

Министерство образования и науки Республики Татарстан  
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
«Лениногорский политехнический колледж»

## **КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

для оценки результатов освоения учебной дисциплины

### **ОП. 11 БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ**

основной профессиональной образовательной программы  
по специальности СПО

#### **43.02.15. Поварское и кондитерское дело**

Квалификация:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 3 года и 10 мес.  
на базе основного общего образования

Рассмотрен на заседании ПЦК  
Сервис и машиностроение  
Протокол № 4 от «17» 04 2023 г.  
Председатель Е.Н. Салимгараева

Утверждаю  
Заместитель директора по НМР  
ГАПОУ «ЛПК»  
Н.Б.Щербакова  
«17» 04 2023 г.

Комплект контрольно-оценочных средств учебной дисциплины разработан на основе  
ФГОС среднего профессионального образования (далее СПО) по специальности (профессии)  
43.02.15. Поварское и кондитерское дело.

Разработчик:

Казанцева Альбина Ивановна, преподаватель спецдисциплин ГАПОУ «Лениногорский  
политехнический колледж»



## СОДЕРЖАНИЕ

стр.

### **1. Паспорт комплекта оценочных средств (КОС)**

1.1. Область применения	4
1.2. Результаты освоения учебной дисциплины	4
1.3. Формы контроля и оценивания результатов освоения учебной дисциплины	8
1.4. Организация контроля и оценки освоения программы УД	9
1.5. Материально – техническое обеспечение контрольно – оценочных процедур	9

### **II. Комплект материалов для оценки освоения УД**

2.1. Оценочные средства для текущего контроля	11
2.2. Оценочные средства для рубежного контроля	11
2.3. Оценочные средства для итогового контроля (промежуточной аттестации)	11

### **III. Оценочные средства**

Приложение 1. Текущий контроль.	12
Приложение 2. Рубежный контроль.	17
Приложение 3. Итоговый контроль (промежуточная аттестация)	21
<b>Лист согласования</b>	<b>35</b>

# **I. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ (КОС)**

## **1.1 Область применения**

Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ОП.11 Бухгалтерский учет в общественном питании

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

КОС разработан в соответствии:

- учебного плана специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- рабочей программы по дисциплине ОП.11 Бухгалтерский учет в общественном питании;
- Положения о текущем контроле и промежуточной аттестации студентов, обучающихся по ОПОП СПО ГАПОУ «ЛПК».

## **1.2. Результаты освоения учебной дисциплины**

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:**

- участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;
- рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;
- анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;
- рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;
- проводить инвентаризацию на предприятиях питания;
- пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись;
- оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);
- оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;
- вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;
- калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты, производимые организацией ресторанного бизнеса;

- рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;
  - планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;
  - выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;
  - управлять конфликтами и стрессами в организации;
  - применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;
  - анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;
  - составлять бизнес - план для организации ресторанного бизнеса
- анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;
- прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;
  - анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;
  - грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);
  - проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса.

**В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:**

- понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;
- принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;
- виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства), сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;
- классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;
- цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;
- этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения; факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния

факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);

- функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;

- виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;

- понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания

**В процессе освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы общие компетенции:**

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ОК 10 ОК 11 ЛР 4, 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>– участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;</li> <li>– рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;</li> <li>– анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;</li> <li>– рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;</li> <li>– проводить инвентаризацию на предприятиях питания;</li> <li>– пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;</li> <li>– принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;</li> <li>– виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства), сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;</li> <li>– классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;</li> <li>– цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;</li> <li>– этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения; факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную</li> </ul>

<p>доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись;</p> <p>– оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);</p> <p>– оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;</p> <p>– вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;</p> <p>– калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты, производимые организацией ресторанного бизнеса;</p> <p>– рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;</p> <p>– планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;</p> <p>– выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;</p> <p>– управлять конфликтами и стрессами в организации;</p>	<p>деятельность организации питания (SWOT- анализ);</p> <p>– функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;</p> <p>– виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;</p> <p>– понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания</p>
---	---



	<ul style="list-style-type: none"> <li>– применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;</li> <li>– анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;</li> <li>– составлять бизнес - план для организации ресторанного бизнеса</li> <li>анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;</li> <li>– прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;</li> <li>– анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;</li> <li>– грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);</li> <li>– проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса.</li> </ul>	
--	---	--

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

#### **дисциплины**

<b>Код результата обучения</b>	<b>Формы</b>		
	<b>текущий контроль</b>	<b>рубежный контроль</b>	<b>промежуточная аттестация</b>
У Ориентироваться в 1.	Тестирование по темам учебной дисциплины. Выполнение практических	Экзамен	Экзамен

операциях бухгалтерского учета бухгалтерской отчетности	В	заданий по темам учебной дисциплины	(квалификационный)
31. Сущность и содержание бухгалтерского учета общественном питании	В	Тестирование по темам учебной дисциплины.	Экзамен (квалификационный)
32. Основные правила и методы ведения бухгалтерского учета		Тестирование по темам учебной дисциплины. Выполнение практических заданий по темам учебной дисциплины	Экзамен (квалификационный)
3 3. Виды бухгалтерских счетов		Тестирование по темам учебной дисциплины. Выполнение практических заданий по темам учебной дисциплины	Экзамен (квалификационный)
3 4. Учет хозяйственных операций		Тестирование по темам учебной дисциплины. Выполнение практических заданий по темам учебной дисциплины	Экзамен (квалификационный)

Таблица 2.

#### 1.4 Организация контроля и оценки освоения программы УД

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС по дисциплине Бухгалтерский учет в общественном питании, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Итоговый контроль учебной дисциплины Бухгалтерского учета в общественном питании осуществляется на экзамене (Квалификационным).

Промежуточный контроль освоения учебной дисциплины осуществляется при проведении экзамены.

Предметом оценки освоения учебной дисциплины является умения и знания. Экзамен по учебной дисциплины проводится с учетом результатов текущего (рубежного) контроля.

Обучающийся имеющий рейтинг не менее 165 баллов освобождается от выполнения задания на экзамене и получает оценку «отлично».

Обучающийся имеющий рейтинг не менее 132 баллов освобождается от выполнения задания на экзамене и получает оценку «хорошо». Если обучающийся претендует на более высокую оценку, он должен выполнить задания на экзамене.

Обучающийся имеющий рейтинг не менее 131 баллов выполняют экзаменационные задания.

Для аттестации по учебной дисциплине общих компетенций обучающийся выполняет практические задания, тестирования.

