

Министерство образования и науки РБ
**ГБПОУ «БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-
ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора
ГБПОУ «БРИЭТ»
_____/Аюшиева А.Б. /
« _____ » _____ 20 ____ г.

Комплект контрольно-оценочных средств
по учебной дисциплине
ОП. 05 Основы калькуляции и учета
основной профессиональной образовательной программы
по профессии СПО 43.01.09 Повар кондитер
(базовая подготовка при очной форме обучения)

г. Улан-Удэ

2023

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии СПО 43.01.09 Повар кондитер (базовая подготовка при очной форме обучения), программы учебной дисциплины **ОП.05 Основы калькуляции и учета**

Разработчик(и):

ГБПОУ БРИЭТ

(место работы)

преподаватель

(занимаемая должность)

Усикова А.П.

(инициалы, фамилия)

Контрольно-оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации

УСЛОВИЯ:

Промежуточная аттестация по дисциплине ПО.05 Основы калькуляции для профессии 43.01.09 «Повар кондитер» проводится в форме дифференцированного зачета.

Дифференцированный зачет проводится в два этапа.

1-ый этап теоретический и выполняется в форме тестирования. В тестовых заданиях присутствуют задания открытой, закрытой формы, на установления соответствия, с одним или несколькими выбором.

Способ оценивания: процентный балл.

2-ый этап: решение практического задания по вариантам. Решение практических заданий проверяет освоение умений и способность применять знания.

Количество вариантов задания – 6 вариантов

Время выполнения задания:

- Время выполнения тестового задания 40 минут;
- Время выполнения практической части 35 минут

Оборудование:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- калькулятор.

Перечень разрешаемых к использованию на дифференцированном зачете нормативных документов, справочных материалов, наглядных пособий

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, Москва, 1996 г.
2. Бланки бухгалтерских документов:
 - Калькуляционная карточка

- Расчет необходимого количества сырья для приготовления готовой продукции

Критерии оценок:

Для теоретического этапа:

«5» - 95-100%

«4» - 65-94%

«3» - 46-64%

«2» - 0-45%

Для решения задачи

«5» - все расчеты в задании выполнены верно, правильно оформлена калькуляционная карточка;

«4» - все расчеты в задании выполнены верно, но имеются замечания по оформлению калькуляционной карточки или в расчете необходимого количества сырья для приготовления готовой продукции или допущены единичные арифметические ошибки при определении нормы закладки сырья или в расчете необходимого количества сырья для приготовления готовой продукции, калькуляционная карточка оформлена верно;

«3» - в задании расчеты выполнены с принципиальными ошибками (неправильно определена норма закладки сырья по нескольким позициям), калькуляционная карточка оформлена верно, имеются недочеты в расчете необходимого количества сырья для приготовления готовой продукции или допущены значительные арифметические ошибки в задании, имеются замечания по оформлению калькуляционной карточки;

«2» - задание выполнено не правильно, имеются замечания по оформлению калькуляционной карточки, недочеты в расчете необходимого количества сырья для приготовления готовой продукции.

По результатам 1-го и 2-го этапов выставляется общая оценка.

Тестовые задания.

1. Задание

Нормативный документ для составления калькуляции на продукцию общественного питания:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий
2. Учетная политика организации
3. План меню

Эталон ответа: 1

2. Задание

Нормативный документ для составления калькуляции на продукцию общественного питания:

1. Техничко-технологическая карта
2. План меню
3. Положения по бухгалтерскому учету

Эталон ответа: 1

3. Задание

Информация в Сборнике рецептур блюд представлена в:

1. граммах
2. килограммах
3. порциях

Эталон ответа: 1

4. Задание

Определите по Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий (таблица 26) количество молока цельного сгущенного с сахаром взамен 60 л молока коровьего пастеризованного цельного

1. 0,228
2. 2,28
3. 22,8

Эталон ответа: 3

5. Задание

Укажите количество цифрами через запятую в кг

Определите по Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий количество сахара для получения 2 кг 500 г рафинадной пудры (таблица 26)

Правильные варианты ответа: 2,5;

6. Задание

Определите по Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий (таблица 26) количество моркови столовой сушеной взамен 1 кг моркови столовой свежей

1. 0,67
2. 11,0
3. 0,11

Эталон ответа: 3

7. Задание

Определите по Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий (таблица 24) норму вложения картофеля массой брутто в декабре:

Масса нетто картофеля по рецептуре 850 г

1. 1314,240
2. 1015,830
3. 1214,286

Эталон ответа: 3

8. Задание

Определите по Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий (таблица 24) норму вложения картофеля массой брутто в январе:

Масса нетто картофеля по рецептуре 750 г

1. 1314,240
2. 1153,846
3. 1214,286

Эталон ответа: 2

9. Задание

Определите по Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий (таблица 1)

