

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

ГАПОУ ИО «ЗАПТ»

_____ О.В. Сутырина

« ____ » _____ 2022 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ОП.05 «ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА»

Залари, 2022

Фонд оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта профессии среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, и рабочей программы модуля, положения о промежуточной аттестации ЗАПТ, положения о текущем контроле ЗАПТ.

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Заларинский агропромышленный техникум».

Разработчик: Хогоева Лариса Григорьевна , преподаватель ГАПОУ ИО «ЗАПТ».

Рецензент:
(от работодателя)
ИП глава КФХ

А.Г. Шильников

Рассмотрена и одобрена
на методической комиссии
От « 15.10.2022 » Протокол № 5
Председатель МК
_____ А.В Аникина

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**
- 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ,
ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ**
- 3. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**
- 4. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 5. ПЕРЕЧЕНЬ МАТЕРИАЛОВ, ОБОРУДОВАНИЯ И
ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ В
АТТЕСТАЦИИ**
- 6. ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Фонд оценочных средств, предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины **ОП.05 «Основы калькуляции и учёта»**

ФОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена.

ФОС разработаны в соответствии с основной профессиональной образовательной программой по профессии 43.01.09. Повар, кондитер программой учебной дисциплины **ОП.05 «Основы калькуляции и учёта»**

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

В результате освоения учебной дисциплины **ОП.05 «Основы калькуляции и учета»** обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» следующими умениями, знаниями, которые формируют профессиональную компетенцию, и общими компетенциями:

При разработке оценочных средств были учтены требования ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

В результате освоения 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 плату наличными деньгами;
- принимать и оформлять безналичные платежи;
- составлять отчеты по платежам.

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 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;
- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5	-вести учет, 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	-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

	<p>кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;</p> <p>-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;</p> <p>-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;</p> <p>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;</p> <p>-принимать оплату наличными деньгами;</p> <p>-принимать и оформлять безналичные платежи;</p> <p>-составлять отчеты по платежам.</p>	<p>общественном питании;</p> <p>- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;</p> <p>- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;</p> <p>- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;</p> <p>- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;</p> <p>- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;</p> <p>- понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.</p> <p>- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;</p> <p>-правила документального оформления движения материальных ценностей;</p> <p>- источники поступления продуктов и тары;</p> <p>-правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;</p> <p>-методику осуществления контроля за товарными запасами;</p> <p>-понятие и виды товарных потерь, методику их списания;</p> <p>-методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;</p> <p>- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;</p> <p>- порядок оформления и учета доверенностей;</p> <p>- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;</p> <p>- правила торговли;</p>
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> - 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; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.
ОК 01	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>

ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов
ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

1. Описание правил оформления результатов оценивания

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС и ПС по дисциплине ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве направленные на формирование общих и профессиональных компетенций. (технология оценки З и У по дисциплине прописывается в соответствии со спецификой дисциплины)

В системе оценки знаний и умений используются следующие критерии:

=> «Отлично» - за глубокое и полное овладение содержанием учебного

материала, в котором студент легко ориентируется, владение понятийным аппаратом за умение связывать теорию с практикой, решать практические задачи, высказывать и обосновывать свои суждения. Отличная отметка предполагает грамотное, логичное изложение ответа (как в устной, так и в письменной форме), качественное внешнее оформление;

=> «Хорошо» - если студент полно освоил учебный материал, владеет понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет знания для решения практических задач, грамотно излагает ответ, но содержание и форма ответа имеют некоторые неточности;

=> «Удовлетворительно» - если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, в применении знаний для решения практических задач, не умеет доказательно обосновать свои суждения;

=> «Неудовлетворительно» - если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении понятий, искажает их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал, не может применять знания для решения практических задач; за полное незнание и непонимание.

3. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля					
	Текущий контроль		Рубежный контроль		Промежуточная аттестация	
	Форма контроля	Проверяемые ОК, ПК	Форма контроля	Проверяемые ОК, ПК	Форма контроля	Проверяемые ОК, ПК
Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета		ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-ОК5, ОК9, ОК10	Контрольная работа №1	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-ОК5, ОК9, ОК10	Экзамен	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-ОК5, ОК9, ОК10
Тема 2. Ценообразование в общественном питании	Устный опрос	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-ОК5, ОК9, ОК10		ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-ОК5, ОК9, ОК10		ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-ОК5, ОК9, ОК10
Тема 3. Нормы отходов и потерь при хранении, транспортировке и ведении технологического процесса.	Устный опрос	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-ОК5, ОК9, ОК10	Контрольная работа №2	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-ОК5, ОК9, ОК10	Экзамен	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-ОК5, ОК9, ОК10
Тема 4. Материальная ответственность. Инвентаризация.	Устный опрос	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-ОК5, ОК9, ОК10		ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-ОК5, ОК9, ОК10		ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-ОК5, ОК9, ОК10
Тема 5. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания	Устный опрос	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-ОК5, ОК9, ОК10		ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-ОК5, ОК9, ОК10		ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-ОК5, ОК9, ОК10