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

## **процедур**

Помещение (место проведения): Учебный кабинет «Экономика и бухгалтерский учет».

### Оборудование:

- Рабочие места по количеству обучающихся;
- Калькуляторы;
- Компьютеры;
- Интерактивная доска;
- Принтер.

### Справочный материал:

- сборник рецептур;
- положение по ведению бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности в РФ;

### Расходные материалы:

- Унифицированная форма первичной бухгалтерской отчетности;
- бумага

## II. Комплект материалов для оценки освоения УД

### 2.1 Оценочные средства для текущего контроля

Типы заданий для текущего и рубежного контроля

Разделы/ темы по программе УД	Тип задания*		
	Личностные	Метапредметные	Предметные
<b>Тема 1</b> Организация бухгалтерского учета в общественном питании	Практическое заданий	Практическая работа	решение задачи
<b>Тема 2</b> Ценообразование в общественном	Практическое заданий	Практическая работа	сообщение
<b>Тема 3</b> Учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятия общественного питания	Практическое заданий	Практическая работа	решение задачи
<b>Тема 4</b> Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров	Лабораторная работа	Поисковое задание	
<b>Тема 5</b> Учет в буфетах, магазинах кулинарии и других предприятиях розничной торговли.	тестирование	тест	тест
<b>Тема 6</b> Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	тестирование	тест	тест
<b>Тема 7</b> Учет расчетов по оплате труда.	Лабораторная работа	Рефератное задание	реферат
<b>Тема 8</b> Учет основных средств	Лабораторная работа	Поисковое задание	
<b>Тема 9.</b> Учет доходов, издержек и финансовых результатов	тестирование	тест	тест
<b>Тема 10</b> Бухгалтерская отчетность торговых предприятий	Практическое заданий	Контрольная работа	решение задачи

Прилагаются оценочные средства.

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

Экзамен

Прилагаются оценочные средства.

---

### III. Оценочные средства

#### Приложение 1. Текущий контроль

##### 3.1. Типовые задания для оценки освоения учебной дисциплины «Бухгалтерский учет в общественном питании»

###### Самостоятельная работа

- проверяемые результаты: У1,У2,У3,31,33,34,35

###### Инструкция по проведению тестового задания

- 1.Внимательно прочитайте задание
- 2.Ответьте правильно на вопросы и заполнить таблицу
- 3.Время выполнения: 1 ч.15 мин.

1. Что такое цена?
2. Каков порядок блюд в план – меню?
3. Чем является сборник рецептур для предприятия общественного питания?
4. В каком документе составляют калькуляцию?
5. На какое количество порций составляется расчет, если норма закладки дана на одной порции?
6. Как получают продажную цену изделия?
7. Проставьте номер соответствия цены и ее определения

Цена	определение	номер соответствия
Оптовая	Цена, которая устанавливается продавцом с учетом конъюнктуры рынка	
розничная	цена по которой приобретает товар	
свободная	Цена, устанавливаемая по договоренности между продавцом и покупателем	
договорная	цена по которой предприятие – изготовитель реализует свою продукцию оптовым предприятиям	
покупная	цена, по которой товары продаются конечным потребителям	
продажная	цена по которой реализуется товар с торговой наценки	

8. Составить план – меню на обед для студенческого кафе
9. Рассчитать стоимость блюд по меню.

#### Тест № 2

##### Составление товарного отчета и товарной книги.

1. На кого оформляется материальная ответственный договор, если за него несут ответственность вся бригада: а. на бригадира б. на завпроизводства в. на руководителя г. на всю бригаду	2. На основании каких документов товары приходятся в кладовых предприятия: а. договор б. накладная в. требования в кладовую г. доверенность
3. Что такое доверенность и на кого она	4. Что оформляется на предприятиях для

оформляется?	фиксирования учета лома, боя и порчи: а. доверенность б. журнал в. акт г. накладная
5. Что такое естественная убыль продуктов?	6. Что такое инвентаризация? И в каких случаях ее проводят?
7. Из чего складывается цена в общественном питании: а. стоимость сырья и торговой наценки б. себестоимость продукции и торговая надбавка в. стоимость сырья и налоги	8. Назовите цель составления план меню: а. чтобы сосчитать выручку б. чтобы заказать продукты на базах снабжения в. чтобы рассчитать потребность в продуктах
9. Сделать калькуляционную карту на блюдо «Котлеты по киевски» с гарниром и соусом. Наценка 15%	10. Сделать требования в кладовую и накладную на «Котлеты по киевски» с гарниром и соусом на 10 порций.

### Критерии оценки

Контрольная работа оценивается по бальной шкале следующим образом: за правильный ответ дается 1 балл, за неправильный — ноль. Суммирование всех баллов, полученных испытуемым, дает число правильных ответов. Это число ассоциируется с уровнем его знаний и с понятием «тестовый балл испытуемого»

### Критерии оценки по баллам:

Общее количество баллов – 9.

8-9 баллов – 5 (отлично);

5-7 баллов – 4 (хорошо);

3-4 баллов – 3 (удовлетворительно);

2 балла и меньше – 2 (неудовлетворительно).

## Тест

### Расчет зарплаты за неотработанное время и пособия по временной нетрудоспособности.

#### 1. Какая документация ведется по учету рабочего времени и выработки:

- А. график работы
- Б. приказ о приеме на работу
- В. табель учета рабочего времени
- Г. приказ на материальные выплаты

#### 2. В каком случае какой вид неявки («Болезнь (больничный еще не закрыт)» или «Отсутствие по невыясненной причине») используется?

- А. «Болезнь (больничный еще не закрыт)» применяется, если сотрудник представил первичный больничный, но продолжает болеть, и больничный-продолжение еще не закрыт, а «Отсутствие по невыясненной причине» - если в больничном не указана причина временной нетрудоспособности
- Б. «Болезнь (больничный еще не закрыт)» применяется, если неявку сотрудника в табеле учета рабочего времени следует отразить кодом «Б», «Отсутствие по невыясненной причине» - кодом «НН»

#### 3. Оплата труда –

- А. это выраженная в денежной форме доля труда работников
- Б. это учет документации, для ведения заработной платы
- В. это показатель в денежном эквиваленте, для расчета и учета табеля

Г. это премирование работников

**4. Что входит в нормы выработки:**

А. объем сырья

Б. время затраченное на производство

В. объем выработанной продукции в единицу времени

Г. тарифы

**5. Кому оплачивается в двойном размере оплата труда в нерабочие и праздничные дни:**

А. сельщикам и работникам у которых тариф и часовая оплата

Б. Работникам высшего звена

В. работникам у которых сменные условия труда

**6. какое период времени считается ночным и оплачивается по двойному тарифу:**

А. с 21 до 5

Б. с 22 до 6

В. с 23 до 7

Г. с 24 до 5

**7. Кому положено дополнительный отпуск или дополнительные дни к отпуску?**

**8. Какие формы оплаты труда применяют на предприятиях общественного питания?**

**9. Какой показатель при оплате труда устанавливает государство:**

А. размер премией;

Б. размер оклада;

В. минимальный размер оплаты труда

**10. Рассчитать средний дневной заработок повара за 1 квартал года:**

Если его зарплата составила: в январе – 8600; в феврале – 9300; в марте – 9800

**ТЕСТ 3**

Выявление финансового результата от обычных видов деятельности.

