

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЗИМИНСКИЙ ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНЫЙ ТЕХНИКУМ»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

учебной дисциплины **ОП.05 Основы калькуляции и учета**
адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения
по профессии **16675 Повар**

Квалификация: Повар 3 разряд

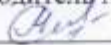
Форма обучения: очная

Срок освоения: 1 год 10 месяцев образования
на базе специального (коррекционного) образования

Зима, 2024 г.

Фонд оценочных средств (ФОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины **ОП.05 Основы калькуляции и учета**. ФОС разработаны с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года № 1569, зарегистрирован Министерством юстиции 22 декабря 2016 года № 44898, с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения РФ от 03.07.2024 года N 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Минюсте России от 09.08.2024 года № 79088), приказа Минтруда России от 09.03.2022 N 113н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар" (Зарегистрировано в Минюсте России 11.04.2022 N 68148), на основе и адаптированной программы учебной дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учета и включают в себя контрольные материалы для проведения промежуточной аттестации.

Разработчик: Красилова Анастасия Александровна, преподаватель спец. дисциплин
ГБПОУ ИО «Зиминский железнодорожный техникум»

Согласовано:
Руководитель МК преподавателей ПМ и ОПД и мастеров п/о
 (Красилова А.А.)
Ф.И.О.
Протокол № 7 от «11» апреля 2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

| | | |
|----|---|---|
| 1. | ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ | 4 |
| 2. | РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ СТУДЕНТОВ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ | 4 |
| 3. | СТРУКТУРА КОНТРОЛЬНОГО ЗАДАНИЯ | 5 |
| 4. | КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ | 7 |

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1. Область применения фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств предназначен для промежуточного контроля освоения обучающимися учебной дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учета по профессии 16675 Повар.

Формой промежуточной аттестации по дисциплине является дифференцированный зачет.

2. Цели учебной дисциплины: сформировать у обучающихся теоретические знания в области основы калькуляции и учета и освоить соответствующие ему общие и профессиональные компетенции.

3. Результаты освоения студентами, подлежащие проверке.

В результате контроля и оценки осуществляется комплексная проверка знаний и умений обучающегося. В результате обучения по адаптированной программе обучающийся должен:

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) | Основные показатели оценки результатов |
|--|---|
| уметь: | |
| Оформлять документы по товарным, денежным и расчётным операциям | Оформление документов по товарным, денежным и расчётным операциям |
| Проводить инвентаризацию и оформлять её результаты | Умение проводить инвентаризацию и оформлять её результаты |
| Производить калькуляцию свободных розничных цен. | Рассчитывание калькуляционных свободных, розничных цен |
| Знать: | |
| Цели задачи и сущность бухгалтерского учёта | Знание задач и сущность бухгалтерского учёта |
| Документы хозяйственных операций | Знание документов хозяйственных операций |
| Документальное оформление учёта на предприятии общественного питания | Знание документальных оформлений учёта на предприятии общественного питания |
| Порядок проведения инвентаризации | Знание порядка проведения инвентаризаций |
| Механизм ценообразования на продукцию и услуги | Знание механизма ценообразований на продукцию и услуги |

4. Содержание фонда оценочных средств и критерии оценки

Комплект ФОС включает:

-тестовые вопросы и задания для проведения оценки теоретического курса ОП.05 Основы калькуляции и учета

Тест — метод проверки знаний, умений и навыков, усвоенных обучающимися в процессе изучения теоретического курса учебной дисциплины, содержащий список вопросов и различные варианты ответов. Результат традиционного теста зависит от количества вопросов, на которые был дан правильный ответ.

Перечень вопросов для дифференцированного зачёта:

Тест

- 1) С кем не заключают договор о материальной ответственности?**
 - а) с практикантами.
 - б) с теми, кто имеет дело с ценностями.
 - в) с администрацией.
- 2) Документы бывают по порядку составления?**
 - а) первичные и вторичные.
 - б) множественная.
 - в) первичная.
- 3) Договор о материальной ответственности должен быть в скольких экземплярах?**
 - а) в одном.
 - б) в четырёх.
 - в) в двух.
- 4) По количеству учетных позиций документы бывают:**
 - а) односрочные.
 - б) вторичные.
 - в) разовые.
- 5) Какое количество отходов получится при обработке 300 кг картофеля в сезон после 1 марта?**
- 6) Условия заключение договора о материальной ответственности.**
 - а) между администрацией и сторожем.
 - б) между администрацией и заведующей столовой.
 - в) между администрацией и техническим персоналом.
- 7) Укажите подписи лиц, утверждающих план – меню на приготовление продукции:**
 - а) директор и заведующая;
 - б) директор и бухгалтер;
 - в) заведующая и повара.
- 8) Какие показатели указываются в Сборниках рецептов в графе «брутто»?**
 - а) нормы полуфабриката;
 - б) нормы сырья;
 - в) выход готового изделия.
- 9) Как производится расчет по графе «Сумма» в калькуляционной карточке при определении продажной цены изделия или блюда?**
 - а) суммируют показатель сырья и его стоимость;
 - б) делят показатель сырья на его стоимость;
 - в) умножают норму сырья на его стоимость.
- 10) Каким документом оформляются получение продуктов со склада:**
 - а) транспортной накладной;
 - б) наряд – заказом;
 - в) требованием – накладной.
- 11) Какие формы ответственности используют в общественном питании:**
 - а) административная;
 - б) общественная;
 - в) материальная.
- 12) Сколько экземпляров плана – меню составляется на производстве:**
 - а) 1 экземпляр;
 - б) 4 экземпляра;
 - в) 2 экземпляра.
- 13) Торговая наценка в общественном питании должна быть:**
 - а) больше торговой надбавки торговли;

б) меньше торговой надбавки торговли;

в) равна торговой надбавки торговли.

14) Кем составляется план – меню:

а) заведующей и директором;

б) заведующей и калькулятором;

в) директором и бухгалтерией.

15) Назовите документ по которому устанавливаются нормы вложения сырья каждого блюда:

а) по меню для потребителей;

б) по Сборнику рецептур;

в) по плану – меню.

16) Как рассчитывают цены на горячие напитки:

а) по норме на 100 порций;

б) по норме на 1л;

в) 10л.

17) В каких единицах измерения даны закладки продуктов в Сборнике рецептур:

а) в литрах;

б) в килограммах;

в) в граммах.

Критерии оценивания

| № вопроса | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|----------------------|---|---|---|---|-----|---|---|---|---|----|
| № правильного ответа | а | а | в | а | 120 | б | а | б | в | в |

| № вопроса | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 |
|----------------------|----|----|----|----|----|----|----|
| № правильного ответа | в | а | а | б | б | в | в |

«отлично» - 90 -100% (15-17) правильных ответов,

«хорошо» - 75-89 % (10-15) правильных ответов,

«удовлетворительно» - 60-74% (7-10) правильных ответов,

«неудовлетворительно» -7 и меньше правильных ответов.