

Министерство образования и науки Республики
Государственное автономное профессиональное образование
«Сабинский аграрный колледж»

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
ОП.07. ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ
МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ПОДГОТОВКИ РАБОЧИХ ПО ПРОФЕССИИ
ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ

2021 г

Акт согласования комплекта оценочных средств для
контрольных результатов по учебной дисциплине **О**
биологии, санитарии и гигиены в пищевом произ
от « ___ » _____ 20__ г. № ___

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке

3. Оценка освоения учебной дисциплины

3.1. Формы и методы оценивания

3.2 Контрольно-оценочные средства для оценивания результатов освоения учебной дисциплины

4. Приложения. Задания для оценки освоения дисциплины

1. Паспорт комплекта оценочных средств (КОС)

Область применения

Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины Основы калькуляции и учета.

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

Формы аттестации по учебной дисциплине

Таблица 1

Код и наименование дисциплины	Промежуточная аттестация			
	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.
Основы калькуляции и учета			ДЗ	

2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общих компетенций:

Освоенные умения	Усвоенные знания
<ul style="list-style-type: none"> - Составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептур; - Оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчет; - Выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учётные и продажные цены на гото-вые изделия, передаваемые в реализацию; - Оформлять документы по результатам инвентаризации; 	<ul style="list-style-type: none"> - Цели, задачи, сущность бухгалтерского учёта, новые законодательные и нормативные документы, используемые в организациях учёта, документы и документацию, её оформление и использование в учёте; - Порядок ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерский изделий; - Порядок расчёта потребности сырья на производстве и в кондитерских изделиях; - Порядок получения продуктов из кладовой; - Документальное оформление отпуска блюд и кондитерских изделий; - Виды нормативно-технологической документации

3. Оценка освоения умений и знаний учебной дисциплины.

3.1. Формы и методы оценивания

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС по дисциплине Основы калькуляции и учета, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Результаты освоения (объекты оценивания)	Основные показатели оценки результата и их критерии	Тип задания; № задания	Форма аттестации
Уметь: -вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; -составлять товарный отчет за день; 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 классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;	Имеет представление об основных документах первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой; Имеет первичные навыки оформления товарного отчета Раскрывает значение и сущность бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания	Тест Устный опрос	Текущий контроль: оперативный контроль Текущий контроль: внеаудиторная самостоятельная работа Промежуточная аттестация: дифференцированный зачёт
Уметь: -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; Знать: - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие	Имеет математические навыки расчетов потерь на производстве	Тест Устный опрос	Текущий контроль: оперативный контроль

<p>калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;</p>	<p>Имеет представление о ценообразовании на продукцию собственного производства</p>		<p>Текущий контроль: внеаудиторная самостоятельная работа</p> <p>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачёт</p>
<p>Уметь: - 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; Знать: - понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;</p>	<p>Имеет навык работы с планом-меню, сборником рецептур, калькуляционными карточками</p> <p>Сформированы знания о товарообороте</p>	<p>Тест Устный опрос</p>	<p>Текущий контроль: оперативный контроль</p> <p>Текущий контроль: внеаудиторная самостоятельная работа</p> <p>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачёт</p>
<p>Уметь: -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; Знать: -правила документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары; -правила оприходования товаров и тары материально-</p>	<p>Имеет навык проведения инвентаризации</p> <p>Знает алгоритм оформления документации в общепите</p>	<p>Тест Устный опрос</p>	<p>Текущий контроль: оперативный контроль</p> <p>Текущий контроль:</p>

<p>ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;</p> <ul style="list-style-type: none"> -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; 			<p>внеаудиторная самостоятельная работа</p> <p>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачёт</p>
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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. 	<p>Имеет навык использования ККМ</p> <p>Знает правила торговли</p>	<p>Тест</p> <p>Устный опрос</p>	<p>Текущий контроль: оперативный контроль</p> <p>Текущий контроль: внеаудиторная самостоятельная работа</p> <p>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачёт</p>

3.2 Контрольно-оценочные средства для оценивания результатов освоения учебной дисциплины\