Составление схемы классификации основных средств.

1. Каковы главные задачи бухгалтерской отчетности: А. контроль и точность Б. расчет и ведение В. анализ Г. ведение и учет	2. Что такое основные средства – А. денежная единица применяемая при расчете с работниками Б. средства труда, материальные условия процесса труда. В. баланс и денежные эквиваленты Г. учетная стоимость рабочего оборудования
3. Виды основных средств: А. здания, сооружения, передаточные устройства Б. машины и оборудование, транспортные средства, инструменты В. производственный инвентарь, хозяйственный инвентарь, рабочий скот Г. все перечисленные варианты	4. Как различают виды оценки основных средств: А. определенную по договоренности между счетами Б. первоначальная, восстановительная и остаточная стоимость основных средств В. стоимость основных средств изготовленных на предприятии Г. нет правильного ответа
5. основные причины выбытия объекта: А. уничтожение стихийным бедствием Б. ликвидация предприятия В. продажа Г. банкротство	6. Что проверяется при инвентаризации в первую очередь: А. наличие всей документации Б. составление штатной единицы В. опечатка помещений Г. наличие всех основных средств на балансе

<p>7. Что относится к инвентарю и инструментам:</p> <p>А. инструменты</p> <p>Б. оборудование</p> <p>В. спецодежда</p> <p>Г. все варианты</p>	<p>8. К какой группе инструментов относятся весы:</p> <p>А. общего пользования</p> <p>Б. специального назначения</p> <p>В. для выдачи напрокат</p>
<p>9. Каков может быть максимальный размер удержаний из заработной платы:</p> <p>А. 20%</p> <p>Б. 50 %</p> <p>В. 70 %</p> <p>Г. 100 %</p>	<p>10. Рассчитать сумму отпускных работника, отработавшего на данном предприятии 6 мес. И получавшего следующую заработную плату:</p> <p>Март – 10500; апрель – 11800; май – 9100; июнь – 10300; июль – 14800</p>

## **Расчет зарплаты за неотработанное время и пособия по временной нетрудоспособности. (тестирование)**

### **Задание № 1**

#### **1. Начислите заработную плату за февраль текущего года:**

1. Продавцу Ивановой Л.И.(мать одиночка, имеет 1 сына 15 лет), установлен должностной оклад 2700 руб., из которых 60 % выплачивается повременнно, а из оставшихся 40 % исчислена сдельная расценка в размере 200 руб. за 5 000 руб. фактического товарооборота. Иванова Л.И. отработала весь месяц и фактический товарооборот за февраль составил 189 000 руб.

#### **2. Начислите отпускные и пособие по временной нетрудоспособности за февраль текущего года:**

1. Электрик Степанов А.Н.(имеет двух детей до 18 лет), был нетрудоспособен с 1 по 14 февраля. Его страховой стаж 15 лет 2 месяца. Заработок за 12 месяцев предшествующих болезни в общей сумме составляет 196 250 рублей. Степанов А.Н. является участником боевых действий в Чечне. За отработанные дни после болезни в феврале ему начислено повременнно 6000руб.

#### **3. Кто устанавливает вид, системы оплаты труда, условия премирования на предприятиях?**

### **Задание № 2**

#### **1. Начислите заработную плату за февраль текущего года:**

Зав производством Лебедевой М.В.(детей нет) установлен должностной оклад в размере 10 000 руб. и премиальные за выполнение плана товарооборота в размере 20 % от фактически начисленной заработной платы.

Лебедева М.В. до 14 февраля была в отпуске, а затем отработала все дни, план товарооборота выполнен.

#### **2. Начислите отпускные и пособие по временной нетрудоспособности за февраль текущего года:**

Повар Скворцова И.В.(имеет одного ребенка 10 лет) с 1 марта отправлена в очередной отпуск на 28 календарных дней. Заработок за 12 месяцев предшествующих отпуску в общей сумме составляет 206 157 рублей. Заработная плата за февраль повременная – 5600руб., сдельная 10000руб.

#### **3. В каком документе осуществляется учет использованного рабочего времени?**

### **Задание № 3**



**1. Начислите заработную плату за февраль текущего года:**

Продавцу Сидоровой Л.И.(разведенная, имеет дочь 11 лет) установлен должностной оклад 2100 руб., из которых 50 % выплачивается повременно, а из оставшихся 50 % исчислена сдельная расценка в размере 150 руб. за 8 000 руб. фактического товарооборота.

Сидорова Л.И. отработала весь месяц и фактический товарооборот за февраль составил 138 000 руб.

**2. Начислите отпускные и пособие по временной нетрудоспособности за февраль текущего года:**

Водитель Алексеев М.Л. (имеет 1 ребенка 15 лет) был нетрудоспособен с 1 по 21 февраля. Его трудовой стаж 5 лет 2 месяца. Заработок за 12 месяцев предшествующих болезни в общей сумме составляет 200 250 рублей. За отработанные дни после болезни в феврале ему начислено повременно 2000руб.

**3. Дайте определение: норма –**

#### **Задание № 4**

**1. Начислите заработную плату за февраль текущего года:**

Зав. производством Кузиной Л.В.(имеет дочь 5 лет) установлен должностной оклад в размере 12 000 руб. и премиальные за выполнение плана товарооборота в размере 15 % от фактически начисленной заработной платы.

Кузина Л.В. до 7 февраля была в отпуске без содержания, а затем отработала все дни, план товарооборота выполнен.

**2. Начислите отпускные и пособие по временной нетрудоспособности за февраль текущего года:**

Повар Родионова И.В.(детей нет) с 1 февраля отправлена в очередной отпуск на 28 календарных дней. Заработок за 12 месяцев предшествующих отпуску в общей сумме составляет 205 145 рублей.

**3. Для чего устанавливаются нормы выработки?**

#### **Задание № 5**

**1. Начислите заработную плату за февраль текущего года:**

Продавцу Кузиной Л.И.(имеет 3 детей до 18 лет) установлен должностной оклад 3000 руб., из которых 50 % выплачивается повременно, а из оставшихся 50 % исчислена сдельная расценка в размере 300 руб. за 10 000 руб. фактического товарооборота.

