30.05.2019).
7. Сайт Интернет портал для бухгалтера [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.pravcons.ru/.- (дата обращения 30.05.2019).

8. Официальный сайт Система Гарант [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.garant.ru/- (дата обращения 30.05.2019)

IIIб. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Выполнение задания:

Наименование критериев	**оценка**
-виды учета, требования, предъявляемые к учету;	Да/Нет
- задачи бухгалтерского учета;	Да/Нет
-предмет и метод бухгалтерского учета;	Да/Нет
-элементы бухгалтерского учета;	Да/Нет
-принципы и формы организации бухгалтерского учета	Да/Нет
- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;	Да/Нет
- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;	Да/Нет
-формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;	Да/Нет
- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;	Да/Нет
- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;	Да/Нет
- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;	Да/Нет
-понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.	Да/Нет
- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; -правила документального оформления движения материальных ценностей;	Да/Нет
- источники поступления продуктов и тары;	Да/Нет
4-правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;	Да/Нет
-методику осуществления контроля за товарными запасами;	Да/Нет
-понятие и виды товарных потерь, методику их списания;	Да/Нет
-методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;	Да/Нет
- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-	Да/Нет

ответственных лиц;	
- порядок оформления и учета доверенностей;	Да/Нет
- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;	Да/Нет
- правила торговли;	Да/Нет
- виды оплаты по платежам;	Да/Нет
- виды и правила осуществления кассовых операций;	Да/Нет
- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;	Да/Нет
- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.	Да/Нет
- вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;	Да/Нет
-составлять товарный отчет за день;	Да/Нет
-определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;	Да/Нет
- составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;	Да/Нет
-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;	Да/Нет
-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;	Да/Нет
-пользоваться контрольно - кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;	Да/Нет
-принимать оплату наличными деньгами;	Да/Нет
-принимать и оформлять безналичные платежи;	Да/Нет
-составлять отчеты по платежам.	Да/Нет