

Министерство образования и науки Республики Хакасия
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Республики Хакасия
Саяногорский политехнический техникум
(ГАПОУ РХ СПТ)

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ РХ СПТ
_____ Н.Н. Каркавина
протокол № _____ от « _____ » _____ 2023г.

**Комплект
контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине
ОП.04. Основы калькуляции и учета**

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих
для профессии естественнонаучного профиля
43.01.09. Повар, кондитер
на базе основного общего образования
с получение среднего общего образования

Разработчики: преподаватель спец. дисциплин
Щербакова Виктория Афанасьевна,
мастер производственного обучения
Феденева Ирина Николаевна

Саяногорск
2023 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 Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине
 - 3.3 Пакет экзаменатора
 - 3.4 Критерии оценки

I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

Назначение:

Комплект оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения дисциплины профессионального цикла «**Калькуляция и учет**» по профессии среднего профессионального образования 43.01.09. **Повар, кондитер.**

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

КОС разработан на основании положений: по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих для профессии 43.01.09. Повар, кондитер программы учебной дисциплины **Основы калькуляции и учета.**

2. Результаты освоения учебной дисциплины.

Результатом освоения дисциплины является овладение обучающимися знаниями и умениями в области законодательства по бухгалтерскому учету и отчетности, системы бухгалтерских стандартов, финансового учета на предприятиях общественного питания, составления калькуляции, методику составления и расчета стоимости блюд и изделий, современного состояния рынка труда, поиска необходимой информации для эффективной организации учебной и будущей профессии, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных

	полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Формы и методы оценивания

Наименование дисциплины	Форма контроля и оценивания
ОП.05 Основы калькуляции и учета	Промежуточная аттестация
	дифференцированный зачет

Распределение оценивания результатов обучения по видам контроля

Наименование элемента умений или знаний	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на	Практическая работа Устный опрос	

производстве,		
составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами;	Практическая работа Устный опрос	
-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;	Практическая работа Устный опрос	
виды учета, требования, предъявляемые к учету;	Практическая работа Устный опрос	
Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;	Устный опрос	
понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;	Практическая работа Устный опрос	
правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.	Устный опрос	
		Дифференцированный зачет

3.2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

-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 рецептов 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен 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;
- 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;

3.3 Оценка освоения учебной дисциплины

Основной целью оценки учебной деятельности является оценка умений и знаний

Оценка осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля:

- контроль знаний, обучающихся проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

Текущая аттестация обучающихся – оценка знаний и умений проводится постоянно с помощью тестовых заданий, на практических занятиях, по результатам самостоятельной работы обучающихся.

Промежуточная аттестация обучающихся по учебной дисциплине проводится в форме дифференцированного зачета.

Дифференцированный зачет может проводиться в виде теста, защиты рефератов, презентации.

3.4 Контрольно-оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

- **Дифференцированный зачет**

Форма проведения: *(устная или письменная; если устная: собеседование, по билетам, по перечню вопросов, др.; если письменная: тест, задания на расчеты, выполнение чертежей и др.)*

Условия выполнения

Время выполнения задания:

Оборудование учебного кабинета:

Технические средства обучения:

Информационные источники:

Пакет материалов для проведения дифференцированного зачета:

1. Перечень вопросов (тем) для собеседования
2. Билеты
3. Тест
4. Практико-ориентированные задания
- 5.....
- 6.....

Раздаточные материалы (если предусмотрен):

- **Экзамен**

Форма проведения:

Условия выполнения

Время выполнения:

Оборудование учебного кабинета:

Технические средства обучения:

Информационные источники, допустимые к использованию на экзамене:

Пакет экзаменатора:

Перечень вопросов (тем), выносимых на экзамен
(Экзаменационные вопросы): 1....

2....

Практические задания к экзамену:

1....

2....

Комплект билетов.

Образец билета:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Республики Хакасия «Саяногорский политехнический техникум»

Рассмотрено предметно-цикловой комиссией протокол № _____ «_____202_ г. Председатель ПЦК _____	БИЛЕТ № 1 Дисциплина:	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по УР
	Группа: _____ 1 курс, 1 семестр 202_ - 202_ уч.год	_____

- 1.
- 2.
- 3.

Преподаватель: _____

3.5 Критерии оценки (например):

Отметка «5» - продемонстрирован высокий уровень знаний и умений по всем трём вопросам билета, правильно решена практико-ориентированная задача.

Отметка «4» - продемонстрировано понимание основного содержания всех трех вопросов билета, правильно решена практико-ориентированная задача.

Отметка «3» - продемонстрировано владение основным содержанием по двум вопросам билета, частично решена практико-ориентированная задача.

Отметка «2» - не продемонстрировано владение знаниями и умениями, не решена практико-ориентированная задача.

4. Перечень материалов, оборудования и информационных источников, используемых в аттестации:

Технические средства обучения лаборатории:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;

- микрокалькуляторы.

- комплект учебно-наглядных пособий «Калькуляция и учет»

- типографные бланки

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

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», 2013.-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/

3.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/

4.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/

5.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/

Интернет-ресурсы

1. <http://economy.gov.ru>

2. <http://www.consultan>