Кузина Л.И. отработала весь месяц и фактический товарооборот за февраль составил 195 600 руб.

**2. Начислите отпускные и пособие по временной нетрудоспособности за февраль текущего года:**

Плотник Фёдоров В.Н. (имеет 2 детей до 18 лет) был нетрудоспособен с 1 по 10 февраля. Его трудовой стаж 8 лет 2 месяца. Заработок за 12 месяцев предшествующих болезни в общей сумме составляет 127 130 рублей. За отработанные дни после болезни, в феврале ему начислено повременно 5000руб.

**3. В чем заключается сдельная оплата труда**

#### **Критерии оценки**

Тестовые задания оцениваются по бальной шкале следующим образом:

за правильный ответ дается 1 балл, за неправильный — ноль.

Суммирование всех баллов, полученных испытуемым, дает число правильных ответов. Это число ассоциируется с уровнем его знаний и с понятием «тестовый балл испытуемого»

**Критерии оценки по баллам:**

Общее количество баллов – 9.

8-9 баллов – 5 (отлично);

5-7 баллов – 4 (хорошо);

3-4 баллов – 3 (удовлетворительно);

2 балла и меньше – 2 (неудовлетворительно).

**3.2. Приложения 2. Рубежный контроль****Контрольная работа****1 вариант**

1. Дайте определение: Хозяйственный учет –
2. Охарактеризуйте учетные измерители и приведите примеры:
  - А) натуральные –
  - Б) трудовой –
  - В) денежный-
3. Что учитывается в натуральных измерителях:
  - А) рабочее время
  - Б) количество работников на предприятии
  - В) материальные ценности
4. Валюта, в которой ведется бухгалтерский учет в нашей стране?
5. Кем назначается на должность и освобождается от нее главный бухгалтер:
  - А) общим собранием работников предприятия
  - Б) руководителем предприятия
  - В) начальником отдела кадров
6. Как получают продажную цену изделия?
7. Составить план меню комплексного обеда для столовой учебного заведения

Наименования блюда	номер блюда по сборнику	выход одного блюда	число порций	цена продажи р.к.	сумма р.к.
итого	X	X	X	X	

8. Составить калькуляционную карточку на блюдо «Бутерброд с килькой и яйцом»

Наименования сырья	норма		цена р.к.	сумма р.к.
	на 1 порцию, гр	на 100 порций, кг		

общая стоимость сырьевого набора				
наценка ____% р.к	X	X	X	
цена продажи блюда р.к.	X	X	X	
выход одного блюда в готовом виде гр	X	X	X	

### Контрольная работа 2 вариант

1. Дайте определение: форма бухгалтерского учета –
2. Какие требования предъявляются к бухгалтерскому учету:
  - А) точность и объективность
  - Б) сдача документов не в срок
  - В) произвольная форма учета
3. Что такое инвентаризация:
  - А) группировка результатов учета по определенным признакам материальной ценности
  - Б) проверка и контроль за сохранностью материальных ценностей
  - В) письменное свидетельство о совершении хозяйственной операции
4. В каком документе составляется калькуляция?
5. За что несет ответственность главный бухгалтер:
  - А) за все хозяйственные операции, проводимые на предприятии
  - Б) выполнению плана по производству блюд
  - В) ведение учета и представление отчетности
6. На какой выход готовых изделий приведены рецептуры Сборника?
7. Составить план меню комплексного обеда для рабочей столовой

Наименования блюда	номер блюда по сборнику	выход одного блюда	число порций	цена продажи р.к.	сумма р.к.
итого	X	X	X	X	

8. Составить калькуляционную карточку на блюдо «Салат из овощей»

Наименования сырья	норма		цена р.к.	сумма р.к.
	на 1 порцию, гр	на 100 порций, кг		

общая стоимость сырьевого набора				
наценка ____% р.к	X	X	X	
цена продажи блюда р.к.	X	X	X	
выход одного блюда в готовом виде гр	X	X	X	

### Контрольная работа № 2

1. Назовите основные бухгалтерские задачи?
2. Какие требования предъявляют к оформлению документов?
3. Что такое цена?
4. Что такое план – меню, какого его назначение?
5. Что такое калькуляция?
6. Кто и как устанавливает наценки в общественном питании?
7. Как оформляют материальную ответственность на предприятиях общественного питания?
8. На основании каких документов товары приходят в кладовых предприятиях?
9. Как кладовщик составляет товарный отчет?
10. Как оформляется поступления сырья на производстве?
11. Как проводится инвентаризация на производстве?
12. Что такое расчетный счет?
13. Кто такие подотчетные лица?
14. Каким образом ведется учет рабочего времени?
15. Что такое основные средства?
16. Произвести калькуляцию на первое блюдо.
17. Для приготовления 1000 гр. «Маринада овощного с томатом» необходимо 300 гр.уксуса 3 % - ого. На производстве имеется только 80%-я уксусная эссенция. Сколько понадобится уксусной эссенции для приготовления 5000гр. маринада?
18. Какое количество отходов получится при обработке следующих продуктов?  
Результаты запишите в таблице.

наименование продукта	количество продукта, гр	норма отходов в %	количество отходов, гр
горбуша соленая (филе)	1500		
семга соленая крупная	2300		
колбаса вареная «русская»	2000		
«докторская»	1800		

Брынза	500		
сыр «копченый»	2000		

19. Сколько отходов получится при обработке 12 кг огурцов тепличных-парниковых и 15 кг огурцов грунтовых?

20. Определить потери при тепловой обработке, заполнить таблицу

наименование блюда	потери при тепловой обработке, %	наименование блюда	потери при тепловой обработке, %
котлеты капустные		сырники с морковью	
пудинг из моркови		запеканка рисовая	
крупеник		омлет натуральный	

### **Критерии оценки**

Контрольная работа оценивается по бальной шкале следующим образом: за правильный ответ дается 1 балл, за неправильный — ноль. Суммирование всех баллов, полученных испытуемым, дает число правильных ответов. Это число ассоциируется с уровнем его знаний и с понятием «тестовый балл испытуемого»

#### **Критерии оценки по баллам:**

Общее количество баллов – 20.

18-20 баллов – 5 (отлично);

15-17 баллов – 4 (хорошо);

13-14 баллов – 3 (удовлетворительно);

12 баллов и меньше – 2 (неудовлетворительно).

