МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «НЕФТЕКУМСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

К ПРОГРАММЕ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА

ОП.05 «Основы калькуляции и учета»
по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

2022г.

Одобрен
На заседании профессионального методического объединения педагогов профессий: : Мастер отделочных строительных работ, Сварщик (ручной и частично механизированной сварки наплавки)),Электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования (по отраслям), Мастер общестроительных работ, Повар, кондитер
Протокол № _1_ от _26.08. 2022 г._

Руководитель ПМО _____ Стригунова Г.Ф.

Утверждаю

Заместитель директора по ТО
Ковальчук Н.Е.

_____

« 26 » _____08_____ 2022 г.

Составитель Агаджанов А.Н. - мастер производственного обучения
(Ф.И.О., должность)

Паспорт комплекта фонда оценочных средств

Область применения фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств (ФОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учета

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

ФОС разработаны в соответствии с:
-программой подготовки квалифицированных рабочих, служащих профессии 43.01.09. Повар, кондитер;
-рабочей программой учебной дисциплины ОП.05 Экономические и правовые основы производственной деятельности

ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)
Код	**Профессиональные компетенции**
ПК 1.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 1.2..	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов
ПК 2.1.	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 2.2.	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 2.3.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК 2.4.	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК 2.5.	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем
ПК 3.1.	Готовить бульоны и отвары.
ПК 3.2.	Готовить простые супы.

ПК 3.3.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК 3.4.	Готовить простые холодные и горячие соусы.
ПК 4.1.	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 4.2.	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 4.3.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ПК 5.1.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.2.	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 5.3.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 5.4.	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
ПК 6.1.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 6.2.	Готовить и оформлять салаты.
ПК 6.3.	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК 6.4.	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
ПК 7.1.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 7.2.	Готовить простые горячие напитки.
ПК 7.3.	Готовить и оформлять простые холодные напитки.
ПК 8.1.	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК 8.2.	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК 8.3.	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК 8.4.	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК 8.5.	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК 8.6.	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

В результате освоения дисциплины студент должен

иметь практический опыт	• составления и оформления документов, расчёта потребности сырья и продуктов, используя Сборник рецептур* • составления технологической карты*
уметь	• оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчёт за день;*** • составлять калькуляцию блюд, рассчитывать учётные и продажные цены на готовые изделия,

	передаваемые в реализацию;*** • оформлять документы по результатам инвентаризации;* • планировать меню на основе калькуляции блюд**
знать	• цели, задачи, сущность бухгалтерского учёта, новые законодательные и нормативные документы, используемые в организациях учёта, документы и документацию, её оформление и использование в учёте;* • структуру и назначение Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, Сборника рецептур мучных кондитерских изделий, порядок ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий;*** • порядок расчёта потребности сырья на производстве и в кондитерском цехе;* • порядок получения продуктов из кладовой;*** • документальное оформление отпуска блюд и кондитерских изделий;*** • порядок проведения инвентаризации;*** • порядок учёта предметов материального оснащения;* • виды нормативно-технологической документации.* • нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания в области учета • правила составления калькуляции блюд и напитков**

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Основные показатели оценки результата**
Умения:	
составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептур	Правильность проведения составления и проведения расчетов необходимого количества сырья и продуктов в соответствии с определенной технологией
составлять технологическую карту	- самостоятельно, опираясь на предлагаемый алгоритм действий составлять технологические карты в соответствии с условием задания
оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчёт за день	- выполнение действий по оформлению документов самостоятельно и по предлагаемому образцу
выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учётные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию	- осуществлять действия по расчёту учетных и продажных цен на готовые изделия, которые передаются на реализацию
- оформлять документы по результатам инвентаризации	- выполнение действий по оформлению документов по результатам инвентаризации самостоятельно и по предлагаемому образцу
планировать меню	- выполнение действий по планированию меню

проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты	- проведение расчетов с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты
Знания	
цели, задачи, сущность бухгалтерского учёта, новые законодательные и нормативные документы, используемые в организациях учёта, документы и документацию, её оформление и использование в учёте	распознавание и указание целей, задач, сущности бухгалтерского учёта, новых законодательных и нормативных документов, используемых в организациях учёта, документов и документации, её оформление и использование в учёте
структуру и назначение Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, Сборника рецептур мучных кондитерских изделий, порядок ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий	перечисление и приведение описания Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, Сборника рецептур мучных кондитерских изделий, указание порядка ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий
порядок расчёта потребности сырья на производстве и в кондитерском цехе	указание порядка расчёта потребности сырья на производстве и в кондитерском цехе
порядок получения продуктов из кладовой;	указание порядка получения продуктов из кладовой;
документальное оформление отпуска блюд и кондитерских изделий;	указание порядка документального оформления отпуска блюд и кондитерских изделий;
порядок проведения инвентаризации;	указание порядка проведения инвентаризации
порядок учёта предметов материального оснащения	указание порядка учёта предметов материального оснащения
виды нормативно-технологической документации	перечисление видов нормативно-технологической документации
нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания	изложение нормативно-правовых актов Российской Федерации, регулирующих деятельность организаций питания
правила и технологии расчетов с потребителями	изложение правил и демонстрация владе ие технологией расчетов с потребителями

Типовые задания по учебной дисциплине ОП.05 «Основы калькуляции и учёта»

Проверяемые знания, умения	**Критерии оценки**
Знания: - виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; -предмет и метод бухгалтерского учета; -элементы бухгалтерского учета; - принципы и формы организации бухгалтерского учета; - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета; - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; - правила документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары; - правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; - методику осуществления контроля за товарными запасами; -понятие и виды товарных потерь, методику их списания; -методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; - порядок оформления и учета доверенностей; - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты.	В зависимости от типа вопроса ответ считается правильным, если: • в тестовом задании закрытой формы с выбором ответа выбран правильный ответ (за правильный ответ дается 0,1балла); в тестовом задании открытой формы дан правильный ответ (за правильный ответ дается 0,2 балла); Оценка за задание "Тестирование" определяется суммированием баллов, максимальное количество баллов за тестирование составит 2 балла.
Умения: - 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 рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами; - рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; - участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; - принимать оплату наличными деньгами; - принимать и оформлять безналичные платежи; - составлять отчеты по платежам.	
Условия проведения аттестации: учебный кабинет. Внимательно прочитайте вопросы по темам, отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали его, выполняйте задания в том порядке, в котором они даны, если какое- то задание вызывает у вас затруднение- пропустите его и постарайтесь выполнить те, в ответах на которые вы уверены. К пропущенным заданиям можно будет вернуться, если у вас останется время. Баллы, полученные вами за выполнение заданий, суммируются. Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать большее число баллов. *Максимальное время выполнения:* 1 час.	

Задания группы А Выберите правильный вариант ответа.

1.Условия заключение договора о материальной ответственности:
а) между администрацией и сторожем б) между администрацией и заведующей столовой
в) между администрацией и техническим персоналом

2.Какие показатели указываются в Сборниках рецептур в графе «брутто»:
а) нормы полуфабриката б) нормы сырья в) выход готового изделия

3.Какое количество порций берется за основу для расчета продажной стоимости блюд и изделий если по Сборнику рецептур выход указан в порциях:
а) 200 порций б) 10 порций в) 100 порций

4. Каким документом оформляются получение продуктов со склада:
а) транспортной накладной б) наряд – заказом в) требованием – накладной

5.Какие формы ответственности используют в общественном питании:
а) административная б) общественная в) материальная.

6. Какой графой Сборника рецептур пользуются повара овощного цеха:
а) брутто б) нетто в) «всего» продуктов

7. Какой документ является основанием для приготовления продукции на производстве:
а) транспортная накладная б) требование накладная в) план – меню

8.Как определяется продажная стоимость продукции:
а) общая стоимость сырья +торговая наценка +наценка общественного питания
б) общая стоимость сырья + торговая наценка
в) общая стоимость сырья + наценка общественного питания

9.Какой измеритель учета не существует в общественном питании:
а) натуральный б) природный в) бухгалтерский 1

10. На какую норму дан выход супов в Сборнике рецептур:
а) 10 л б) 1л в)500гр.

11.Какой документ используют для расчета и образования цены на продукцию производства:
а) авансовый отчет б) план – меню в) калькуляционная карточка.

12. Какими техническими справочниками пользуются для расчета цен на мучные и кондитерские изделия:
а) таблицы кондиций сырья б) технологические карты в) Сборник рецептур мучных и кондитерских изделий

Вставьте пропущенные слова
13. Продолжите предложение « Торговая наценка – это добавленная стоимость к покупным товарам, для возмещения …….. и получения …….