массу брутто баранины для закладки на 1 порцию супа выходом 500 г по колонке I

1. 109
2. 77
3. 50

Эталон ответа: 1

10. Задание

Определите по Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий (таблица 1)

массу брутто говядины для закладки на 1 порцию супа выходом 500 г по колонке 1

1. 76
2. 51
3. 110

Эталон ответа: 3

11. Задание

Установите соответствие между документом и его определением

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий
2. Техничко-технологическая карта
 - a) -применяется специалистами в предприятиях питания и определяет нормы закладки сырья, нормы выхода п/ф и готовых блюд, содержит требования к приготовлению;
 - b) -разрабатывается на новые блюда и устанавливает требования к качеству сырья, нормы закладки сырья, выхода п/ф, готовых блюд;
 - c) -содержит нормы закладки сырья, нормы выхода п/ф, готовых блюд и описание технологического процесса приготовления.

Эталон ответа: 1-а;2-б.

12. Задание

Установите соответствие между документом и его определением

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий
2. Технологическая карта на продукцию общественного питания
 - a) -используется специалистами предприятий питания и определяет нормы закладки сырья, выхода п/ф, готовых блюд, содержит требования к процессам приготовления
 - b) -содержит нормы закладки сырья, выхода п/ф, готовых блюд и описание технологического процесса приготовления
 - c) -разрабатывается на новые блюда и устанавливает требования к качеству сырья, нормы закладки сырья, выхода п/ф, готовых блюд, требования к процессу приготовления

Эталон ответа: 1-а, 2-б.

13. Задание

Цена товара - это

1. денежное выражение стоимости товара
2. цена, по которой товары продаются населению
3. способ определения цены за единицу готовой продукции

Эталон ответа: 1

14. Задание

Денежное выражение стоимости товара это ... товара

Правильные варианты ответа: цена;

15. Задание

Укажите ответ цифрами

Стоимость приобретения товара 1000 рублей, торговая наценка 50%,
продажная цена равна ... рублей

Эталон ответа: 1500;

16. Задание

Укажите ответ цифрами

Стоимость приобретения товара 1000 рублей, торговая наценка 40%,
продажная цена равна ... рублей

Эталон ответа: 1400;

17. Задание

Размеры наценок в организации утверждает:

1. руководитель организации
2. главный бухгалтер
3. материально-ответственное лицо

Эталон ответа: 1

18. Задание

Добавленная стоимость к стоимости приобретения товара, предназначенная для возмещения расходов, получения прибыли - это торговая ...

Эталон ответа:: наценка;

19. Задание

Товары продают конечным потребителям по ... цене

Эталон ответа:: продажной; розничной;

20. Задание

Продажная цена отличается от цены приобретения на сумму.....

1. торговой наценки
2. налога на добавленную стоимость

Эталон ответа: 1

21. Задание

Метод определения цены за единицу готовой продукции:

1. калькуляция
2. оценка
3. инвентаризация

Эталон ответа: 1

22. Задание

Расчет продажной цены на продукцию общественного питания осуществляется в ... карточке

Эталон ответа: калькуляционной;

23. Задание

Продажную цену на продукцию общественного питания рассчитывают в:

1. калькуляционной карточке
2. план-меню
3. накладной

Эталон ответа: 1

24. Задание

Норма в калькуляционной карточке заполняется по массе:

1. брутто в граммах
2. брутто в килограммах
3. нетто в граммах

Эталон ответа:2

25. Задание

Выберите два варианта ответа

Калькуляционную карточку подписывают:

1. калькулятор
2. заведующий производством
3. главный бухгалтер

4. кладовщик

Эталон ответа: 1,2

26. Задание

Продажная цена отличается от цены приобретения на сумму торговой ...

Эталон ответа: наценки;

27. Задание

Укажите ответ цифрами

Стоимость сырьевого набора 100 порций - 1200 руб., стоимость одной порции равна ... рублей

Эталон ответа:12;

28. Задание

Укажите ответ цифрами

Стоимость сырьевого набора за 1000 г - 2000 руб., стоимость одной порции выходом 100 г равна ... рублей

Эталон ответа: 200;

29. Задание

Укажите ответ цифрами

Стоимость сырьевого набора за 1000 г - 2000 руб., стоимость одной порции выходом 200 г равна ... рублей

Эталон ответа: 400;

30. Задание

Укажите ответ цифрами

Стоимость сырьевого набора за 1000 г - 1000 руб., стоимость одной порции выходом 500 г равна ... рублей

Эталон ответа: 500;

31. Задание

Требование в кладовую - это документ...

1. на закуп товара
2. на отпуск необходимого количества продуктов
3. подтверждающий качество товара

Эталон ответа: 2

32. Задание

План-меню - это...

1. производственная программа предприятия
2. документ на отпуск товара
3. документ на закуп товара

Эталон ответа: 1

33. Задание

Производственная программа предприятия общественного питания - это...

