

## **КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

для оценки результатов освоения учебной дисциплины

**ОП.07 Основы калькуляции и учета**

основной образовательной программы среднего профессионального образования программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

Квалификация (и): повар, кондитер

Форма обучения: очная

Нормативный срок освоения ПООП: 3 года 10 мес.  
на базе основного общего образования

**Разработчики:**

Организация-разработчик: ГБПОУ Республики Марий Эл «Колледж индустрии и предпринимательства»

Разработчик:

Богатырева Н. В., преподаватель ГБПОУ Республики Марий Эл «Колледж Индустрии и Предпринимательства»

**Утверждаю:**

  
Васюкова Е.Д., заместитель директора по УР ГБПОУ  
Республики Марий Эл «Колледж Индустрии и Предпринимательства»  
№ 1 от «01» сентября 2021 г.

Рассмотрена на заседании ЦМК  
Протокол заседания цикловой методической комиссии

№ 1 от «01» сентября 2021 г.

Председатель  /Н.Е.Долгова/

# 1. Общая характеристика комплекта оценочных средств (КОС)

## 1.1 Область применения

Комплект оценочных средств предназначен для контроля и оценки результатов освоения **ОП.07 Основы калькуляции и учета** основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

КОС включает контрольные материалы для проведения текущего (рубежного) контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

КОС разработан в соответствии с:

ФГОС, Положением о формировании фонда оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, учебным планом, рабочей программой УД.

## 1.2 Результаты освоения учебной дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

ПК.	Уметь
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	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 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.
	<b>Знать</b>
31	виды учета, требования, предъявляемые к учету;
32	задачи бухгалтерского учета;
33	предмет и метод бухгалтерского учета;
34	элементы бухгалтерского учета;
35	принципы и формы организации бухгалтерского учета
36	особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;
37	основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;
38	формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;
39	требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;
310	права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;
311	понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;
312	понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.
313	сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;
314	правила документального оформления движения материальных ценностей;
315	источники поступления продуктов и тары;
316	правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;
317	методику осуществления контроля за товарными запасами;
318	понятие и виды товарных потерь, методику их списания;
319	методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;

320	понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;
321	порядок оформления и учета доверенностей;
322	ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;
323	правила торговли;
324	виды оплаты по платежам;
325	виды и правила осуществления кассовых операций;
326	правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;
327	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.

ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.

ОК 06	описывать значимость своей профессии	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии.
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
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	Различные этнокультурные, социальные, конфессиональные и иные группы. сохранение, преумножение и трансляция культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного здорового образа жизни, спорта: предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЗОЖ, Стрессово-устойчивая обстановка в различных ситуациях.

ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	Требования защиты окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	Уважение к эстетическим ценностям,

### 1.3 Формы контроля и оценивания результатов освоения учебной дисциплины

Таблица 1

Код результата обучения	Формы		
	текущего контроля	рубежного контроля	промежуточной аттестации
1	2	3	4
У.3		Практическая работа	дифзачет
У.4		Практическая работа	
У.5		Практическая работа	
У.5		Практическая работа	
У.5-6		Практическая работа	
У.5-6		Практическая работа	
З 1-10	Устный опрос,		
З 11-13	Устный опрос		
З 14 -16	Устный опрос		
З 17 – 22	Устный опрос самостоятельная работа		
З 23-27	Устный опрос, самостоятельная работа		
31 – 327	Контрольная работа		

### 1.4 Организация контроля и оценки освоения программы УД

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС по учебной дисциплине ОП.07 Основы калькуляции и учета, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Текущий контроль осуществляется на аудиторных занятиях в форме устного опроса; письменного выполнения внеаудиторной самостоятельной работы.

Рубежный контроль осуществляется на аудиторных занятиях в форме выполнения оформления практических работ.

Промежуточный (итоговый) контроль осуществляется в форме экзамена. Условиями успешной сдачи являются успешное выполнение практических, самостоятельных работ.

### 1.5 Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных процедур

Текущий контроль: комплект учебных принадлежностей (ручка, карандаш, линейка), тетрадь для оформления внеаудиторной самостоятельной работы.

Рубежный контроль: ручка, бланк, тетрадь для оформления практической работы, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.

Промежуточный (итоговый) контроль: ручка, бланк.

## II. Комплект материалов для оценки освоения УД

### 2.1 Оценочные средства для текущего контроля

#### Типы заданий для текущего контроля

Разделы/ темы по программе УД	Тип задания*													
	31 -310	311 -313	314 -316	317 -322	323 -327									
<i>Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета</i>	Устный опрос													
<i>Тема 2. Ценообразование в общественном питании</i>		Устный опрос												
<i>Тема 3. Материальная ответственность Инвентаризация</i>			Устный опрос											
<i>Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания</i>				Устный опрос										
<i>Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций</i>					Устный опрос									

Прилагаются оценочные средства (Приложение 1).

