

ФГБОУ ВО НОВОСИБИРСКИЙ ГАУ
Кафедра технологии и товароведения пищевой продукции

Рег. № 07.03-48
«10» 02 2016 г.

УТВЕРЖДЕН
на заседании кафедры
Протокол от «3» 02 2016г. № 6
Заведующий кафедрой
И.О. Фамилия
(подпись)

ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Б1.В.ОД.15 Производственный учет и отчетность в общественном питании

19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания

Код и наименование направления подготовки (специальности)

Новосибирск 2016

**Паспорт
фонда оценочных средств**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Общие принципы организации учёта на предприятиях общественного питания	ОПК-5; ПК-6;	Тесты. Контрольная работа Вопросы для зачета. Реферат
2	Сборники рецептов блюд кулинарных и кондитерских изделий	ОПК-5; ПК-6;	Тесты. Контрольная работа. Вопросы для зачета. Реферат
3	Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания	ОПК-5; ПК-6;	Тесты. Контрольная работа Вопросы для зачета.
4	Учет сырья и готовой продукции на производстве	ОПК-5; ПК-6;	Тесты. Контрольная работа Вопросы для зачета.
5	Методы обслуживания посетителей	ОПК-5; ПК-6;	Тесты. Контрольная работа Вопросы для зачета.

**ФГБОУ ВО НОВОСИБИРСКИЙ ГАУ
Факультет Биолого- технологический
Кафедра технологии и товароведения пищевой продукции**

Вопросы для контрольной работы

1. Калькуляция свободных розничных цен на холодные закуски и блюда
2. Калькуляция свободных розничных цен на соусы, вторые блюда
3. Калькуляция свободных розничных цен на напитки, сладкие блюда
4. Калькуляция свободных розничных цен на кондитерские изделия

5. Составление товарных накладных и счетов – фактур. Оформление доверенностей
6. Составление накладных на отпуск продуктов и тары из кладовой
7. Составление товарного отчета и товарной книги
8. Составление инвентаризационной описи и сличительной ведомости
9. Составление дневного заборного листа, акта о реализации изделий кухни за наличный расчет
10. Составление акта о реализации и отпуске изделий кухни, акта о продаже и отпуске изделий кухни
11. Составление ведомости учета движения продуктов и тары на кухне (товарный отчет), контрольного расчета расхода соли и специй, наряда – заказа по кондитерскому цеху
12. Составление акта на передачу товаров, тары и инвентаря, товарного отчета
13. Составление приходных и расходных кассовых ордеров
14. Составление авансового отчета
15. Оформление платежных поручений
16. Оформление табеля учета использования рабочего времени
17. Расчет заработной платы различным категориям работников при повременной оплате труда, за отпуск, пособия по временной нетрудоспособности, доплат, надбавок

Список вопросов для подготовки к зачету

1. Документация хозяйственных операций.
2. Виды цен.
3. Механизм ценообразования.
4. Торговые наценки.
5. План-меню и порядок его составления.
6. Сборник рецептур, принцип построения и основные разделы
7. Порядок составления калькуляционных карточек.
8. Задачи и организация учета продуктов, товаров, тары и реализация готовой продукции.
9. Документальное оформление и учет поступления продуктов, товаров и тары.
35. Закупка товаров и сырья у физических лиц, порядок оформления закупки.
10. Документальное оформление и учет отпуска продуктов и товаров.
11. Учет продуктов и товаров в местах хранения и в бухгалтерии.
12. Синтетический учет поступления и отпуска товаров.
13. Учет отпуска товаров и продуктов.