1. дневной заборный лист
2. накладная
3. план-меню

Эталон ответа: 3

34. Задание

Расчет необходимого количества сырья для приготовления готовой продукции составляют на основании

1. план-меню
2. товарной накладной
3. дневного заборного листа

Эталон ответа: 1

35. Задание

Требование в кладовую выписывают на основании

1. расчета необходимого количества сырья для приготовления готовой продукции
2. план-меню
3. дневного заборного листа

Эталон ответа: 1

36. Задание

Программное обеспечение для составления калькуляции в предприятиях общественного питания

1. 1С:Предприятие 8. Общепит
2. MS Excel
3. Adobe Photoshop

Эталон ответа: 1

37. Задание

Программное обеспечение для составления калькуляции в предприятиях общественного питания

1. R-Кeeper

2. MS Word
3. MS PowerPoint

Эталон ответа:1

38. Задание

Приходный кассовый ордер - это документ на...

1. поступление товара
2. поступление денег
3. выдачу денег

Эталон ответа:2

39. Задание

Расходный кассовый ордер - это документ на...

1. поступление денег
2. документ на отпуск товара
3. выдачу денег

Эталон ответа:3

40. Задание

Укажите полное название документа

Деньги в кассу принимают по ... кассовому ордеру

Эталон ответа: приходному;

41. Задание

Укажите полное название документа

Деньги из кассы выдают по ... кассовому ордеру

Эталон ответа: расходному;

42. Задание

Выберите два варианта ответа

Основание для заполнения кассовой книги:

1. приходные кассовые ордера
2. расходные кассовые ордера
3. заявления на выдачу денежных средств из кассы
4. авансовые отчеты подотчетных лиц

Эталон ответа: 1,2

43. Задание

С кассиром заключается договор

1. о полной материальной ответственности
2. банковского счета
3. о частичной материальной ответственности

Эталон ответа: 1

44. Задание

Выдача наличных денег из кассы оформляется.....

1. объявлением на взнос наличными
2. расходным кассовым ордером
3. приходным кассовым ордером

Эталон ответа: 2

45. Задание

Поступление наличных денег в кассу оформляется.....

1. объявлением на взнос наличными
2. расходным кассовым ордером
3. приходным кассовым ордером

Эталон ответа:3

46. Задание

Журнал кассира операциониста открывается на:

1. месяц
2. квартал
3. год

Эталон ответа:3

47. Задание

Записи в журнал кассира-операциониста осуществляются

1. ежедневно
2. по окончании месяца
3. по окончании квартала

Эталон ответа: 1

48. Задание

Журнал кассира-операциониста применяется для:

1. двух ККМ

2. одной ККМ
3. всех ККМ

Эталон ответа:2

49. Задание

Записи в журнале кассира-операциониста ведут:

1. хаотично
2. хронологически
3. систематически

Эталон ответа:2

50. Задание

Средства в расчетах это.....

1. задолженность покупателей
2. денежные средства
3. финансовые вложения

Эталон ответа:1

51. Задание

Кредиторская задолженность - это задолженность, возникшая при

1. покупке товаров
2. продаже товаров
3. выполнение работ

Эталон ответа:1

52. Задание

Дебиторская задолженность - это задолженность, возникшая при

1. покупке товаров
2. продаже товаров
3. получении услуг

Эталон ответа:2

53. Задание

Укажите название документа

При совершении покупки покупателям выдают ...

Эталон ответа: чек; контрольно-кассовый чек;

54. Задание

При совершении покупки покупателям выдают

1. контрольно-кассовый чек
2. накладную
3. приходно - кассовый ордер

Эталон ответа:1

55. Задание

Соответствие между объектом учета и его возникновением

1. Кредиторская задолженность
 2. Дебиторская задолженность
- а) задолженность, возникающая при покупке товаров

- b) задолженность возникающая, при продаже товаров
- c) задолженность, возникающая при покупке и оплате товаров одновременно
Эталон ответа: 1-а, 2-б.

56. Задание

При расчетах с покупателями используют наличный и ... расчеты

Эталон ответа: безналичный;

57. Задание

При расчетах с покупателями применяют формы расчетов: безналичные и ...

Эталон ответа: наличные;

58. Задание

Поездка сотрудника в другую местность для выполнения служебного поручения вне места его постоянной работы по распоряжению руководителя - это

Эталон ответа: служебная командировка;

59. Задание

Документ, по которому товары поступают от поставщика на склад

1. закупочный акт
2. товарный отчет
3. товарная накладная

Эталон ответа: 3

60. Задание

Обязанность возмещения причиненного ущерба - это

Эталон ответа: материальная ответственность;

61. Задание

Работники предприятия, которым выдают деньги на хозяйственные и командировочные расходы

1. материально-ответственные лица
2. подотчетные лица
3. ответственные лица

Эталон ответа:2

62. Задание

Документ, который оформляет под отчетное лицо в подтверждение произведенных расходов

1. командировочное удостоверение
2. расходный - кассовый ордер
3. авансовый отчет

Эталон ответа:3

63. Задание

Виды материальной ответственности: полная и ...

