

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ОП.03 КАЛЬКУЛЯЦИЯ И УЧЕТ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

Залари, 2023 г.

Фонд оценочных средств разработан на основе требований ФГОС в соответствии с рабочей программой профессиональной учебной дисциплины ОП.05 «Калькуляция и учет в общественном питании» для профессиональной подготовки рабочих для лиц с ограниченными возможностями здоровья. Методических рекомендаций по обучению, воспитанию детей с ОВЗ (с умственной отсталостью). С учетом их психофизических особенностей. Положением о промежуточной аттестации (ГАПОУ «Заларинский агропромышленный техникум»). Положением о текущем контроле (ГАПОУ «Заларинский агропромышленный техникум»).

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Заларинский агропромышленный техникум».

Автор: **Разработчик:** Кунгурова Наталья Рашидовна, мастер производственного обучения ГАПОУ ИО «ЗАПТ»

Рецензент:

Заместитель директора по УР

О.В. Сутырина

Рассмотрена и одобрена
на методической комиссии ОВЗ
От «___» _____ 2023 г.

Протокол №

Председатель МК

_____/Ю.А. Перевалова/

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Фонд оценочных средств (ФОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины «Калькуляция и учет в общественном питании». ФОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме зачета.

Данный ФОС предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, в процессе освоения программы учебной дисциплины «Калькуляция и учет в общественном питании» и разработан на основании рабочей программы.

Программой предусмотрены следующие виды контроля:

-текущий контроль в форме устных и письменных опросов, тестирования; практических работ

-рубежный контроль в виде контрольных работ

-промежуточный контроль по разделам программы, в форме зачета.

Итоговая отметка по окончании изучения дисциплины выставляется на основании оценки за зачет с учетом оценок текущего контроля.

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь, знать:

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
У.1 оформлять документы по товарным ,денежным и расчётным операциям	Оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях, устный письменный опрос.
У.2 производить калькуляцию свободных розничных цен	Оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях, устный опрос.
3.1 цели задачи и сущность бухгалтерского учёта;	Оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.
3.2 основные документы хозяйственных операций;	Оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.
3.3 документальное оформление учёта на предприятии общественного питания	Оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях, устный и письменный опрос.
3.4 порядок проведения инвентаризации;	Оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях устный и письменный опрос.
3.5 механизм ценообразования на продукцию и услуги.	Оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях устный и письменный опрос.

3 ОПИСАНИЕ ПРАВИЛ ОФОРМЛЕНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОЦЕНИВАНИЯ

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС по дисциплине «Калькуляция и учет в общественном питании», направленные на формирование общих компетенций.

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 учебного материала или отказ отвечать

4.

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ), ВИДАМ КОНТРОЛЯ

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля					
	Текущий контроль				Промежуточная аттестация	
	Оперативный		Рубежный			
	Форма контроля	Проверяемые У,З,ОК	Форма контроля	Проверяемые У,З,ОК	Форма контроля	Проверяемые У,З,ОК
Калькуляция и учёт в общественном питании						
Раздел 1. Основы теории бухгалтерского учёта			Контрольная работа	3.1,3.2,3.3.2, 3.3.3.5 ОК.1ОК.2ОК.3ОК.5		
Тема 1.1. Общая характеристика бухгалтерского учета	Устный ,письменный опрос.	У1,У2,31,32,33, ОК1,ОК2, ОК4				
Тема 1.2. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания	Устный, письменный опрос, практическая работа	У.1, 3.1,3.2, 3.4 ОК.1ОК.2 ОК.4 ОК.8 ПК.1.2				
Раздел 2. Бухгалтерский учёт в общественном питании			Контрольная работа	3.1,3.2,3.3 У.1 ОК.1ОК.2 ОК.3ОК.4		
Тема 2.1. Учёт сырья, товаров и тары в кладовых	Устный, письменный опрос, практическая работа	У.1, У.4, У.2 3.1,3.2, 3.4 ОК.1ОК.2 ОК.4 , ОК.5, ОК.6 У.1, У.4, У.2 3.1,3.2, 3.4 ОК.1ОК.2				
Тема 2.2. Учёт сырья на производстве	Устный опрос, практическая работа, тестирование	У3, У6,У2, 3334 ОК1, ОК2, ОК4, ОК 5				
					Зачет	3.1,3.2,3.3 У.1 У.2 ОК.1-9

5. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1 Текущий контроль

Критерии оценивания результата обучения по учебной дисциплине

Результаты обучения соответствуют общим задачам предмета и требованиям к его усвоению. Результаты обучения оцениваются по пяти балльной системе. При оценке учитываются следующие качественные показатели ответов: глубина (соответствие изученным теоретическим обобщениям); осознанность (соответствие требуемым в программе умениям применять полученную информацию); полнота (соответствие объему программы и информации учебника).