14. Документальное оформление поступления сырья на производство.
15. Товарные потери, порядок их оформления, списания и учета.
16. Нормируемые и ненормируемые потери.
17. Отражение в бухгалтерском учете товарных потерь.
18. Учет тары.
19. Инвентаризация продуктов, товаров и тары. Выявление и учет результатов инвентаризации.
20. Учет поступления сырья на производство.
21. Учет реализации и отпуска готовой продукции.
22. Учет предметов материально-технического оснащения.
23. Правила ведения кассовых операций.
24. Первичные документы по расчетам наличными.
25. Документальное оформление и учет операций на расчетном счете.
26. Документальное оформление и учет операций на валютном счете.
27. Синтетический учет операций на расчетном счете.
28. Основные виды и формы безналичных расчетов.
29. Задачи учета труда и заработной платы.
30. Классификация и учет личного состава.

Темы для самостоятельной работы

1. Определение норм вложения сырья различных кондиций. Расчет потребности в сырье, необходимого для выпуска запланированного количества блюд. Оформление договора об индивидуальной материальной ответственности. Составление наряда-заказа по кондитерскому цеху
2. Составление инвентаризационной ведомости и выявление результата инвентаризации.
3. Расчет заработной платы работников производства с учетом КТУ. Расчет отчислений в фонд социального страхования, пенсионный фонд, фонд обязательного медицинского страхования.
4. Калькуляция розничных цен на различные группы продукции. Исчисление цен на товары

ФГБОУ ВО НОВОСИБИРСКИЙ ГАУ

Кафедра технологии и товароведения пищевой продукции

Комплект тестовых заданий для остаточного контроля знаний по дисциплине « Производственный учет и отчетность в общественном питании»

1. Может ли организация оптовой торговли учитывать товары по продажным ценам:

- а) да;
- б) нет.

2. На какой счет могут списываться затраты на заготовку и доставку товаров до центральных складов (баз), производимые до момента передачи товаров в продажу:

- а) 41 или 44;
- б) 91;
- в) 99.

3. По какому курсу пересчитывается в рубли иностранная валюта, если стоимость поступивших товаров выражена в иностранной валюте:

- а) на дату выписки сопроводительного документа;
- б) на дату заключения договора;
- в) на дату признания расходов по приобретению товаров.

4. Можно ли включать в фактическую себестоимость товаров затраты на приведение их в состояние, пригодное для использования:

- а) да;
- б) нет;
- в) да, но при определенных условиях.

5. Можно ли изменить фактическую себестоимость товаров, в которой они приняты к бухгалтерскому учету:

- а) да;
- б) нет;
- в) нет, кроме случаев, предусмотренных законодательством.

6. По каким ценам следует учитывать сырье и товары в кладовых предприятий общественного питания:

- а) по стоимости приобретения;
- б) по продажным ценам;
- в) по стоимости приобретения или продажным ценам.

7. По каким ценам следует учитывать сырье на производстве предприятий общественного питания:

- а) по стоимости приобретения;
- б) по продажным ценам;
- в) по стоимости приобретения или по продажным ценам.

8. По каким ценам следует учитывать товары в буфетах (барах):

- а) по стоимости приобретения;
- б) по продажным ценам;
- в) по стоимости приобретения или по продажным ценам.

9. Имеют ли право организации самостоятельно устанавливать размер торговой наценки:

- а) да;
- б) нет;
- в) да, кроме случаев, предусмотренных законодательством.

10. В сборниках рецептов на сырье какой продукции установлены нормы вложения массой брутто: А) основной; Б) неосновной.

11. Можно ли калькуляционную карточку использовать несколько раз для расчета продажной цены одного и того же блюда: А) да; Б) нет.

12. Могут ли органы исполнительной власти субъектов РФ регулировать цены на продукцию предприятий общественного питания: А) могут во всех случаях; Б) не могут во всех случаях; В) могут только в некоторых случаях.

13. Если раздаточная не отделена от основного производства, как оформляется отпуск продукции на раздачу: А) дневным заборным листом; Б) записью в контрольном журнале.

14. Какой документ составляют работники производства, если они имеют информацию о продаже блюд по наименованию и количеству: А) акт о продаже и отпуске изделий кухни; Б) акт о реализации и отпуске изделий кухни.