Тема 6. Учет продуктов на производстве, отпуск, реализация предприятиями общественного питания продукции и товаров	Устный опрос Практическая работа	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-ОК5, ОК9, ОК10		ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-ОК5, ОК9, ОК10		ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-ОК5, ОК9, ОК10
Тема 7. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	Устный опрос	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-ОК5, ОК9, ОК10		ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-ОК5, ОК9, ОК10		ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-ОК5, ОК9, ОК10
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям	Устный опрос	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-ОК5, ОК9, ОК10		ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-ОК5, ОК9, ОК10		ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-ОК5, ОК9, ОК10
Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	Устный опрос	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-ОК5, ОК9, ОК10		ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-ОК5, ОК9, ОК10		ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-ОК5, ОК9, ОК10
Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	Устный опрос	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-ОК5, ОК9, ОК10		ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-ОК5, ОК9, ОК10	Экзамен	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-ОК5, ОК9, ОК10
Экзамен						

4. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Задание для проведения практических работ по учебной дисциплине **Основы калькуляции и учета**

Практическая работа

Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке овощей, грибов, плодов, ягод, орехов, рыбы, мяса и мясопродуктов»

Инструкция по выполнению практической работы

Внимательно прочитайте задание

Во время выполнения задания можете воспользоваться раздаточным материалом, сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, микрокалькулятором

Время выполнения: 6 часов

Задание № 1

Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке овощей, грибов, плодов, ягод, орехов.

1.1. Определение количества отходов

1.1.1. Какое количество отходов получится при обработке 15 кг свеклы в сентябре и марте?

1.1.2. Определить количество отходов при обработке 40 кг кабачков для фарширования

1.1.3. Определить разницу в количестве отходов при обработке 450 кг картофеля в августе и марте.

1.1.4. Какое количество отходов получится при обработке 300 кг картофеля в сезон после 1 марта?

1.1.5. Какое количество отходов получится при обработке 25 кг моркови в сентябре и марте?

1.2. Определение веса нетто

2.1. Сколько очищенного картофеля получится из 180 кг картофеля весом брутто в феврале?

1.2.2. Сколько очищенного картофеля можно получить из 75 кг картофеля весом брутто в сезон после 1/11/1?

1.2.3. Сколько очищенного лука репчатого получится из 40 кг лука весом брутто?

1.2.4. Сколько очищенной репы получится из 23 кг репы весом брутто?

1.2.5. Сколько моркови молодой с ботвой надо взять, чтобы получить 5 кг очищенной?

1.3. Определение веса брутто

1.3.1. Сколько моркови нужно взять в апреле, чтобы приготовить 120 порций рагу из овощей по колонки № 1 Сборника рецептур?

1.3.2. Сколько свеклы потребуется в январе для приготовления 200 порций винегрета по колонке 2?

1.3.3. Сколько лука репчатого надо взять, чтобы получить 5 кг очищенного?

1.3.4. Определить вес брутто картофеля (в январе) для приготовления 100 порций картофеля в молоке по колонке № 2 Сборника рецептур.

1.3.5. Сколько свеклы весом брутто надо взять в феврале, чтобы получить 30 кг очищенной?

1.4. Определение количества порций изделий

4.1. Сколько порций картофеля отварного можно приготовить по колонке № 2 из 30 кг картофеля весом брутто в сентябре?

1.4.2. Сколько порций картофеля, жареного из отварного по колонке № 2 можно приготовить из 40 кг картофеля весом брутто в январе?

1.4.3. Сколько котлет картофельных можно приготовить по колонке № 1 из 42 кг картофеля весом брутто в сезон после I/III?

1.4.4. Сколько порций котлет свекольных можно приготовить по колонке № 1 из 18 кг свеклы в ноябре?

1.4.5. Сколько порций борща флотского по колонке 3 можно приготовить при наличии 20 кг картофеля весом брутто в январе?

Задание № 2

Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыбы

2.1. Определение количества отходов

2.1.1. Определить количество отходов при холодной обработке 30 кг осетрины среднего размера, поступившей с головой. Рыба обрабатывается для блюда «осетрина фри».

2.1.2. Какое количество, отходов получится при обработке 60 кг белуги на порционные куски с кожей без хрящей? Белуга поступила с головой.

2.1.3. Сколько отходов получится при изготовлении котлет рубленых из 12 кг судака крупного размера?

2.2. Определение веса нетто

2.2.1. Определить вес нетто судака мелкого размера разделанного на чистое филе, если вес брутто - 220 г.

2.2.2. Определить вес нетто хека серебристого. Вес порции брутто 180 г. рыба разделана на кругляши.

2.2.3. Найти вес нетто осетрины крупной, поступившей с головой, припущенной порционными кусками с кожей, без хрящей, если вес брутто 30 кг.

2.3. Определение веса брутто

2.3.1. Сколько наваги дальневосточной весом брутто надо взять чтобы получить 25 кг наваги, обработанной на филе с кожей?

2.3.2. Определить вес брутто порции леща для блюда «Рыба, запеченная в сметанном соусе» по колонке №2. Поступил лещ среднего размера.

2.3.3. Какое количество леща среднего размер нужно взять вместо 80 кг мелкого?