**Приложение 2. Итоговый контроль (промежуточная аттестация)  
Экзаменационные билеты**

ГАПОУ «Лениногорский политехнический колледж»		
43.02.15 Поварское и кондитерское дело		
ОП. 11 Бухгалтерский учет в общественном питании		
Билет № 1		
Одобрено на заседании цикловой комиссии Сервис и машиностроение _____ Е.Н.Салимгараева	Согласовано Зам.директора по НМР _____ Н.Б.Щербакова «__» _____ 20__	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по УР _____ И.В.Степанова
<p>1. Общая характеристика бухгалтерского учета.                  2. Товарные потери и порядок их списания.                  3. Какое количество растительного масла необходимо взять для приготовления 25 порций «Борщ», если по рецептуре на одну порцию расходуется 10 г. маргарина.</p> <p align="right">Преподаватель дисциплины _____ А.И. Казанцева</p>		

ГАПОУ «Лениногорский политехнический колледж»		
43.02.15 Поварское и кондитерское дело		
ОП. 11 Бухгалтерский учет в общественном питании		
Билет № 2		
Одобрено на заседании цикловой комиссии Сервис и машиностроение _____ Е.Н.Салимгараева	Согласовано Зам.директора по НМР _____ Н.Б.Щербакова «__» _____ 20__	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по УР _____ И.В.Степанова
<p>1. Порядок проведения инвентаризации продуктов и тары в кладовой и ее документальное оформление.                  2. Документация по учета рабочего времени и выработки.                  3. Какое количество сушеной свеклы необходимо взять для приготовления 50 порций «Борща с картофелем», если по рецептуре на одну порцию расходуют 105 гр. свеклы свежей</p> <p align="right">Преподаватель дисциплины _____ А.И.Казанцева</p>		

ГАПОУ «Лениногорский политехнический колледж»		
43.02.15 Поварское и кондитерское дело		
ОП. 11 Бухгалтерский учет в общественном питании		
Билет № 3		
Одобрено на заседании цикловой комиссии Сервис и машиностроение _____ Е.Н.Салимгараева	Согласовано Зам.директора по НМР _____ Н.Б.Щербакова «__» _____ 20____	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по УР _____ И.В.Степанова
<p>1. Инвентаризация денежных средств и ценных бумаг в кассе.</p> <p>2. Классификация документов</p> <p>3. Какое количество грибов белых сушеных необходимо для замены 35 кг шампиньонов свежих</p> <p style="text-align: right;">Преподаватель дисциплины _____ А.И.Казанцева</p>		

ГАПОУ «Лениногорский политехнический колледж»		
43.02.15 Поварское и кондитерское дело		
ОП. 11 Бухгалтерский учет в общественном питании		
Билет № 4		
Одобрено на заседании цикловой комиссии Сервис и машиностроение _____ Е.Н.Салимгараева	Согласовано Зам.директора по НМР _____ Н.Б.Щербакова «__» _____ 20____	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по УР _____ И.В.Степанова
<p>1. Понятие о цене. Виды цен.</p> <p>2. План меню, его назначение.</p> <p>3. Какое количества кальмара мороженого разделанного необходимо для приготовления 37 порций отварного (выход одной порции 100 гр)</p> <p style="text-align: right;">Преподаватель дисциплины _____ А.И.Казанцева</p>		

ГАПОУ «Лениногорский политехнический колледж»		
43.02.15 Поварское и кондитерское дело		
ОП. 11 Бухгалтерский учет в общественном питании		
Билет № 5		
Одобрено на заседании цикловой комиссии Сервис и машиностроение _____ Е.Н.Салимгараева	Согласовано Зам.директора по НМР _____ Н.Б.Щербакова «__» _____ 20____	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по УР _____ И.В.Степанова

1. Калькуляция розничных цен, оценка сырья при калькуляции цен.
2. План-меню, какого его предназначение.
3. Необходимо приготовить 20 порций сыра (выход одной порции 50 гр.) Сколько понадобится сыра «Российского» или «Эмментальского»

Преподаватель дисциплины \_\_\_\_\_ А.И.Казанцева

ГАПОУ «Лениногорский политехнический колледж»		
43.02.15 Поварское и кондитерское дело		
ОП. 11 Бухгалтерский учет в общественном питании		
Билет № 6		
Одобрено на заседании цикловой комиссии Сервис и машиностроение _____ Е.Н.Салимгараева	Согласовано Зам.директора по НМР _____ Н.Б.Щербакова «__» _____ 20____	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по УР _____ И.В.Степанова
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Наценки в общественном питании</li> <li>2. Оформление материальной ответственности на предприятиях общественного питания</li> <li>3. Сколько понадобится продуктов для приготовления 45 порций «Ассорти мясного», если используется каждого наименования продукта 50 гр. на одну порцию? В состав блюда входят следующие продукты: колбаса сырокопченая, буженина, рулет вареный, говядина особая.</li> </ol>		
<p>Преподаватель дисциплины _____ А.И.Казанцева</p>		

ГАПОУ «Лениногорский политехнический колледж»		
43.02.15 Поварское и кондитерское дело		
ОП. 11 Бухгалтерский учет в общественном питании		
Билет № 7		
Одобрено на заседании цикловой комиссии Сервис и машиностроение _____ Е.Н.Салимгараева	Согласовано Зам.директора по НМР _____ Н.Б.Щербакова «__» _____ 20____	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по УР _____ И.В.Степанова
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Естественная убыль продуктов.</li> <li>2. Формы материальной ответственности в буфетах.</li> <li>3. Какое количество кеты соленой потрошеной с головой потребуется для приготовления 38 порций филе (выход одной порции 75 гр)</li> </ol>		
<p>Преподаватель дисциплины _____ А.И.Казанцева</p>		



ГАПОУ «Лениногорский политехнический колледж»		
43.02.15 Поварское и кондитерское дело		
ОП. 11 Бухгалтерский учет в общественном питании		
Билет № 8		
Одобрено на заседании цикловой комиссии Сервис и машиностроение _____ Е.Н.Салимгараева	Согласовано Зам.директора по НМР _____ Н.Б.Щербакова «__» _____ 20____	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по УР _____ И.В.Степанова
1. Порядок оплаты труда работников общественного питания. 2. Расчет оплаты труда за дни предоставленного отпуска. 3. Составить линейный график выхода на работу  <p style="text-align: right;">Преподаватель дисциплины _____ А.И.Казанцева</p>		

ГАПОУ «Лениногорский политехнический колледж»		
43.02.15 Поварское и кондитерское дело		
ОП. 11 Бухгалтерский учет в общественном питании		
Билет № 9		
Одобрено на заседании цикловой комиссии Сервис и машиностроение _____ Е.Н.Салимгараева	Согласовано Зам.директора по НМР _____ Н.Б.Щербакова «__» _____ 20____	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по УР _____ И.В.Степанова
1. Оценка основных средств. 2. Особенности инвентаризации основных средств 3. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой  <p style="text-align: right;">Преподаватель дисциплины _____ А.И.Казанцева</p>		

