

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южно-Уральский государственный колледж»
Кыштымский филиал

РАССМОТРЕНО

Председатель ПЦК «ЭТПиООП»

_____/Т.А.Дзортова/
«05» июня 2023 г

Комплект контрольно-измерительных материалов по учебной дисциплине

ОП.09 Основы калькуляции и учета

Образовательной программы

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

квалификация – повар, кондитер.

Кыштым, 2023

Разработчики:

ГБПОУ «ЮУГК»

преподаватель

Т. А. Дзортова

Эксперты:

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	4
2. Комплект КИМ для текущего контроля	9
3. Комплект КИМ для промежуточной аттестации	13

1. Общие положения

Комплект контрольно-измерительных материалов (КИМ) по дисциплине

ОП.09 Основы калькуляции и учета по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

КИМ для текущего контроля и КИМ для промежуточной аттестации, которые позволяют оценивать сформированность общих и профессиональных компетенций в соответствии с установленными показателями.

Профессиональные компетенции, освоение которых подтверждается действиями обучающегося при текущем контроле и на промежуточной аттестации:

Таблица 1

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5	<ul style="list-style-type: none"> -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. 	<ul style="list-style-type: none"> -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 кон-

		<p>троля за товарными запасами;</p> <ul style="list-style-type: none"> -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; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.
ОК 01	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>

	<p>в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
ОК 07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК 09	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации</p> <p>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
ОК 10	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),</p> <p>понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>

Перечень учебных изданий, дополнительной литературы, интернет-ресурсов

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. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая 2016 г.]. – М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).
Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. – М.: ЭЛИТ, 2016. – 880 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ Р 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
7. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
8. ГОСТ Р 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия"
9. Потапова, И. И. Основы калькуляции и учета : учебник для СПО. — М.: Академия, 2018. — 192 с. – ISBN 978-5-4468-6014-2

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"
3. http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/
4. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104)
5. http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/

6. 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_7152/
7. 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_roznichnoj_torgovli/
8. 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_roznichnoj_torgovli/
9. <http://economy.gov.ru>
10. <http://www.consultant.ru>

2. Комплект КИМ для текущего контроля

Текущий контроль освоения студентами материала дисциплины состоит из следующих видов: *оперативный и рубежный контроль*.

При проведении текущего контроля используются следующие формы:

- 1) Фронтальный опрос.
- 2) Тестирование.
- 3) Практические работы.

Тематика практических работ

Практическое работа №1

Тема: Работа со Сборником рецептур:

- расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства,
- определение процентной доли потерь ϵ при различных видах обработки сырья

Практическая работа №2

Тема: Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день

Практическая работа №3

Тема: Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек.

Практическая работа №4

Тема: Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день.

Практическая работа №5

Тема: Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.

Задания для текущего контроля

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) «все» 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
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»

Решите задачу:

1. Для приготовления блюда выделено 200 кг неочищенного картофеля. Определить массу отходов при механической обработке картофеля, если норма отходов составляет 35 % от массы брутто.
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
3. Масса неочищенного картофеля составляет 120 кг. Масса отходов при его механической обработке — 48 кг. Определить процент отходов.
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.
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

- 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

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: $200 \text{ кг} : 100 = 2 \text{ кг}$.
Вычисляем, сколько килограммов содержит 35 %. Для этого: $2 \text{ кг} \cdot 35 \% = 70 \text{ кг}$.

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: $50 \text{ кг} : 60 = 0,83 \text{ кг}$. Вычисляем, сколько килограммов содержат 100 %. Для этого: $0,83 \text{ кг} \cdot 100 = 83 \text{ кг}$.

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: $48 \text{ кг} \cdot 100 \% : 120 \text{ кг} = 40 \%$.

Ответ: масса отходов 48 кг составляет 40 % от неочищенного картофеля.

Пример 4:Решение. Определяем массу 200 порций компота: $0,2 \cdot 200 = 40 \text{ кг}$. 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 ($660 \text{ г} \cdot 40$).

Пример 5: Решение. Норму закладки продуктов умножают на 6 и получают результат: муки — 23,1 кг; муки на подпыл — 0,9 кг; дрожжей — 0,288 кг; молока — 12,0 кг; соли — 0,288 кг.

2. Комплект КИМ для промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета.