2.4. Определение количества порций изделий

2.4.1. Сколько порций окуня морского под маринадом можно приготовить по колонке № 2, если поступило 20 кг филе морского окуня?

2.4.2. Сколько порций рулета можно приготовить по колонке № 1 из 3 из крупного неразделанного сома?

2.4.3. Сколько порции омуля, жаренного фри, можно приготовить по колонке № I, если поступило 5 кг омуля весом брутто

Задание № 3

Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из мяса и мясопродуктов

3.1. Определение количества отходов и выхода частей мяса

3.1.1. Определить количество отходов, полученных при разделке 80 кг говядины I категории

3.1.2. Определить выход окорока при разделке 60 кг свинины жирной

3.1.3 Определить количество отходов при разделке 40 кг свинины мясной. Корейка и грудинка оставлены с реберной костью

3.2. Определение веса нетто

3.2.1. Определить вес нетто порции антрекота. Поступила говядина I категории. Вес брутто 170 г.

3.2.2. Рассчитать количества мяса для приготовления котлет рубленых из 145 кг. говядины II категории

3.2.3. Какое количество мякоти получится при разделке 75 кг говядины I категории?

3.3. Определение веса брутто

3.3.1. Определить вес брутто говядины II категории для приготовления 10 порций лангета, если вес полуфабриката 130 г.

3.3.2. Найти вес брутто говядины I категории для приготовления 100 порций антрекота по колонке № 1

3.3.3. Найти вес брутто говяжьей печени, охлажденной и мороженой, если вес нетто одной порции 120 г?

3.4. Определение количества порций изделий

3.4.1. Сколько порций гуляша можно приготовить из 75 кг говядины I категории при норме 125 г нетто на порцию? Используется мясо 2-го сорта.

3.4.2. Сколько порций котлет натуральных весом нетто 115 г можно приготовить из 15 кг баранины I-категории?

3.4.3. Сколько порций рагу можно приготовить' из 10 кг баранины 2 категорий, если вес полуфабриката 114 г?

Эталон ответа

Задание № 1		Задание № 2		Задание № 3	
1.1.1.	3кг; 3,75 кг	2.1.1.	14,4 кг	3.1.1.	21,12 кг
1.1.2.	13.2 кг.	2.1.2.	16,4 кг	3.1.2.	8,4 кг
1.1.3.	90 кг.	2.1.3.	5,88 кг	3.1.3.	5,6 кг
1.1.4.	120 кг.				
1.1.5.	5 кг; 6, 25 кг.				
1.2.1.	117 кг.	2.2.1.	107 г.	3.2.1.	125,8 кг
1.2.2.	45 кг.	2.2.2.	115г.	3.2.2.	63,8 кг
1.2.3.	33,6 кг.	2.2.3.	14,85 кг	3.2.3.	55,2 кг
1.2.4.	17,25 кг.				
1.2.5.	7,5 кг				

1.3.1.	7,36 кг.	2.3.1.	41 кг	3.3.1.	1,844 кг
1.3.2.	4,3 кг.	2.3.2.	187 г.	3.3.2.	16, 1 кг
1.3.3.	5, 95 кг	2.3.3.	81, 3 кг	3.3.3.	130 г.
1.3.4.	27,69 кг				
1.3.5.	40 кг.				
1.4.1.	87 порций	2.4.1.	283 порций	3.4.1.	50 порций
1.4.2.	82 порций	2.4.2.	25 порций	3.4.2.	12 порций
1.4.3.	157 порций	2.4.3.	29 порций	3.4.3.	7 порций
1.4.4.	79 порций				
1.4.5.	216 порций				

Критерии оценки

Оценка «5» ставится, если учащийся:

самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
правильно и аккуратно выполняет задание;
умеет пользоваться сборником рецептов блюд, компьютером и другими средствами.

Оценка «4» ставится, если учащийся:

правильно планирует выполнение работы;
самостоятельно использует знания программного материала;
в основном правильно и аккуратно выполняет задание;
умеет пользоваться сборником рецептов блюд, компьютером и другими средствами.

Оценка «3» ставится, если учащийся:

допускает ошибки при планировании выполнения работы;
не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;
допускает ошибки и неаккуратно выполняет задание;
затрудняется самостоятельно использовать сборник рецептов блюд, приборы и другие средства.

Оценка «2» ставится, если учащийся:

не может правильно спланировать выполнение работы;
не может использовать знания программного материала;
допускает грубые ошибки и неаккуратно выполняет задание;
не может самостоятельно использовать сборник рецептов блюд, приборы и другие средства.