При оценке учитываются число и характер ошибок (существенные или несущественные).

Существенные ошибки связаны с недостаточной глубиной и осознанностью ответа (например, обучающийся неправильно указал основные признаки понятий, неправильно сформулировал определения, правила и т.п. или ученик не смог применить теоретические знания для объяснения и, установления причинно - следственных связей, сравнения и классификации видов и т. п.).

Несущественные ошибки определяются неполнотой ответа (например, упущение из вида какого-либо нехарактерного факта при описании видов). К ним можно отнести оговорки, описки, допущенные по невнимательности (например, из перечислимых видов фирм допущена ошибка и т.д.).

Результаты обучения проверяются в процессе устных и письменных ответов обучающихся, а также при выполнении контрольных работ.

Оценка теоретических знаний

При оценивании ответа необходимо учитывать владение обучающимися материалом текущей темы и использование знаний, умений и навыков ранее изученного материала на основании устного или письменного ответа учащегося.

Оценка «5»: ответ полный и правильный на основании изученных теорий; материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком; ответ самостоятельный. Допускается одна-две несущественные ошибки, которые обучающиеся самостоятельно исправляет в ходе ответа.

Оценка «4»: ответ полный и правильный на основании изученных теорий; материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные по требованию преподавателя.

Оценка «3»: ответ полный, обучающийся владеет материалом текущей темы и пройденного материала, но при этом допущена существенная ошибка или ответ неполный, несвязный.

Оценка «2»: при ответе обнаружено непонимание обучающегося основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые учащийся не может исправить при наводящих вопросах преподавателя.

Оценка «1»: отсутствие ответа

Оценка письменных контрольных работ

Оценка «5»: ответ полный и правильный, возможна несущественная ошибка.

Оценка «4»: ответ неполный или допущено не более двух несущественных ошибок.

Оценка «3»: работа выполнена не менее чем наполовину, допущена одна существенная ошибка и две-три несущественные.

Оценка «2»: работа выполнена менее чем наполовину или содержит несколько существенных ошибок.

Оценка «1»: работа не выполнена.

Оценка тестовых работ

Тест из 5-15 вопросов применяется для текущего контроля. Тест из 20-30 вопросов применяется для рубежного контроля.

Критерии оценок 5 заданий

Время выполнения работы: 10-20 мин.

нет ошибок – оценка «5»
1 ошибка – оценка «4»
2 ошибки – оценка «3»
3 ошибки – оценка «2»
4-5 ошибок – оценка «1»

Критерии оценок 10 заданий

Время выполнения работы: 20-25 мин.

нет ошибок – оценка «5»
1-2 ошибки – оценка «4»
3-5 ошибок – оценка «3»
Больше 6 ошибок – оценка «2»

Критерии оценок 20 заданий

Время выполнения работы: 25-30 мин.

Оценка «5» - 18-20
«4» - 14-17
«3» - 10-13
«2» - 1-9
«1» - нет правильных ответов

Критерии оценок 25 заданий

Время выполнения работы: 40-45 мин.

Оценка «5» - 23-25
«4» - 16-23
«3» - 10-15
«2» - 1-11
«1» - нет правильных ответов

Критерии оценок 30 заданий

Время выполнения работы: 40-45 мин.

25-30 правильных ответов – оценка «5»
19-24 правильных ответов – оценка «4»
13-18 правильных ответов – оценка «3»
меньше 12 правильных ответов – оценка «2»

5.1.1. ОПЕРАТИВНЫЙ КОНТРОЛЬ

Раздел 1. Основы теории бухгалтерского учёта

Тема 1.1 Общая характеристика бухгалтерского учета

Задание для самостоятельной работы по предмету

Объясните

1. Бухгалтерский учет – это _____

2. Статистический учет необходим народному хозяйству страны для

3. Калькуляция – это _____

4. Микрокалькуляторы – это

5. Как часто проводится инвентаризация? _____

Дополните предложение

6. Документация – первичная регистрация хозяйственных операций с _____
_____ в момент и в _____ их совершения.

7. Натуральные измерители необходимы для _____ материальных ценностей, это _____
, _____. С помощью этих измерителей проводят контроль за _____.

8. Трудовые измерители позволяют учитывать затраченное на производство и реализацию _____ и _____ труд.

Критерии оценки

«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

Тема 1.2 Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания

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

Критерии оценки

- «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

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

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 и 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/III?

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 колонке № 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 1/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?

Критерии оценки

«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

Практическая работа

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

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 все 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 неразделенного 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?

Критерии оценки

- 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

Раздел 2. Бухгалтерский учет в общественном питании

Тема 2.1 Учет сырья, товаров, и тары в кладовых

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.

Критерии оценки

- «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

Тема 2.1 Учет сырья на производстве

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?

- «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

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

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_rozничной_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_rozничной_torgovli/

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

8. Сборник рецептур 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>