КИМ содержит 2 варианта тестовых заданий. В каждом варианте 11 вопросов в виде: тестовых заданий 1 уровня; заданий, предполагающих ответ на поставленный вопрос и задачи на определение массы Брутто, массы Нетто, процента и кол-ва отходов, на определение продажной стоимости блюда (калькуляционная карта)

Критерии оценки:

Оценка «5» ставится в том случае, если отвечающий показывает полное знание и понимание всего объема материала, строит ответ по собственному плану, сопровождает рассказ собственными примерами, может установить связь между изученным и изучаемым материалом, а также с материалом, усвоенным при изучении других дисциплин, применяет полученные знания в решении практических задач.

Оценка «4» ставится, если ответ отвечающего удовлетворяет основным требованиям на оценку «5», но отвечающий допустил одну ошибку или не более двух недочетов и может исправить их самостоятельно или с небольшой помощью преподавателя.

Оценка «3» ставится, если отвечающий правильно понимает сущность изучаемого материала, но в ответе имеются отдельные пробелы, не препятствующие дальнейшему усвоению материала, допустил не более одной грубой ошибки или двух недочетов.

Оценка «2» ставится, если отвечающий не овладел основными знаниями в соответствии с требованиями программы и допустил больше ошибок и недочетов, чем необходимо при оценке «3»

Критерии оценки:

($K=0,0-1,0$) 90-100% верно выполненных заданий – оценка «Отлично»

($K=0,8-0,9$) 80-90% верно выполненных заданий – оценка «Хорошо»

($K=0,7-0,8$) 70-80% верно выполненных заданий – оценка «Удовлетворительно»

($K=$ менее 0,7) менее 70% верно выполненных заданий – оценка «Неудовлетворительно»

Формула для расчета:

$K=A:P$, где

K – коэффициент усвоения,

A – количество правильно выполненных обучающимся существенных операций,

P – общее количество существенных операций.

Критерии оценивания практического задания

5 баллов – верно выполненные расчеты;

4 балла – не значительные неточности в расчетах, твердо знает алгоритм выполнения расчетов;

3 балла – не значительные неточности в расчетах, на заданные вопросы отвечает недостаточно полно;

2 балла – не может достаточно полно и правильно ответить на поставленные вопросы, не точное выполнение расчетов.

Перечень теоретических вопросов для подготовки к зачету

Ответьте на вопросы:

1. Каковы условия заключения договора о материальной ответственности,
2. Какие показатели указываются в Сборниках рецептур в графе «брутто»?
3. Какое количество порций берется за основу для расчета продажной стоимости блюд и изделий если по Сборнику рецептур выход указан в порциях?
4. Каким документом оформляются получение продуктов со склада?
5. Какие формы ответственности используют в общественном питании?
6. Какой графой Сборника рецептур пользуются повара овощного цеха?
7. Какой документ является основанием для приготовления продукции на производстве?
8. Как определяется продажная стоимость продукции?
9. Какой измеритель учета не существует в общественном питании?
10. На какую норму дан выход супов в Сборнике рецептур?
11. Какой документ используют для расчета и образования цены на продукцию производства:?
12. Какими техническими справочниками пользуются для расчета цен на мучные и кондитерские изделия:

Вставьте пропущенные слова

13. 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
16. Калькуляция – это способ группировки и определения продукции.

Дайте определение понятиям:

17. План – меню – это
18. Розничная цена – это.....
19. Реквизиты документов – это.....
20. Торговая скидка – это
21. Товарооборот – это.....
22. Ценообразование – это.....

Перечень практических заданий для подготовки к зачету

Решите задачи:

1. Для приготовления блюда выделено 200 кг неочищенного картофеля. Определить массу отходов при механической обработке картофеля, если норма отходов составляет 35 % от массы брутто.
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.
3. Масса неочищенного картофеля составляет 120 кг. Масса отходов при его

механической обработке — 48 кг. Определить процент отходов.

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.

Составьте калькуляционную карту и рассчитайте продажную цену 1 порции салата Мясного, выходом 150 грамм, используя рыночные цены

Калькуляционная карточка ____

Наименование блюда _____

Номер по сборнику рецептур _____

№	Наименование	Норма на 100%	Цена	Сумма
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
	Общая стоимость сырьевого набора			
	% и сумма наложения			
	Продажная цена одного блюда			
	Выход , 1 порция			