Эталон ответа: ограниченная

64. Задание

Виды материальной ответственности: ... и коллективная

Эталон ответа: индивидуальная;

ВАРИАНТ 1

1. Составьте калькуляцию на рецептуру № 31 Салат сезонный, выход 150 г. Наценка 80 %.

Примечание:

- месяц февраль,

2. Составьте Расчет необходимого количества сырья для приготовления 30 порций Салата сезонного.

ВАРИАНТ 2

1. Составьте калькуляцию на рецептуру № 411/2 Бифштекс рубленый с гарниром. Рецептура гарнира № 474. Наценка 80%.

2. Составьте Расчет необходимого количества сырья для приготовления 20 порций Бифштекса рубленого с гарниром.

ВАРИАНТ 3

1. Составьте калькуляцию на рецептуру № 392/1 Говядина шпигованная без гарнира. Наценка 150%.

Примечание:

- месяц февраль,

2. Составьте Расчет необходимого количества сырья для приготовления 40 порций Говядины шпигованной без гарнира.

ВАРИАНТ 4

1. Составьте калькуляцию на рецептуру № 121 Щи из щавеля с гренками (2 вариант), выход 200 г. Наценка 60 %.
2. Составьте Расчет необходимого количества сырья для приготовления 25 порций Щи из щавеля с гренками.

ВАРИАНТ 5

1. Составьте калькуляцию на рецептуру № 97/1 Курица, фаршированная без гарнира и соуса. Наценка 80%.
2. Составьте Расчет необходимого количества сырья для приготовления 25 порций Курицы фаршированной

ВАРИАНТ 6

1. Составьте калькуляцию на рецептуру № 87/2 Жареная рыба под маринадом. Рецепт 570/2 Маринад овощной с томатом. Наценка 90%.
2. Составьте Расчет необходимого количества сырья для приготовления 35 порций Жареной рыбы под маринадом.

Критерии оценивания решения ситуационной задачи

На «отлично» оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий, и ответит на дополнительные вопросы по обработке овощей и приготовлению овощных блюд и гарниров.

Оценка «хорошо» выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на вопрос с дополнительными комментариями педагога или допустил небольшие погрешности в ответе.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями ответил на вопросы ситуационной задачи. Только с помощью наводящих вопросов преподавателя справился с вопросами разрешения производственной ситуации, не уверенно отвечал на дополнительно заданные вопросы. С затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную ситуационную задачу на практике.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент только имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения по разрешению производственной ситуации. Допустил существенные ошибки в ответе на большинство вопросов ситуационной задачи, неверно отвечал на дополнительно заданные ему вопросы, не может справиться с решением подобной ситуационной задачи на практике.

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблицей)

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

Оценка «отлично» выставляется студенту, если:

- работа была выполнена автором самостоятельно;
- студент подобрал список литературы, которая необходима для осмысления темы контрольной работы в нужном количестве;
- автор сумел составить логически обоснованный план, который соответствует поставленным задачам и сформулированной цели;
- студент анализирует материал;
- контрольная работа отвечает всем требованиям изложения и аргументированности, объективности и логичности изложения материала и раскрытия темы;
- контрольная работа соответствует всем требованиям по оформлению;

оценка «хорошо»

- работа была выполнена автором самостоятельно;
- студент подобрал список литературы в количестве менее 3-х источников;
- автор сумел составить логически обоснованный план, который соответствует поставленным задачам и сформулированной цели;
- студент анализирует материал;
- контрольная работа отвечает всем требованиям изложения и аргументированности, объективности и логичности изложения материала и раскрытия темы;
- контрольная работа соответствует некоторым требованиям по оформлению;

оценка «удовлетворительно»

- работа была выполнена автором самостоятельно;
- студент подобрал список литературы в количестве менее 3-х источников;
- автор сумел составить логически обоснованный план, который соответствует поставленным задачам и сформулированной цели;
- студент анализирует материал;
- контрольная работа не отвечает требованиям изложения и аргументированности, объективности и логичности изложения материала и раскрытия темы;
- контрольная работа соответствует некоторым требованиям по оформлению;

- оценка «неудовлетворительно»

- работа была выполнена автором не самостоятельно;
- список литературы не соответствует раскрываемой теме;

-план работы не соответствует поставленным задачам и сформулированной цели;

-студент не анализирует материал;

-контрольная работа не отвечает требованиям изложения и аргументированности, объективности и логичности изложения материала и раскрытия темы;

-контрольная работа не соответствует требованиям по оформлению;