Обоснование результатов (анализ)

Аспектный анализ выполнения практического задания

$K = K1/K2$

K1- количество баллов

K2- количество баллов максимально возможное

K=1; Эффективный уровень выполнения практического задания

K=0,8; Эффективно- допустимый уровень выполнения практического задания

K=0,5; Критический уровень выполнения практического задания

K=0,3; Недопустимый уровень выполнения практического задания

1. Практическая работа «Составление плана-меню»

Инструкция по выполнению практической работы

Внимательно прочитайте задание

Составьте план-меню на один рабочий день для столовой, оформите согласно требованиям

Во время выполнения задания можете воспользоваться раздаточным материалом, сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, сборником рецептур мучных кондитерских и булочных изделий

Время выполнения: 2 часа

1.2. Практическая работа «Составление калькуляции»

Инструкция по выполнению практической работы

Внимательно прочитайте задание

Составьте калькуляцию блюд включенных в план- меню, оформите согласно требованиям

Во время выполнения задания можете воспользоваться раздаточным материалом, микрокалькулятором, сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, сборником рецептур мучных кондитерских и булочных изделий

Время выполнения: 8 часов

1.3. Практическая работа

« Нормы взаимозаменяемости продуктов и нормы потерь при тепловой обработке при приготовлении блюд»

Инструкция по выполнению практической работы

1. Внимательно прочитайте задание

2. Во время выполнения задания можете воспользоваться раздаточным материалом, сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, микрокалькулятором

3. Время выполнения: 4 часа

Задание

1. Заменить 20 кг. творога жирного 18% на творог полужирный 9% , если по рецептуре необходимо 35 кг творога жирного.

2. Для выпечки хлеба необходимо 15 кг. дрожжей прессованных на предприятие завезли дрожжи сухие. Определить какое количество сухих дрожжей необходимо.

3. В детском лагере готовят кисель, для которого необходимо 28 кг. сахара. Рассчитать количество меда натурального понадобится для замены сахара.

4. Какое количество замороженной зелени необходимо для замены 1300 г. зелени свежей?

5. Рассчитать какое количество томатной пасты соленой с содержанием сухих веществ 30% понадобится для замены 2400г. томатного пюре с содержанием сухих веществ 12%

6. Какое количество кофе натурального растворимого потребуется для замены 200 г. натурального жареного?

7. Какое количество барбариса сушеного потребуется для замены 2 кг. острой ткемалевой подливки?
8. Рассчитать какое количество сушеных белых грибов необходимо для замены 20 кг. шампиньонов свежих?
9. Определить потери при тепловой обработке следующих блюд:
Котлеты капустные; солянка сборная на сковороде; пудинг из моркови; крупеник; голубцы с мясом и рисом; оладьи; вареники ленивые; картофельные ватрушки с фаршем; лапшевник с творогом; сырники с морковью; запеканка рисовая; пельмени отварные; пельмени жареные; омлет натуральный; голубцы овощные; яичница глазунья со шпиготом; клецки; волованы; блинчики с творожным фаршем.
10. Рассчитать какое количество молока сухого обезжиренного понадобится, если молока цельного необходимо 140 кг.

Эталон ответа

1. 15 кг. творога жирного, 17,6 кг творога полужирного, 2,4 кг. масло коровьего несоленого
2. Дрожжи сухие- 3,75 кг.
3. Мед натуральный- 35 кг.
4. Зелень быстрозамороженная- 0,988 кг.
5. Томатная паста- 0,960 кг, уменьшение соли- 0,096 кг.
6. 0,070 кг.
7. 0,1 кг.
8. 5,4 кг.
9. 17%; 20%; 11%; 16%; 9%; 15%; 5% привар; 15%; 13%; 12%; 10%; 9% привар; 12%; 8%; 22%; 12%; 12% привар; 16%; 45%.
10. Сухого обезжиренного молока- 12,6 кг, масло коровьего несоленого – 5,6 кг.

Критерии оценки

Оценка «5» ставится, если учащийся:

самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
правильно и аккуратно выполняет задание;
умеет пользоваться сборником рецептов блюд, компьютером и другими средствами.

Оценка «4» ставится, если учащийся:

правильно планирует выполнение работы;
самостоятельно использует знания программного материала;
в основном правильно и аккуратно выполняет задание;
умеет пользоваться сборником рецептов блюд, компьютером и другими средствами.

Оценка «3» ставится, если учащийся:

допускает ошибки при планировании выполнения работы;
не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;
допускает ошибки и неаккуратно выполняет задание;

затрудняется самостоятельно использовать сборник рецептов блюд, приборы и другие средства.

Оценка «2» ставится, если учащийся:

не может правильно спланировать выполнение работы;

не может использовать знания программного материала;

допускает грубые ошибки и неаккуратно выполняет задание;

не может самостоятельно использовать сборник рецептов блюд, приборы и другие средства.

Обоснование результатов (анализ)

Аспектный анализ выполнения практического задания

$K=K1/K2$

K1- количество баллов

K2- количество баллов максимально возможное

K=1; Эффективный уровень выполнения практического задания

K=0,8; Эффективно- допустимый уровень выполнения практического задания

K=0,5; Критический уровень выполнения практического задания

K=0,3; Недопустимый уровень выполнения практического задания

Тест

Инструкция по проведению тестового задания

Внимательно прочитайте задание

Выберите правильный вариант ответа

Время выполнения: 15 минут

Тест на тему:

«Ценообразование в общественном питании»

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. Какие цены могут применяться в качестве учетных на предприятии общественного питания?

- а. покупные;
- б. продажные;
- в. покупные и продажные.