ГАПОУ «Лениногорский политехнический колледж»		
43.02.15 Поварское и кондитерское дело		
ОП. 11 Бухгалтерский учет в общественном питании		
Билет № 10		
Одобрено на заседании цикловой комиссии Сервис и машиностроение _____ Е.Н.Салимгараева	Согласовано Зам.директора по НМР _____ Н.Б.Щербакова «__» _____ 20____	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по УР _____ И.В.Степанова
1. Значение и виды отчетности. 2. Классификация документов. 3. Составить калькуляционную карточку на салат «Весенний»  <p style="text-align: right;">Преподаватель дисциплины _____ А.И.Казанцева</p>		

ГАПОУ «Лениногорский политехнический колледж»		
43.02.15 Поварское и кондитерское дело		
ОП. 11 Бухгалтерский учет в общественном питании		
Билет № 11		
Одобрено на заседании цикловой комиссии Сервис и машиностроение _____ Е.Н.Салимгараева	Согласовано Зам.директора по НМР _____ Н.Б.Щербакова «__» _____ 20____	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по УР _____ И.В.Степанова
<p>1. Порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства.</p> <p>2. Виды учета.</p> <p>3. Составить план – меню для банкета на 25 человек</p> <p style="text-align: right;">Преподаватель дисциплины _____ А.И.Казанцева</p>		

ГАПОУ «Лениногорский политехнический колледж»		
43.02.15 Поварское и кондитерское дело		
ОП. 11 Бухгалтерский учет в общественном питании		
Билет № 12		
Одобрено на заседании цикловой комиссии Сервис и машиностроение _____ Е.Н.Салимгараева	Согласовано Зам.директора по НМР _____ Н.Б.Щербакова «__» _____ 20____	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по УР _____ И.В.Степанова
<p>1. Источники поступления продуктов и тары.</p> <p>2. Учет тары.</p> <p>3. Какое количество отходов получится при обработке 1,5 кг горбуше соленой? Указать норма отходов (%) и рассчитать количество отходов в гр.</p> <p style="text-align: right;">Преподаватель дисциплины _____ А.И.Казанцева</p>		

ГАПОУ «Лениногорский политехнический колледж»		
43.02.15 Поварское и кондитерское дело		
ОП. 11 Бухгалтерский учет в общественном питании		
Билет № 13		
Одобрено на заседании цикловой комиссии Сервис и машиностроение _____ Е.Н.Салимгараева	Согласовано Зам.директора по НМР _____ Н.Б.Щербакова «__» _____ 20____	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по УР _____ И.В.Степанова

<p>1. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой.</p> <p>2. Организация и учет на производстве.</p> <p>3. Какое количество грибов белых маринованных (в банках) необходимо для 100 порций «Винегрета с грибами», если на 1 порцию расходуется 40 гр. грибов массой нетто?</p> <p style="text-align: right;">Преподаватель дисциплины _____ А.И.Казанцева</p>
---

ГАПОУ «Лениногорский политехнический колледж»		
43.02.15 Поварское и кондитерское дело		
ОП. 11 Бухгалтерский учет в общественном питании		
Билет № 14		
<p>Одобрено на заседании цикловой комиссии Сервис и машиностроение _____ Е.Н.Салимгараева</p>	<p>Согласовано Зам.директора по НМР _____ Н.Б.Щербакова «__» _____ 20_____</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по УР _____ И.В.Степанова</p>
<p>1. Инвентаризация сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на производстве.</p> <p>2. Расчет пособия по временной нетрудоспособности.</p> <p>3. Расписать корреспондирующий номер счета для: Полуфабрикаты собственного производства, Брак в производстве, Выпуск продукции (работ, услуг), Расчеты по налогам и сборам</p> <p style="text-align: right;">Преподаватель дисциплины _____ А.И.Казанцева</p>		

ГАПОУ «Лениногорский политехнический колледж»		
43.02.15 Поварское и кондитерское дело		
ОП. 11 Бухгалтерский учет в общественном питании		
Билет № 15		
<p>Одобрено на заседании цикловой комиссии Сервис и машиностроение _____ Е.Н.Салимгараева</p>	<p>Согласовано Зам.директора по НМР _____ Н.Б.Щербакова «__» _____ 20_____</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по УР _____ И.В.Степанова</p>
<p>1. Предмет и метод бухгалтерского учета</p> <p>2. Порядок установления цен на товары, реализуемые через предприятия розничной торговли.</p> <p>3. Для приготовления одной порции «Бананов со сливками» необходимо 167 гр. бананов. Сколько порций блюда получится из 10 кг бананов.</p> <p style="text-align: right;">Преподаватель дисциплины _____ А.И.Казанцева</p>		

ГАПОУ «Лениногорский политехнический колледж»		
43.02.15 Поварское и кондитерское дело		
ОП. 11 Бухгалтерский учет в общественном питании		
Билет № 16		
Одобрено на заседании цикловой комиссии Сервис и машиностроение _____ Е.Н.Салимгараева	Согласовано Зам.директора по НМР _____ Н.Б.Щербакова «__» _____ 20____	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по УР _____ И.В.Степанова
<p>1. Материальная ответственность, ее документальное оформление.  2. Товарные потери и порядок их списания.  3. Какое количество полуфабрикатов «Миндального» получится из 15 кг миндаля, если на 10 кг по рецепту необходимо 2983 гр. жаренного миндаля.</p> <p style="text-align: right;">Преподаватель дисциплины _____ А.И.Казанцева</p>		

ГАПОУ «Лениногорский политехнический колледж»		
43.02.15 Поварское и кондитерское дело		
ОП. 11 Бухгалтерский учет в общественном питании		
Билет № 17		
Одобрено на заседании цикловой комиссии Сервис и машиностроение _____ Е.Н.Салимгараева	Согласовано Зам.директора по НМР _____ Н.Б.Щербакова «__» _____ 20____	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по УР _____ И.В.Степанова
<p>1. Отчетность материально- ответственных лиц.  2.Калькуляция розничных цен, оценка сырья при калькуляции цен.  3. Составить калькуляционную карточку на суп «Солянка сборная» 18 порций</p> <p style="text-align: right;">Преподаватель дисциплины _____ А.И.Казанцева</p>		