15. По какому курсу пересчитывается в рубли иностранная валюта, если стоимость поступивших товаров выражена в иностранной валюте: А) на дату выписки сопроводительного документа; Б) на дату заключения договора; В) на дату признания расходов по приобретению товаров.

16. Можно ли включать в фактическую себестоимость товаров затраты на приведение их в состояние, пригодное для использования: А) да; Б) нет; В) да, но при определенных условиях.

17. Можно ли изменить фактическую себестоимость товаров, в которой они приняты к бухгалтерскому учету: А) да; Б) нет; В) нет, кроме случаев, предусмотренных законодательством.

18. По каким ценам следует учитывать сырье и товары в кладовых предприятий общественного питания: А) по стоимости приобретения; Б) по продажным ценам; В) по стоимости приобретения или продажным ценам.

19. По каким ценам следует учитывать сырье на производстве предприятий общественного питания: А) по стоимости приобретения; Б) по продажным ценам; В) по стоимости приобретения или по продажным ценам.

20. По каким ценам следует учитывать товары в буфетах (барах): А) по стоимости приобретения; Б) по продажным ценам; В) по стоимости приобретения или по продажным ценам.

21. Имеют ли право организации самостоятельно устанавливать размер торговой наценки: А) да; Б) нет; В) да, кроме случаев, предусмотренных законодательством.

22.

Кто несет ответственность за сохранность первичных документов? а) Главный бухгалтер. б) Руководитель. в) Кассир.

23. При проверке документов по существу устанавливается: а) правильность арифметических вычислений и подсчетов; б) правильность использования бланка соответствующей формы для оформления конкретной хозяйственной операции; в) законность, правильность и целесообразность совершенной хозяйственной операции.

24. В расходном кассовом ордере допущена ошибка: неправильно записана прописью сумма принимаемых денег. Как поступить в этом случае? а) Исправить ошибочную запись, согласно правилам исправления ошибок в

документах. б) Составить новый документ. в) Заштриховать и написать правильно.

25. Готовая продукция относится к: а) капитальным вложениям; б) основным средствам; в) товарно-материальным ценностям. Инвентаризации, проводимые в заранее установленные сроки, называются: а) полными; б) плановыми; в) внеплановыми.

26. Инвентаризации, проводимые неожиданно для материально ответственного лица, являются: а) частичными; б) внеплановыми; в) плановыми.

27. Может ли проводиться инвентаризация при отсутствии одного члена комиссии: а) да; б) нет; в) иногда.

28. Излишки денежных средств в кассе при проведении инвентаризации отражаются бухгалтерской записью: а) Д 50 «Касса» К 91 «Прочие доходы и расходы»; б) Д 91 «Прочие доходы и расходы» К 50 «Касса»; в) Д 51 «Расчетные счета» К 91 «Прочие доходы и расходы».

29. Недостача материалов, выявленная при инвентаризации, отражается бухгалтерской записью: а) Д 10 «Материалы» К 94 «Недостачи и потери от порчи ценностей»; б) Д 94 «Недостачи и потери от порчи ценностей» К 10 «Материалы»; в) Д 91 «Прочие доходы и расходы» К 10 «Материалы».

30. Списание недостачи в пределах норм естественной убыли на общехозяйственные расходы отражается записью: а) Д 94 «Недостачи и потери от порчи ценностей» К 26 «Общехозяйственные расходы»; б) Д 26 «Общехозяйственные расходы» К 91 «Прочие доходы и расходы»; в) Д 26 «Общехозяйственные расходы» К 94 «Недостачи и потери от порчи ценностей».

31. Списание недостачи на виновное лицо отражается записью: а) Д 73 «Расчеты с персоналом по прочим операциям» К 94 «Недостачи и потери от порчи ценностей»; б) Д 70 «Расчеты с персоналом по оплате труда» К 94 «Недостачи и потери от порчи ценностей»; в) Д 73 «Расчеты с персоналом по прочим операциям» К 91 «Прочие доходы и расходы».