3. Для возмещения каких расходов предназначена торговая наценка?

- а. издержек и получения прибыли;
- б. издержек и налогов;
- в. издержек, налогов и получения прибыли.

4. 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.
5. Торговая наценка общественного питания должна быть:
- а. больше торговой надбавки торговли;
 - б. меньше торговой надбавки торговли;
 - в. равна торговой надбавке торговли.
6. По розничным ценам на предприятиях общественного питания реализуют следующие товары:
- а. хлеб, соки, мороженое, кулинарные изделия;
 - б. продукцию собственного производства;
 - в. покупные товары, которые не перерабатывают на производстве.
7. Назовите цель составления плана- меню:
- а. чтобы сосчитать выручку;
 - б. чтобы заказать продукты на базах снабжения;
 - в. чтобы рассчитать потребность в продуктах.
8. Назовите документы, по которым устанавливают нормы вложения сырья на каждое блюдо:
- а. по меню;
 - б. по сборнику рецептур;
 - в. по плану- меню
9. Укажите, как определяют подлежащие включению в калькуляцию цены на продукты:
- а. рассчитывают средние рыночные;
 - б. по распоряжению директора предприятия;
 - в. из документов, сопровождающие закупленные продукты.
10. Укажите, как при составлении калькуляции исчисляют стоимость сырьевого набора?
- а. складывают цены всех продуктов, входящих в калькуляционный расчет;
 - б. складывают норму закладки всех продуктов, входящих в блюдо, и умножают на цену;
 - в. умножают нормы закладки продуктов на их цены и суммируют

Эталон ответа

- 1. а
- 2. в
- 3. в
- 4. б
- 5. а
- 6. в
- 7. в
- 8. б
- 9. в
- 10. в

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

Обоснование результатов (анализ)

Аспектный анализ выполнения тестового задания

$K=K1/K2$

K1- количество баллов

K2- количество баллов максимально возможное

K=1; Эффективный уровень усвоения тестового задания

K=0,8; Эффективно- допустимый уровень усвоения тестового задания

K=0,5; Критический уровень усвоения тестового задания

K=0,3; Недопустимый уровень усвоения тестового задания

Тестирование

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 покупным;
- в. продажным и покупным.

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.

Эталон ответа

- 1. в
- 2. а
- 3. в
- 4. а
- 5. б
- 6. б
- 7. б
- 8. в
- 9. а
- 10. б

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

Обоснование результатов (анализ)

Аспектный анализ выполнения тестового задания

$K=K1/K2$

K1- количество баллов

K2- количество баллов максимально возможное

K=1; Эффективный уровень усвоения тестового задания

K=0,8; Эффективно- допустимый уровень усвоения тестового задания

K=0,5; Критический уровень усвоения тестового задания

K=0,3; Недопустимый уровень усвоения тестового задания

Устный опрос

Инструкция по проведению устного опроса

1. Внимательно выслушайте вопрос
2. Излагайте своими словами, подтверждайте конкретными примерами
3. Время выполнения: 20 минут

Вопросы для устного опроса.

«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?

Эталон ответа

1. Заведующие кондитерским цехом составляют отчет о движении готовых изделий и с приложением соответствующих документов представляют его в бухгалтерию.
2. Заведующие кондитерским цехом составляет наряд-заказ на изготовление кондитерских изделий, который утверждается руководителем предприятия. На его основании заведующий цехом проводит расчет потребности сырья по установленным нормам и определяет количество сырья, подлежащего отпуску из кладовой с последующей проверкой бухгалтерией.
3. Проводится не реже одного раза в месяц. Путем перевешивания и пересчета материальных ценностей. Начиная с подсобных помещений. Проверенные помещения опечатывают. Результаты отражают в учете и отчетности того месяца, в котором она была окончена.
4. Составляется контрольный расчет. Остаток соли и специй на начало отчетного периода получают из предыдущего отчета. Поступление на основании ведомости учета движения продуктов на производстве и накладных. Фактический остаток на основании акта инвентаризации.
5. При самообслуживании с предварительной оплатой продукции и через официантов - по данным справки о реализации готовых изделий за наличный расчет, составленной на основании кассовых чеков; при самообслуживании с последующей оплатой - по заборным листам или по показаниям счетчиков контрольно-кассовых машин
6. Отчет о движении продуктов и тары на производстве
7. В заборном листе указывается наименование блюд, единицы измерения, количество отпущенных и возвращенных блюд, может быть указано два вида цен: цена продажная и учетная. В конце дня определяют общее количество и стоимость отпущенной на раздачу продукции. Составляется в двух экземплярах, указывая время отпуска блюд. Подписываются зав. производством и лицом, получившим готовые изделия.
8. Ежедневно заведующий производством составляет требование в кладовую для получения продуктов, необходимых для приготовления блюд на следующий день. Отпуск продуктов кладовщик оформляет накладной.
9. Применяется индивидуальная и бригадная материальная ответственность
10. По письменному разрешению руководителя предприятия и бухгалтера и оформляется приемной накладной.

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

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.