ГАПОУ «Лениногорский политехнический колледж»		
43.02.15 Поварское и кондитерское дело		
ОП. 11 Бухгалтерский учет в общественном питании		
Билет № 18		
Одобрено на заседании цикловой комиссии Сервис и машиностроение _____ Е.Н.Салимгараева	Согласовано Зам.директора по НМР _____ Н.Б.Щербакова «__» _____ 20____	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по УР _____ И.В.Степанова
<p>1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.  2. Списочный состав работников.  3. Составить штатное расписание для кафе «Сказка»</p> <p style="text-align: right;">Преподаватель дисциплины _____ А.И.Казанцева</p>		

ГАПОУ «Лениногорский политехнический колледж»		
43.02.15 Поварское и кондитерское дело		
ОП. 11 Бухгалтерский учет в общественном питании		
Билет № 19		
Одобрено на заседании цикловой комиссии Сервис и машиностроение _____ Е.Н.Салимгараева	Согласовано Зам.директора по НМР _____ Н.Б.Щербакова «__» _____ 20__	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по УР _____ И.В.Степанова
<p>1. Исполнительный лист.</p> <p>2. Учет инвентаря и хозяйственных принадлежностей.</p> <p>3. Определить обороты и остатки по расчетному счету (сальдо конечное):</p> <p>а) остаток денежных средств на начало месяца составил 3000000 руб.</p> <p>б) за расчетный месяц проведены следующие хозяйственные операции</p> <p>1) 10/XX получены с расчетного счета и оприходованы в кассе деньги – 1000000 руб.</p> <p>2) 15/XX погашена задолженность поставщикам 800000 руб.</p> <p>3) 15/XX перечислено налогов в бюджет 600000 руб.</p> <p>4) 20/XX перечислены денежные средства по месту нахождения подотчетного лица 8400 руб.</p> <p>5) 21/XX перечислены с расчетного счета и оприходованы в кассе деньги 200000 руб.</p> <p>б) за расчетный период зачислена на расчетный счет выручка от реализации 1200000 руб.</p> <p style="text-align: right;">Преподаватель дисциплины _____ А.И.Казанцева</p>		

ГАПОУ «Лениногорский политехнический колледж»		
43.02.15 Поварское и кондитерское дело		
ОП. 11 Бухгалтерский учет в общественном питании		
Билет № 20		
Одобрено на заседании цикловой комиссии Сервис и машиностроение _____ Е.Н.Салимгараева	Согласовано Зам.директора по НМР _____ Н.Б.Щербакова «__» _____ 20__	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по УР _____ И.В.Степанова
<p>1. Определение суммы прибыли и порядок ее распределения.</p> <p>2. Бухгалтерский баланс, его содержание и порядок составления.</p> <p>3. Задание 1. Заполните «Ведомость учета движения продуктов и тары на кухне (товарный отчет) на основании следующих данных:</p> <p>Предприятие «Столовая «Большая ложка».</p> <p>Товарный отчет составлен 15.09.2016.</p> <p>Остаток на начало дня: 18 150-00 руб. (продуктов – 18 000-00 руб., соли и специй – 100-00 руб., тары – 50-00 руб.).</p> <p>Приход: 12 000-00 руб. (продуктов – 11 800-00 руб., специй и соли – 200-00 руб.).</p> <p>Кроме этого, на рынке были закуплены продукты (составлены закупочные акты) на суммы: 1500-00 руб., 3000-00 руб., 3500-00 руб.</p> <p>Расход: 18 361-50 руб. реализовано сотрудникам столовой – 764-00 руб.</p> <p>Стоимость по учетным ценам:</p> <p>реализовано за наличный расчет – 9782-00 руб. (продуктов – 9750-31 руб., соли и специй – 32-69 руб.)</p> <p style="text-align: right;">Преподаватель дисциплины _____ А.И.Казанцева</p>		

ГАПОУ «Лениногорский политехнический колледж»								
43.02.15 Поварское и кондитерское дело								
ОП. 11 Бухгалтерский учет в общественном питании								
Билет № 21								
Одобрено на заседании цикловой комиссии Сервис и машиностроение _____ Е.Н.Салимгараева	Согласовано Зам.директора по НМР _____ Н.Б.Щербакова «__» _____ 20__	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по УР _____ И.В.Степанова						
<p>1. Документальное оформление выплаты заработной платы.  2. Классификация основных средств  3. Рассчитать количество продуктов, которое необходимо получить повару горячего цеха для приготовления 30 порций «Щей из свежей капусты с картофелем». Выход одной порции 500 гр. Заполнить таблицу:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Наименование сырья</th> <th>норма закладки на 1 порцию</th> <th>норма закладки на 30 порций</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: right;">Преподаватель дисциплины _____ А.И.Казанцева</p>			Наименование сырья	норма закладки на 1 порцию	норма закладки на 30 порций			
Наименование сырья	норма закладки на 1 порцию	норма закладки на 30 порций						

ГАПОУ «Лениногорский политехнический колледж»		
43.02.15 Поварское и кондитерское дело		
ОП. 11 Бухгалтерский учет в общественном питании		
Билет № 22		
Одобрено на заседании цикловой комиссии Сервис и машиностроение _____ Е.Н.Салимгараева	Согласовано Зам.директора по НМР _____ Н.Б.Щербакова «__» _____ 20__	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по УР _____ И.В.Степанова
<p>1. Документальное оформление и мелкорозничной сети.  2. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой.  3. Оформить трудовой договор на работника.</p> <p style="text-align: right;">Преподаватель дисциплины _____ А.И.Казанцева</p>		

### Критерии оценивания экзамена

Объекты оценки	Критерии оценки результата
3: У	«ОТЛИЧНО» - студент владеет знаниями предмета в полном объеме учебной программы, достаточно глубоко осмысливает дисциплину; самостоятельно, в логической последовательности и исчерпывающе отвечает на все вопросы билета, подчеркивал при этом самое существенное, умеет анализировать, сравнивать, классифицировать, обобщать, конкретизировать и систематизировать изученный материал, выделять в нем главное: устанавливать причинно-следственные связи; четко формирует

	ответы, свободно читает результаты анализов и других исследований и решает ситуационные задачи повышенной сложности; хорошо знаком с основной литературой и методами исследования в объеме, необходимом для практической деятельности;
3: У	«ХОРОШО» - студент владеет знаниями дисциплины почти в полном объеме программы (имеются пробелы знаний только в некоторых, особенно сложных разделах); самостоятельно и отчасти при наводящих вопросах дает полноценные ответы на вопросы билета; не всегда выделяет наиболее существенное, не допускает вместе с тем серьезных ошибок в ответах; умеет решать легкие и средней тяжести ситуационные задачи; умеет трактовать лабораторные и инструментальные исследования в объеме, превышающем обязательный минимум.
3: У	«УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» - студент владеет основным объемом знаний по дисциплине; проявляет затруднения в самостоятельных ответах, оперирует неточными формулировками; в процессе ответов допускаются ошибки по существу вопросов. Студент способен решать лишь наиболее легкие задачи, владеет только обязательным минимумом методов исследований.
3: У	«НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» - студент не освоил обязательного минимума знаний предмета, не способен ответить на вопросы билета даже при дополнительных наводящих вопросах экзаменатора