Задания для оценивания освоения предмета

Вариант 1

Часть А

1. Определите, когда наступает материальная ответственность при поступлении продуктов на ПОП
 - а) после проведения взвешивания и пересчёта поступившего товара
 - б) с момента оприходования товара на склад на основании товаросопроводительных документов
 - в) с момента распределения товара на складе
 - г) с момента отгрузки товара со склада поставщика в транспорт покупателя
2. Произведите расчет выхода мякоти при обработке туши говядины 1 категории массой 250 кг.
 - а) 184,00 кг.
 - б) 73,75 кг.
 - в) 176,25 кг.
 - г) 66,00 кг.
3. Укажите учётные измерители, применяемые в учёте общественного питания
 - а) рубли, доллары, евро
 - б) товарные запасы, финансовые показатели,
 - в) оперативные, статистические, бухгалтерские
 - г) натуральные, трудовые, денежные
4. Какое количество горбуши потрошенной с головой нужно обработать для того, что бы приготовить 50 порций филе с кожей и рёберными костями жареного (все порции 100 г)?
 - а) 6,1 кг.
 - б) 10,2 кг.
 - в) 7,35 кг.
 - г) 8,1 кг.
5. Определите, как исправить ошибки, допущенные в товарном отчёте
 - а) корректурным способом
 - б) корректурным способом и заверяются подписью МОЛ
 - в) корректурным способом и заверяются подписью бухгалтера
 - г) корректурным способом и заверяются подписью бухгалтера и МОЛ
6. Рассчитайте, какое количество картофеля очищенного получим из 50 кг. в марте месяце
 - а) 37,5 кг.
 - б) 35 кг.
 - в) 30 кг.
 - г) 20 кг.
7. Определите название документа, которым оформляется поступление сырья и продуктов на производство
 - а) кассовые чеки
 - б) приходная накладная
 - в) закупочный акт
 - г) расходные накладные
8. Рассчитайте, какое количество молока сухого цельного понадобится, если молока пастеризованного цельного необходимо 15 кг.
 - а) 1,8 кг.
 - б) 1,35 кг.
 - в) 5,7 кг.
 - г) 15,0 кг.
9. Укажите, как производится списание фарфорово-фаянсовой и сортовой стеклянной посуды
 - а) по наличию фактического боя

- б) по инвентаризационной ведомости и фактическому наличию
- в) по предельным нормам эксплуатационных потерь и наличию фактического боя
- г) по акту на бой, лом и порчу

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

- а) 1,25 кг.
- б) 14,28 кг.
- в) 12,51 кг.
- г) 7,5 кг.

Часть В

11. Составьте калькуляцию на какао с молоком по 3 колонке, определите цену одной порции массой 200г.(цены: какао-порошок 1 пачка 200г.– 50 руб., сахар 1 кг.- 40 руб., молоко 1 л. – 50 руб.)

- а) 340 руб. 00 коп.
- б) 34 руб. 00 коп.
- в) 6 руб. 80 коп.
- г) 15 руб. 00 коп.

Вариант 2

Часть А

1. Укажите сроки, отводимые в бухгалтерии, для проверки товарных отчетов

- а) тут же в присутствии МОЛ по форме, по существу и арифметически
- б) в тот же день по форме, по существу и арифметически
- в) в течение 3 дней по форме, по существу и арифметически
- г) до следующего дня отчета по форме, по существу и арифметически

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

- а) 3,59 кг.
- б) 3,13 кг.
- в) 4,6 кг
- г) 3,1 кг.

3. Укажите с кем из работников, имеющих доступ к материальным ценностям, не заключают договор о материальной ответственности

а) с учениками, практикантами, выпускниками специальных учебных заведений, не имеющих опыта работы с материальными ценностями, в первый год их работы

б) с учениками, практикантами, выпускниками специальных учебных заведений, не имеющих опыта работы с материальными ценностями, в первый год их работы, грузчиками, уборщицами, сторожами

в) с учениками, практикантами, выпускниками специальных учебных заведений, не имеющих опыта работы с материальными ценностями, в первый год их работы, уборщицами

г) с учениками, практикантами

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

- а) 67,5 кг.
- б) 72кг.
- в) 18 кг.
- г) 9 кг.

5. Укажите документ, на основании которого бухгалтерия производит расчёт сырья для кондитерского производства

- а) план-меню
- б) меню-требование
- в) накладная
- г) наряд-заказ

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

- а) 2,50 кг.
- б) 2,67 кг.
- в) 2,40 кг.
- г) 3,00 кг.

7. Укажите, сколько экземпляров товарного отчёта необходимо составить

- а) 1 экземпляр
- б) 2 экземпляра
- в) 3 экземпляра
- г) 5 экземпляров

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

- а) 68 порц.
- б) 35 порц.
- в) 56 порций
- г) 146 порц.

9. Укажите основные этапы инвентаризации:

- а) проверка фактического наличия товара.
- б) проверка фактического наличия товара; принятие хозяйственных решений на основании результатов инвентаризации.
- в) проверка фактического наличия товара; документальное оформление результатов инвентаризации.
- г) проверка фактического наличия товара; документальное оформление результатов инвентаризации; принятие хозяйственных решений на основании результатов инвентаризации.