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

Обоснование результатов (анализ)

Аспектный анализ устного опроса

$K=K1/K2$

K1- количество баллов

K2- количество баллов максимально возможное

K=1; Эффективный уровень усвоения материала

K=0,8; Эффективно- допустимый уровень усвоения материала

K=0,5; Критический уровень усвоения материала

K=0,3; Недопустимый уровень усвоения материала

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?

Эталон ответа

1. Блюда группируются по видам и по составу сырья
2. На основе плана-меню и с учетом остатка сырья на производстве
3. Требование
4. Заведующий производством.
5. В бухгалтерии на основании плана-меню составляется калькуляция блюд
6. Путем умножения количества сырья каждого наименования на продажную цену и суммирования полученного результата

7. Путем умножения стоимости сырьевого набора на наценку в процентном выражении
8. Путем сложения стоимости сырьевого набора и наценки в денежном выражении
9. Брутто
10. На 10 кг. с последующим определением цены за 1 кг.

Билеты для проведения экзамена по учебной дисциплине ОП. Основы калькуляции и учета по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Критерии оценки

Оценка «5» ставится, если учащийся:

полностью освоил учебный материал, умеет изложить его своими словами, самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы; самостоятельно и полностью использует знания программного материала; правильно и аккуратно выполняет задание; умеет пользоваться сборником рецептур блюд, компьютером и другими средствами.

Оценка «4» ставится, если учащийся: в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами, подтверждает ответ конкретными примерами правильно отвечает на дополнительные вопросы; правильно планирует выполнение работы; самостоятельно использует знания программного материала; в основном правильно и аккуратно выполняет задание; умеет пользоваться сборником рецептур блюд, компьютером и другими средствами.

Оценка «3» ставится, если учащийся:

допускает ошибки при планировании выполнения работы; не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала; допускает ошибки и неаккуратно выполняет задание; затрудняется самостоятельно использовать сборник рецептур блюд, приборы и другие средства.

Оценка «2» ставится, если учащийся:

не может правильно спланировать выполнение работы; не может использовать знания программного материала; допускает грубые ошибки и неаккуратно выполняет задание; не может самостоятельно использовать сборник рецептур блюд, приборы и другие средства.

Обоснование результатов (анализ)

Аспектный анализ выполнения практического задания

$K = K1/K2$

K1- количество баллов

K2- количество баллов максимально возможное

K=1; Эффективный уровень выполнения практического задания

K=0,8; Эффективно- допустимый уровень выполнения практического задания

K=0,5; Критический уровень выполнения практического задания

K=0,3; Недопустимый уровень выполнения практического задания

Билет №1

1. Правила оприходования сырья, полуфабрикатов на предприятиях общественного питания?
2. Правила оформления оформлять безналичные платежей.
3. Рассчитать количество отходов при разделке 12 кг леща на филе с кожей без реберных костей; 15 кг сазана и 11 кг сома на филе с кожей и реберными костями.

Билет №2

1. Меры ответственности за сохранность и рациональное использование сырья.
2. Правила составления товарного отчет за день
3. Рассчитать количество отходов при разделке 13 кг щуки на филе с кожей и реберными костями; 17 кг горбуши и 8 кг налима на филе без кожи и реберных костей.

Билет №3

1. Правила определения уровня наценки на предприятиях общественного питания.
2. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера.
3. Выведите результат инвентаризации в складе Власовой Т.А. если на подотчете она имеет товаров на сумму 45963 рубля 58 копеек. На момент инвентаризации в складе обнаружено:
 1. Мука 12,5 кг по цене 17,00 рублей
 2. Масло растительное 18 бут по цене 68,00 рублей
 3. Сахар-песок 26,3 кг по цене 27,50 рублей
 4. Орехи Арахис 0,67 кг по цене 52,00 рубля

5. Яйца 2,8 дес. по цене 38,00рублей
6. Масло сливочное 2,9 кг по цене 126,00рублей
- 7.Маргарин 7,8 кг по цене 56,00 рублей
- 8.Какао –порошок 2,95 кг по цене 126,4рублей

Принять управленческое решение.

Билет № 4

- 1.Содержание товарного отчета, его приходной и расходной части.
- 2.Источники поступления товара на предприятия общественного питания.
- 3.Масса неочищенного картофеля составляет 120кг. Масса отходов при механической обработке составляет 48 кг. Определить процент отходов

Билет №5

- 1.Сроки проверки отчетности в бухгалтерии.
2. Правила определения процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья.

Билет №6

- 1.Правила осуществления приемки товаров по качеству.
- 2.Принципы и формы организации бухгалтерского учета
3. Рассчитать количество отходов при разделке 12 кг леща на филе с кожей без реберных костей; 15 кг сазана и 11 кг сома на филе с кожей и реберными костями

Билет № 7

1. Основные реквизиты в доверенности и накладной.
2. Сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления.
3. Для очистки взято 30кг моркови. После механической кулинарной обработки получено 21 кг определить процент отходов

Билет №8

- 1.Правила приемки товара по количеству.
2. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе
- 3.Рассчитать количество отходов при разделке 13кг щуки на филе с кожей и реберными костями;17кг горбуши и 8 кг налима на филе без кожи и реберных костей.