14. Инвентаризация – это учет наличия …….. ……

15. Торговая наценка – это добавленная стоимость к …… цене товара для возмещения расходов и получения ……...

Дать определение понятию
16.Дать определение понятию « План – меню»

Задания группы Б
Пример 1. Для приготовления блюда выделено 200 кг неочищенного картофеля. Определить массу отходов при механической обработке картофеля, если норма отходов составляет 35 % от массы брутто.

Пример 2. Для приготовления блюда необходимо израсходовать 50 кг очищенного картофеля. Определить, сколько следует взять неочищенного картофеля, если отходы при механической обработке составляют 40 % массы брутто. 28

Пример 3. Масса неочищенного картофеля составляет 120 кг. Масса отходов при его механической обработке — 48 кг. Определить про цент отходов.

Пример 4. Определить количество продуктов, необходимых для приготовления 200 порций компота из свежих яблок по рецептуре № 859, если масса одной порции компота 200 г, а закладка продуктов в рецептуре дана на выход 1000 г.

Пример 5. Для приготовления булочки молочной согласно рецептуре № 123 (на 100 шт.) требуется 3850 г муки пшеничной высшего сорта, 150 г муки на подпыл, 48 г дрожжей прессованных, 2000 г молока, 48 г соли. Сколько необходимо получить продуктов для приготовления 600 булочек?

Эталон ответов группы А
1.б) 2.б) 3.в) 4.в) 5.в) 6.а) 7 в) 8.а) 9.б) 10. б) 11. в) 12. в)
13. расходов, прибыли
14. материальных ценностей
15. покупной, прибыли
16. Документ определяющий план производства продукции на день.

Эталон ответов группы Б
Пример 1:Рассуждение. Данное в задаче число 200 кг является начальным, так как при механической обработке за начальное число принимается масса брутто и от него дана норма отходов. Оно содержит 100 %. Масса отходов — искомое число, равное 35 %. Записываем кратко условие задачи: 200 кг неочищенного картофеля — принимаем за 100%; масса отходов ? кг — составляет 35 %. Решение. Определяем, сколько килограммов содержит 1 %. Для этого: 200 к г: 100 = 2 кг. Вычисляем, сколько килограммов содержит 35 %. Для этого: 2 кг • 35 % = 70 кг. Ответ: масса отходов равна 70 кг.

Пример 2:Рассуждение. Начальным числом при механической обработке является масса брутто. Это искомое число, и оно равно 100 %. Данное число (масса нетто) равно 50 кг. Оно содержит 100 - 40 = 60 % (так как масса нетто равна массе брутто за вычетом массы отходов). Записываем кратко условие задачи: 50 кг очищенного картофеля — принимаем за 60 %; масса неочищенного картофеля ? кг — содержит 100%. Решение. Определяем, сколько килограммов содержит 1 %. Для этого: 50 кг: 60 = 0,83 кг. Вычисляем, сколько килограммов содержат 100 %. Для этого: 0,83 кг - 100 = 83 кг. Ответ: масса неочищенного картофеля равна 83 кг.

Пример 3:Рассуждение. Следует найти процент отходов, поэтому массу отходов (48 кг) следует выразить в процентах. Начальным числом, содержащим 100%, является масса неочищенного картофеля (120 кг). Записываем кратко условие задачи: масса неочищенного картофеля 120 кг — составляет 100%; масса отходов при механической обработке 48 кг — составляет ? %.
Решение. Находим процент отходов. Для этого: 48 кг • 100 % : 120 кг = 40 %. Ответ: масса отходов 48 кг составляет 40 % от неочищенного картофеля. Пример 4:Решение. Определяем массу 200 порций компота: 0,2 • 200 = 40 кг. Повару следует получить: яблок — 13,64 кг (341 г -40); сахара — 6 кг (150 г -40); кислоты лимонной — 0,04 кг (1 г – 40). Воды нужно взять 26,4 л (660 г • 40).
Пример 5: Решение. Норму закладки продуктов умножают на 6 и полу чают результат: муки — 23,1 кг; муки на подпыл — 0,9 кг; дрожжей — 0,288 кг; молока — 12,0 кг; соли — 0,288 кг.