### 2.2 Оценочные средства для рубежного контроля

#### Типы заданий для рубежного контроля

Разделы/ темы по программе УД	УЗ						У 4		У5		У 5		У 5-6		У 5-6	
<i>Тема 2. Ценообразование в общественном питании</i>	Практическая работа №1 Работа со Сборником рецептур: - расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства, - определение процентной доли потерь при различных видах обработки сырья						Практическая работа №2 Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день		Практическая работа №3 Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек.							
<i>Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания</i>											Практические занятия 4. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчета за день.					

Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиям и общественного питания					Практические занятия 5. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой продукции.	Практические занятия 6. Оформление документов первичной отчетности по учету реализованной продукции и полуфабриката в на производстве.	
--	--	--	--	--	---	---	--

*Прилагаются оценочные средства (в методических рекомендациях по проведению практических работ).*

### **2.3 Оценочные средства для итогового контроля (промежуточной аттестации)**

*Прилагаются оценочные средства (Приложение).*

## **ПРИЛОЖЕНИЕ 1**

### **Оценочные средства для итогового контроля (промежуточной аттестации)**

#### **ОП.07 Основы калькуляции и учета**

#### **ОП.07 Основы калькуляции и учета**

#### **Вариант 1**

1. Установите соответствие между учетными измерителями и единицами измерения

1. <b>Натуральные</b>	А. Рубли
2. <b>Трудовые</b>	Б. Сплошной и непрерывный учет
3. <b>Денежные</b>	В. Объем, килограмм, масса, количество
	Г. Минута, час, год, месяц.

2. Продолжите предложение

Продажная цена – это \_\_\_\_\_ ?

3. Перечислите основные средства производства

а. \_\_\_\_\_ б. \_\_\_\_\_ в. \_\_\_\_\_  
г. \_\_\_\_\_ д. \_\_\_\_\_ е. \_\_\_\_\_

4. Определение количества отходов

Какое количество отходов получится при обработке 15 кг свеклы в сентябре?

5. Определение веса брутто

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

6. Определение количества порций изделий

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

7. Решите задачу:

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

8. Выберите правильный вариант ответа

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

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

9. Выберите правильный вариант ответа

В случае недостачи материально ответственные лица должны:

- а) найти виновных в ней;
- б) возместить недостачу;
- в) списать недостачу.

10. Выберите правильный вариант ответа

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.

### Вариант 2

1. Установите соответствие между учетными измерителями и единицами измерения

1. Натуральные	А. Объем, килограмм, масса, количество
2. Трудовые	Б. Сплошной и непрерывный учет
3. Денежные	В. Рубли
	Г. Минута, час, год, месяц.

2. Продолжите предложение:

Цена - это \_\_\_\_\_ ?

3. Перечислите основные средства производства

- а. \_\_\_\_\_ б. \_\_\_\_\_ в. \_\_\_\_\_  
г. \_\_\_\_\_ д. \_\_\_\_\_ е. \_\_\_\_\_

4. Определение количества отходов

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

5. Определение веса брутто

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

6. Определение количества порций изделий

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

7. Решите задачу

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

8. Выберите правильный вариант ответа

Из чего складывается цена в общественном питании?

- а) стоимость сырья и торговая надбавка;
- б) себестоимость продукции и торговая надбавка;
- в) стоимость сырья и налоги.

9. Выберите правильный вариант ответа

Как оформляется отпуск тары без товара?

- а) накладной;
- б) доверенностью;
- в) не оформляется никак.

10. Выберите правильный вариант ответа

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

Эталоны ответов 1в

Эталоны ответов 2в

1.	1-в; 2-г; 3-а	1.	1-а; 2-г; 3-в
2.	цена, по которой реализуется товар с торговой наценкой	2.	денежное выражение стоимости товара (услуги)
3.	здания, сооружения, передаточные устройства, машины и оборудование, инструменты.	3.	здания, сооружения, передаточные устройства, машины и оборудование, инструменты.
4.	3кг;	4.	120 кг.
5.	4,3 кг.	5.	7,36 кг.
6.	82 порции	6.	87 порций
7.	Дрожжи сухие- 3,75 кг.	7.	Мед натуральный- 35 кг.
8.	в	8.	а
9.	б	9.	а
10.	в	10.	в

**Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений**

Балл (отметка)	Вербальный аналог
30-35 баллов (89-90 %)	5 отлично
25-30 баллов (78 - 88%)	4 хорошо
20-25 баллов (67 - 77%)	3 удовлетворительно
Менее 20 баллов ( 66 %)	2 неудовлетворительно

**3. Нормативные документы, литература для разработки КОС и подготовки обучающихся к экзамену:**

**Основные источники:**

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.  
2 ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.-М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
3. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
4. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2018.-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/](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/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/)

**4. Перечень материалов, оборудования и информационных источников, используемых при тестировании:**

- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, стенды)
- комплект тестовых заданий