Билет №9

- 1.Правила оформления документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;
- 2.Правила проведения инвентаризации в кладовой и на производстве;
- 3.Выведите результат инвентаризации в складе Власовой Т.А. если на подотчете она имеет товаров на сумму 45963рубля58копеек. На момент инвентаризации в складе обнаружено:
 - 1.Мука 12,5 кг по цене 17,00 рублей
 2. Масло растительное 18 бут по цене 68,00 рублей
 3. Сахар-песок 26,3 кг по цене 27,50 рублей
 - 4.Орехи Арахис 0,67 кг по цене 52,00 рубля

5. Яйца 2,8 дес по цене 38,00рублей
6. Масло сливочное 2,9 кг по цене 126,00рублей
- 7.Маргарин 7,8 кг по цене 56,00 рублей
- 8.Какао –порошок 2,95 кг по цене 126,4рублей

Принять управленческое решение.

Билет №10

- 1.Принципы и правила составления плана-меню.
- 2.Правила оформления калькуляционных карточек.
- 3.Задача Рассчитать количество отходов при разделке 12 кг леща на филе с кожей без реберных костей; 15 кг сазана и 11 кг сома на филе с кожей и реберными костями

Билет №11

- 1.Порядок производится списания соли и специй.
- 2.Порядок расчетов цен на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства.
3. Выведите результат инвентаризации в складе Власовой Т.А. если на подотчете она имеет товаров на сумму 45963рубля58копеек. На момент инвентаризации в складе обнаружено:

- 1.Мука 12,5 кг по цене 17,00 рублей
2. Масло растительное 18 бут по цене 68,00 рублей
3. Сахар-песок 26,3 кг по цене 27,50 рублей
- 4.Орехи Арахис 0,67 кг по цене 52,00 рубля
5. Яйца 2,8 дес по цене 38,00рублей
6. Масло сливочное 2,9 кг по цене 126,00рублей
- 7.Маргарин 7,8 кг по цене 56,00 рублей
- 8.Какао –порошок 2,95 кг по цене 126,4рублей

Принять управленческое решение.

Билет №12

- 1.Понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;
- 2.Правила использования контрольно-кассовыми машин.
3. Задача Составить отчет Материально-ответственного лица и определить остаток товаров на 10.11.2016

По накладной отпущено товаров: накладная № 11 от 2.11.2016г 1890 руб;
накладная № 13 от 4.11.2016 8627 руб; накладная № 12 от 3.11.2016 3520 руб;

накладная № 15 от 8.11.2016 4215 руб ;счет- фактура № 16 от 9.11.20161850 руб

В буфет по накладной № 14 от 4.11 2016 отпущено продукция на сумму 2500 руб

Билет №13

- 1.Правила документального оформления движения материальных ценностей.
2. Виды учета, требования, предъявляемые к учету.
3. Масса неочищенного картофеля составляет 120кг. Масса отходов при механической обработке составляет 48 кг. Определить процент отходов

Билет №14

1. Правила работы со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;
2. Правила составления отчетов по платежам.
3. Необходимо приготовить 40 бутербродов с филе горбуши; на бутерброд используется 25г рыбы. Какое количество горбуши соленой потрошенной с головой необходимо приобрести?

Билет № 15

1. Средства автоматизации при расчетах с потребителями, краткая характеристика.
2. Задачи бухгалтерского учета.
3. Для приготовления блюда выделено 38 кг очищенной свеклы . Определить массу брутто, если норма отходов составляет 20%.

Билет № 16

1. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.
2. Понятие цены ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства.
3. Рассчитать количество отходов при разделке 18кг карпа на филе с кожей и реберными костями; 16 кг пикши и 9 кг сига на филе с кожей без реберных костей.

Билет №17

1. Предмет и метод бухгалтерского учета.
2. Методика проведения инвентаризации и выявления ее результатов.
3. Выведите результат инвентаризации в складе Власовой Т.А. если на подотчете она имеет товаров на сумму 45963рубля58копеек. На момент инвентаризации в складе обнаружено:
 1. Мука 12,5 кг по цене 17,00 рублей
 2. Масло растительное 18 бут по цене 68,00 рублей
 3. Сахар-песок 26,3 кг по цене 27,50 рублей
 4. Орехи Арахис 0,67 кг по цене 52,00 рубля
 5. Яйца 2,8 дес. по цене 38,00рублей
 6. Масло сливочное 2,9 кг по цене 126,00рублей
 7. Маргарин 7,8 кг по цене 56,00 рублей
 8. Какао –порошок 2,95 кг по цене 126,4рублейПринять управленческое решение.

Билет №18

1. Особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании.
2. Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.
3. Определить процент потери при тепловой обработке продуктов, если масса полуфабриката рыбы составила 3600г, выход готового изделия составляет 2232г

Билет №19

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

2. Элементы бухгалтерского учета;
3. Масса неочищенного картофеля составляет 360 кг. Масса отходов при механической обработке составляет 72 кг. Определить процент отходов.