### Критерии оценивания экзаменационного задания:

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да/нет)
У 1. Ориентироваться в операциях бухгалтерского учета в бухгалтерской отчетности	<p>Соответствие полученных:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- расчетов выхода продукции в ассортименте;</li> <li>- расчетов экономических показателей работы структурного подразделения организации общественного питания;</li> <li>- итогов принятия управленческих решений;</li> <li>- результатов работы коллектива исполнителей;</li> <li>- заполненных табелей учета рабочего времени работников;</li> <li>- выполненных расчетов заработной платы;</li> <li>- оформленных документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.</li> </ul> <p>Аргументированность и логичность ответа обучающегося при ответе на вопросы экзаменационной комиссии Самооценка выполненной работы.</p>	

31. Сущность и содержание бухгалтерского учета в общественном питании	- активная демонстрация интереса к будущей профессии через конкурсы профессионального мастерства, фестивали, мастер-классы, уроки спецдисциплин.	
32. Основные правила и методы ведения бухгалтерского учета	- обоснование выбора методов и способов решения профессиональных задач в области организации процесса и приготовления сложных десертов; - самооценка эффективности и качества выполнения работ и приготовленных десертов;	
3 3. Виды бухгалтерских счетов	-рациональное принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях для выполнения профессиональных задач в области производства сложных десертов;	
3 4. Учет хозяйственных операций	-эффективный поиск необходимой информации; -эффективное использование различных источников, включая электронные.	
<p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p> <p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p> <p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p> <p>ПК 6.5.Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p>	<p>– соответствие плана-меню заказу, типу, классу организации питания;</p> <p>– правильность последовательности расположения блюд в меню;</p> <p>– соответствие выхода блюда в меню форме, способу обслуживания;</p> <p>– точность расчета цены блюда по меню;</p> <p>актуальность, конкурентоспособность (ценовая) предложенного ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, соответствие ассортимента типу, классу организации питания, заказу</p> <p>– точность расчетов производственных показателей, правильный выбор методик расчета;</p> <p>– правильность выбора, оформления бланков;</p> <p>правильность, точность расчетов потребности в сырье, пищевых продуктах в соответствии с заказом;</p> <p>– правильность оформления заявки на сырье, пищевые продукты на склад для выполнения заказа;</p> <p>– правильность расчета потребности в трудовых ресурсах для выполнения заказа;</p> <p>– правильность составления графика выхода на работу;</p>	



	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность распределения производственных заданий уровню квалификации персонала;</li> <li>– правильность составления должностной инструкции повара;</li> <li>– соответствие инструкции для повара требованиям нормативных документов;</li> </ul> <p>адекватность предложений по выходу из конфликтных ситуаций;</p>	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- активная демонстрация интереса к будущей профессии через конкурсы профессионального мастерства, фестивали, мастер-классы, уроки спецдисциплин.</li> </ul>	
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснование выбора методов и способов решения профессиональных задач в области организации процесса и приготовления сложных десертов;</li> <li>- самооценка эффективности и качества выполнения работ и приготовленных десертов;</li> </ul>	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-рациональное принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях для выполнения профессиональных задач в области производства сложных десертов;</li> </ul>	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-эффективный поиск необходимой информации;</li> <li>-эффективное использование различных источников, включая электронные.</li> </ul>	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рациональное и эффективное использование различных технических средств в профессиональной деятельности для обмена информацией;</li> <li>-умение грамотно пользоваться интернет - ресурсами.</li> </ul>	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями, руководителями практики в ходе обучения</li> </ul>	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- качественный самоанализ и коррекция результатов собственной работы;</li> <li>- проявление ответственности за полученный результат в ходе совместной деятельности;</li> </ul>	

<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>оптимальная организация самостоятельных работы при изучении профессионального модуля;</p>	
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>- оптимальная организация самостоятельных работы при изучении профессионального модуля; - планирование обучающимися квалификационного и личностного уровня.</p>	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>качественный самоанализ и коррекция результатов собственной работы; - проявление ответственности за полученный результат в ходе совместной деятельности;</p>	
<p>ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>- качественный анализ инноваций в сфере общественного питания;</p>	
<p>ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей. Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни Демонстрирующий позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентированный на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального</p>	<p>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</p>	

конструктивного «цифрового следа»		
ЛР 6. Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации	– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);	

### **Пакет экзаменатора**

I. Задание для обучающихся «Комплект билетов, задания разного уровня»  
25 билетов

II. Пакет экзаменатора «Эталоны ответов»

Условия

Самостоятельная подготовка ответов на вопросы в кабинете

№ 18 «Техническое оснащение организация питания».

Критерии оценки:

Каждый из показателей оценивается: выполнено – 1 балл, не выполнено – 0 баллов.

Профессиональные компетенции считаются освоенными при выполнении не менее 50 % показателей комплексного задания.

### **Список литературы**

Основная:

1. С.Ю.Мальгина, Ю.Г.Плешкова «Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания»: учебник для среднего профессионального образования, Рекомендовано ФГУ ФИРО - Москва, «Академия», 2019 г., 317 с.
2. В.И.Богусева Технология приготовления пищи: учебник для среднего профессионального образования, Рекомендовано ФГУ ФИРО – Ростов – на Дону, «Феникс», 2021 г., 366 с.
3. И.П.Самородова «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для среднего профессионального образования, Рекомендовано ФГУ ФИРО - Москва, «Академия», 2020 г., 191 с.

Дополнительная:

С.Ю.Мальгина, Ю.Г.Плешкова «Организация работы структурного

подразделения предприятий общественного питания»: учебник для среднего профессионального образования, Рекомендовано ФГУ ФИРО - Москва, «Академия», 2019 г., 317 с

### Лист согласования

#### Дополнения и изменения к комплекту КОС на учебный год

Дополнения и изменения к комплекту КОС на \_\_\_\_\_ учебный год по  
ОП (УД)

---

В комплект КОС внесены следующие изменения:

---

---

---

---

---

Дополнения и изменения в комплекте КОС обсуждены на заседании ПЦК

---

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г. (протокол № \_\_\_\_\_ ).

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