32. Списаны недостачи на убытки организации, если виновные лица не установлены, отражается записью: а) Д 94 «Недостачи и потери от порчи ценностей» К 91 «Прочие доходы и расходы»; б) Д 99 «Прибыли и убытки» К 94 «Недостачи и потери от порчи ценностей»; в) Д 91 «Прочие доходы и расходы» К 94 «Недостачи и потери от порчи ценностей».

33. Куда ежедневно передается первый экземпляр Ведомости учета движения продуктов и тары на кухне?

а.) В бухгалтерию

б.) В кладовую

в.) На кухню

г) В главную кассу

34. На основании какого документа в течении дня производится дополнительный отпуск продуктов из кладовой в производство (кухню)?

а.) По накладной

б.) По дополнительному требованию в кладовую

в.) По служебной записке

г) По распоряжению руководителя

35. При коллективной (бригадной) материальной ответственности инвентаризации проводятся при:

а.) Смене руководителя коллектива (бригадира), при выбытии из коллектива (бригады) более пятидесяти процентов его членов, а также по требованию одного или нескольких членов коллектива (бригады)

б.) Смене руководителя коллектива (бригадира), увольнении из коллектива (бригады) членов бригады, а также по требованию одного или нескольких членов коллектива (бригады)

в.) Смене руководителя коллектива (бригадира), увольнении из коллектива (бригады) членов бригады

г) По требованию одного или нескольких членов бригады.

36. В какие сроки бухгалтерия должна проверить товарные отчеты по учету операций общественного питания?

а.) Не позднее последнего числа месяца, за который составлен товарный отчет

б.) Не позднее пяти дней после получения отчета на проверку

в.) В тот же день, когда получен отчет на проверку

г) Не позднее трех дней после получения отчета на проверку

37. На основании какого первичного документа бухгалтерия рассчитывает потребность в сырье и определяет количество сырья, подлежащего отпуску из кладовой в цех на изготовление кондитерских изделий?

а.) Требование на изготовление кондитерских изделий

б.) Наряд-заказ на изготовление кондитерских и других изделий

в.) Заказ-счет

г.) Требование - накладная

38. В скольких экземплярах составляется план-меню?

а.) В одном экземпляре

б.) В двух экземплярах

в.) В количестве, достаточном для каждого сотрудника кухни, раздачи и бухгалтерии

г.) В трех экземплярах

39. В скольких экземплярах составляется Ведомости о движении продуктов и тары на кухне?

а.) В одном

б.) В двух

в.) В трех

г.) В пяти

40. Когда оформляется план-меню?

а.) Накануне дня приготовления пищи

б.) В день приготовления пищи

в.) На следующий день после дня приготовления пищи

г.) За два дня до приготовления пищи

41. Каким документом регламентируется движение первичных документов?

а.) Списком

б.) Графиком

в.) Схемой

г.) Приказом

42. Каковы сроки предоставления Ведомостей учета движения продуктов и тары на кухне 1 (товарных отчетов) в бухгалтерию предприятия?

- а.) Еженедельно
- б.) Сроки устанавливаются руководителем самостоятельно
- в.) Ежемесячно
- г) Согласно учетной политики предприятия

43. Кем подтверждается правильность исчисления продажной цены блюда (изделия)?

- а.) Правильность исчисления продажной цены блюда (изделия) подтверждается подписью лица, составляющего калькуляцию, и утверждается заведующим производством
- б.) Правильность исчисления продажной цены блюда (изделия) подтверждается подписями заведующего производством и лица, составляющего калькуляцию, и утверждается главным бухгалтером
- в.) Правильность исчисления продажной цены блюда (изделия) подтверждается подписями заведующего производством и лица, составляющего калькуляцию, и утверждается директором предприятия
- г) Утверждается заведующим производством и директором предприятия

44. Кто в организации имеет право устанавливать перечень лиц для подписи первичных документов?