Билет №20

1. Формы документов применяемых в организациях питания, их требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов.
2. Понятие цены ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства.
3. Масса неочищенного картофеля составляет 120 кг. Масса отходов при механической обработке составляет 48 кг. Определить процент отходов

Билет № 21

1. Методика осуществления контроля за товарными запасами.
2. Источники поступления продуктов и тары.
3. Задача Рассчитать количество отходов при разделке 13 кг форели на филе с кожей без реберных костей; 25 кг хека и 14 кг лосося на филе без кожи и реберных костей.

Билет № 22

1. Понятие и виды товарных потерь, методика их списания.
2. Виды оплаты по платежам, их характеристика.
3. Для приготовления блюда необходимо израсходовать 50 кг очищенного картофеля. Определить, сколько следует взять неочищенного картофеля, если отходы при механической кулинарной обработке составляют 40% массы брутто.

Билет № 23

1. Правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров.
2. Правила приема и оформления безналичных платежей.
3. Задача Составить отчет Материально-ответственного лица и определить остаток товаров на 10.11.2016

По накладной отпущено товаров: накладная № 11 от 2.11.2016г 1890 руб;
накладная № 13 от 4.11.2016 8627 руб; накладная № 12 от 3.11.2016
3520 руб;

накладная № 15 от 8.11.2016 4215 руб ;счет- фактура № 16 от
9.11.2016 1850 руб

В буфет по накладной № 14 от 4.11 2016 отпущено продукция на сумму
2500 руб

Билет № 24

1. Виды и правила осуществления кассовых операций;
2. Порядок расчетов цен на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства
3. Для приготовления блюда выделено 200 кг неочищенного картофеля. Определить массу отходов при механической обработке, если норма отходов составляет 35%

Билет 25

1. Правила торговли для предприятий общественного питания.

2. Правила приема оплаты наличными деньгами.

3. Рассчитать количество отходов при разделке 13 кг форели на филе с кожей без реберных костей; 25 кг хека и 14 кг лосося на филе без кожи и реберных костей.

Оценочный лист

ГАПОУ ИО «Заларинский агропромышленный техникум»

Сводная ведомость результатов освоения учебной дисциплины

Профессия «Повар, кондитер»

Группа _____

№ п/п	ФИО обучающегося	Оценка результата промежуточной аттестации (ДЗ или Э)			ПК 1	Заключение о сформированности компетенций										ВПД освоен/ не освоен							
						ПК 2	ПК 3	ПК 4	ПК 5	ПК 6	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5		ОК6	ОК7	ОК9	ОК10			

Ф.И.О. преподавателя _____ / _____ /

Дата аттестации _____ 20__ г.

Критерии оценки

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

Приложения.

Задания для оценки освоения дисциплины (текущий, рубежный контроль)

Оценка решения задач, ответов на вопросы, выполнения контрольных заданий.

За правильный ответ на вопросы или верное решение задачи выставляется положительная оценка – 1 балл.

За не правильный ответ на вопросы или неверное решение задачи выставляется отрицательная оценка – 0 баллов.

При 70% и более правильных ответов контрольное задание считается выполненным, при этом в ведомость (оценочный/аттестационный лист) выставляется положительная оценка (1).

В случае менее 70% правильных ответов контрольное задание считается не выполненным, при этом в ведомость (оценочный/аттестационный лист) выставляется отрицательная оценка (0).

5. ПЕРЕЧЕНЬ МАТЕРИАЛОВ, ОБОРУДОВАНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ В АТТЕСТАЦИИ

5.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета основ калькуляции и учета

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

Мебель и стационарное оборудование учебного кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- столы, стулья для обучающихся;
- шкафы для хранения раздаточного дидактического материала

Технические средства обучения:

- компьютер,
- телевизор,
- наглядные пособия.

5.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники (печатные издания):

1. Основы калькуляции и учета / И.И. Потапова.- 2-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2018.

2. Шестакова Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании: учебно-практическое пособие. Ростов на Дону Феникс, 2010.-346с.

(электронные издания):

Дополнительные:

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/

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

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

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

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

4. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств

http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_52/

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_roznichnoj_torgovli/

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

7. Калькуляция и учет: Рабочая тетрадь (8-е изд., стер) учеб. пособие М.: Потапова И.И. Образовательно-издательский центр «Академия»; 2014г

8. Сборник рецептов и кулинарных изделий: учеб. Пособие (учебное пособие (10-е изд.), М.: Харченко Н.Э.: Издательскицентр»Академия»,2014

9. Экономика организации: учебное пособие Чечевицына Л.Н., Е.В. Хачадурова; гриф Минобразования 2016

Интернет-ресурсы

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

2. <http://www.consultant.ru>

6.Лист согласования

Дополнения и изменения к комплекту ФОС на учебный год

Дополнения и изменения к комплекту ФОС на _____ учебный год по дисциплине

В комплект ФОС внесены следующие изменения:

Дополнения и изменения в комплекте ФОС обсуждены на заседании методической комиссии общеобразовательных дисциплин

«_____» _____ 20____ г. (протокол № _____).

Председатель МК _____ / _____ /