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

- а) 0,060 кг.
- б) 0,045 кг.
- в) 0,09 кг.
- г) 0,062 кг.

Часть В

11. Составьте калькуляцию на творог со сметаной и сахаром, определите цену 1 порции (цены: творог 1 пачка 250 г. – 45 руб., сметана за 1 кг. - 130 руб., сахар за 1 кг. - 40 руб.)

- а) 1138 руб. 50 коп.
- б) 11 руб. 39 коп.
- в) 3204 руб.
- г) 32руб. 04 коп.

Ключ для обработки материалов тестирования

№ п/п	I вариант	II вариант
	Часть А	Часть А
1	б	б
2	а	а
3	б	г
4	г	б
5	г	г
6	в	а
7	б	б
8	а	в
9	г	в
10	в	б
	Часть В	Часть В
11	в	г

Критерии оценивания результатов тестирования

Правильно выполненное задание части А оценивается в 1 балл.

Правильно выполненное задания части В оценивается в 5 баллов.

Выставляется:

«5» – за 15 – 14 баллов

«4» – за 13 – 12 баллов

«3» – за 11 – 9 баллов

«2» – менее 9 баллов

4. Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации по учебной дисциплине

Задания для дифференцированного зачета по учебной дисциплине.

Вариант 1

Часть А

1. Определите, когда наступает материальная ответственность при поступлении продуктов на ПОП
 - д) после проведения взвешивания и пересчёта поступившего товара
 - е) с момента оприходования товара на склад на основании товаросопроводительных документов
 - ж) с момента распределения товара на складе
 - з) с момента отгрузки товара со склада поставщика в транспорт покупателя
2. Произведите расчет выхода мякоти при обработке туши говядины 1 категории массой 250 кг.
 - д) 184,00 кг.
 - е) 73,75 кг.
 - ж) 176,25 кг.
 - з) 66,00 кг.
3. Укажите учётные измерители, применяемые в учёте общественного питания
 - д) рубли, доллары, евро
 - е) товарные запасы, финансовые показатели,
 - ж) оперативные, статистические, бухгалтерские
 - з) натуральные, трудовые, денежные
4. Какое количество горбуши потрошенной с головой нужно обработать для того, что бы приготовить 50 порций филе с кожей и рёберными костями жареного (все порции 100 г)?
 - д) 6,1 кг.
 - е) 10,2 кг.
 - ж) 7,35 кг.
 - з) 8,1 кг.
5. Определите, как исправить ошибки, допущенные в товарном отчёте
 - д) корректурным способом
 - е) корректурным способом и заверяются подписью МОЛ
 - ж) корректурным способом и заверяются подписью бухгалтера
 - з) корректурным способом и заверяются подписью бухгалтера и МОЛ
6. Рассчитайте, какое количество картофеля очищенного получим из 50 кг. в марте месяце
 - д) 37,5 кг.
 - е) 35 кг.
 - ж) 30 кг.
 - з) 20 кг.

7. Определите название документа, которым оформляется поступление сырья и продуктов на производство
- д) кассовые чеки
 - е) приходная накладная
 - ж) закупочный акт
 - з) расходные накладные
8. Рассчитайте, какое количество молока сухого цельного понадобится, если молока пастеризованного цельного необходимо 15 кг.
- д) 1,8 кг.
 - е) 1,35 кг.
 - ж) 5,7 кг.
 - з) 15,0 кг.
9. Укажите, как производится списание фарфорово-фаянсовой и сортовой стеклянной посуды
- д) по наличию фактического боя
 - е) по инвентаризационной ведомости и фактическому наличию
 - ж) по предельным нормам эксплуатационных потерь и наличию фактического боя
 - з) по акту на бой, лом и порчу
10. Определите количество гречневой крупы ядрицы поджаренной для варки 200 порций каши рассыпчатой массой 150 г.
- д) 1,25 кг.
 - е) 14,28 кг.
 - ж) 12,51 кг.
 - з) 7,5 кг.

Часть В

11. Составьте калькуляцию на какао с молоком по 3 колонке, определите цену одной порции массой 200г. (цены: какао-порошок 1 пачка 200г.– 50 руб., сахар 1 кг.- 40 руб., молоко 1 л. – 50 руб.)
- д) 340 руб. 00 коп.
 - е) 34 руб. 00 коп.
 - ж) 6 руб. 80 коп.
 - з) 15 руб. 00 коп.

Вариант 2

Часть А

1. Укажите сроки, отводимые в бухгалтерии, для проверки товарных отчётов
- д) тут же в присутствии МОЛ по форме, по существу и арифметически
 - е) в тот же день по форме, по существу и арифметически
 - ж) в течение 3 дней по форме, по существу и арифметически
 - з) до следующего дня отчёта по форме, по существу и арифметически
2. Для приготовления холодной закуски необходимо 2,3 кг. сельди крупной солёной пряной без головы филе. Какое количество нужно обработать, что бы выполнить заказ
- д) 3,59 кг.
 - е) 3,13 кг.
 - ж) 4,6 кг
 - з) 3,1 кг.
3. Укажите с кем из работников, имеющих доступ к материальным ценностям, не заключают договор о материальной ответственности
- д) с учениками, практикантами, выпускниками специальных учебных заведений, не имеющих опыта работы с материальными ценностями, в первый год их работы
 - е) с учениками, практикантами, выпускниками специальных учебных заведений, не имеющих опыта работы с материальными ценностями, в первый год их работы, грузчиками, уборщицами, сторожами
 - ж) с учениками, практикантами, выпускниками специальных учебных заведений, не имеющих опыта работы с материальными ценностями, в первый год их работы, уборщицами

- з) с учениками, практикантами
4. Рассчитайте количество топленого жира полученного при перетапливании 90 кг.жира – сырца свиного
- д) 67,5 кг.
е) 72кг.
ж) 18 кг.
з) 9 кг.
5. Укажите документ, на основании которого бухгалтерия производит расчёт сырья для кондитерского производства
- д) план-меню
е) меню-требование
ж) накладная
з) наряд-заказ
6. Для приготовления супа необходимо 2 кг.очищенной моркови. Определите, какое количество моркови нужно получить со склада в декабре
- д) 2,50 кг.
е) 2,67 кг.
ж) 2,40 кг.
з) 3,00 кг.
7. Укажите, сколько экземпляров товарного отчёта необходимо составить
- д) 1 экземпляр
е) 2 экземпляра
ж) 3 экземпляра
з) 5 экземпляров
8. Определите какое количество порций каши вязкой молочной массой 200 г. можно приготовить из 2,5 кг.рисовой крупы
- д) 68 порц.
е) 35 порц.
ж) 56 порций
з) 146 порц.
9. Укажите основные этапы инвентаризации:
- д) проверка фактического наличия товара.
е) проверка фактического наличия товара; принятие хозяйственных решений на основании результатов инвентаризации.
ж) проверка фактического наличия товара; документальное оформление результатов инвентаризации.
з) проверка фактического наличия товара; документальное оформление результатов инвентаризации; принятие хозяйственных решений на основании результатов инвентаризации.
10. Произведите замену томатного пюре 12% на томатную пасту 35-40% при приготовлении гуляша, если томатного пюре необходимо 150 г.
- д) 0,060 кг.
е) 0,045 кг.
ж) 0,09 кг.
з) 0,062 кг.

Часть В

11. Составьте калькуляцию на творог со сметаной и сахаром, определите цену 1 порции (цены: творог 1 пачка 250 г. – 45 руб., сметана за 1 кг. - 130 руб., сахар за 1 кг. - 40 руб.)
- д) 1138 руб. 50 коп.
е) 11 руб. 39 коп.
ж) 3204 руб.
з) 32руб. 04 коп.

п/п	№	I вариант	II вариант
		Часть А	Часть А
	1	б	б
	2	а	а
	3	б	г
	4	г	б
	5	г	г
	6	в	а
	7	б	б
	8	а	в
	9	г	в
0	1	в	б
		Часть В	Часть В
1	1	в	г

Критерии оценивания результатов тестирования

Правильно выполненное задание части А оценивается в 1 балл.

Правильно выполненное задания части В оценивается в 5 баллов.

Выставляется:

«5» – за 15 – 14 баллов

«4» – за 13 – 12 баллов

«3» – за 11 – 9 баллов

«2» – менее 9 баллов

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Основы калькуляции и учета». Оборудование учебного кабинета: Рабочее место преподавателя;
Посадочные места по количеству обучающихся;
Макеты;
Образцы материалов;
Плакаты;
Комплект учебно-методической документации;
Технические средства обучения: Мультимедийный проектор

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные издания):

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер.закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 25 апр. 2016 г.]. – М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ.2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.-М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- 4.ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
- 5.Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2017.-176с.

(электронные издания):

- 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. 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/
4. Правила розничной торговли 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/

Интернет-ресурсы

1. Консультант плюс. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru>(дата обращения 15.08.2018г)

Прошито, пронумеровано и скреплено печатью

9 листов

Директор ГАНОУ «Самонский аграрный колледж»
Виктор Жаметов З.М./