- а.) Главный бухгалтер
- б.) Руководитель организации по согласованию с главным бухгалтером
- в.) Только руководитель организации
- г) Утверждается учетной политикой предприятия

45. Какой документ применяется для учета на кухне остатков продуктов, полуфабрикатов и нереализованных готовых изделий?

- а.) Акт о снятии остатков продуктов, полуфабрикатов и готовых изделий кухни
- б.) Ведомость учета остатков продуктов и товаров на складе (кладовой)

в.) Инвентаризационная опись

г.) Ведомость учета остатков продуктов на кухне

46. Какой документ применяется в организациях общественного питания для определения расхода продуктов по нормам рецептур на выпущенные изделия за отчетный период времени на основе Актов реализации и отпуске изделий кухни и норм расхода продуктов по сборнику рецептур?

а.) Калькуляционная карточка

б.) Контрольный расчет расхода продуктов по нормам рецептур на выпущенные изделия

в.) Бухгалтерская справка на основании калькуляционных карточек и меню

г.) Сборник рецептур

47. Для более точного определения цены одного блюда (изделия) калькуляция может применяться из расчета:

а.) На пятьсот блюд

б.) На сто блюд

в.) На тысячу блюд

г.) На десять блюд

48. Какой из вариантов для расчета розничных цен могут применять предприятия общественного питания, для которых нормативными документами предусмотрены предельные размеры торговых надбавок и торговых наценок в районах, где органы исполнительной власти субъектов РФ имеют право вводить государственное регулирование тарифов и надбавок:

а.) Стоимость приобретения (100%) + торговая надбавка (в % от стоимости приобретения) + торговая наценка (в % от стоимости приобретения + торговой надбавки)

б.) Стоимость приобретения (100%) + единая торговая наценка (в % к стоимости приобретения)

в.) Предприятием общественного питания может быть использован как вариант А, так и В

г) Стоимость приобретения 100%+торговая наценка в% от стоимости приобретения

49. Организации общественного питания при реализации покупных товаров (включая импортные) исчисляют налог на добавленную стоимость:

а.) По средней расчетной ставке с суммы дохода, полученного в виде торговых надбавок и наценок, которые применяются к ценам приобретения с налогом

б.) По средней расчетной ставке с суммы расхода, полученного при приобретении сырья с налогом

в.) Организации общественного питания налог на добавленную стоимость не начисляют и не уплачивают

г) Организации общественного питания начисляют НДС по ставке 18%

50 Средняя расчетная ставка в организациях общественного питания при расчете налога на добавленную стоимость рассчитывается:

а.) Как отношение всех сумм налогов за поступившие за отчетный период товары к их стоимости, исходя из цен поставщиков, включая сумму налога

б.) Как отношение общей суммы налога на добавленную стоимость на поступившие за отчетный период товары к их стоимости, исходя из цен поставщиков, включая сумму налога

в.) Организации общественного питания налог на добавленную стоимость не начисляют и не уплачивают

г) Организации общественного питания начисляют НДС по ставке 18%

51. Организации общественного питания при реализации продукции собственного производства (в том числе через торговую сеть) исчисляют налог на добавленную стоимость:

а.) По средней расчетной ставке с суммы дохода, полученного в виде торговых надбавок и наценок, которые применяются к ценам приобретения с налогом

б.) По средней расчетной ставке с суммы расхода, полученного при приобретении сырья с налогом

в.) Организации общественного питания налог на добавленную стоимость не начисляют и не уплачивают

г) Организации общественного питания начисляют НДС по ставке 18%

52. Цены на полуфабрикаты:

а.) Исчисляются из стоимости сырьевого набора продукции

б.) Исчисляются методом калькуляции исходя из стоимости сырьевого набора продукции по продажным ценам

в.) Не исчисляются

г) Определяется методом калькуляции из стоимости сырьевого набора продукции по рыночным ценам.

53. План-меню составляется:

а.) Заведующим производства

б.) Заведующим кладовой

в.) Кассиром организации

г) Главным бухгалтером

54. Правильность каждого расчета цены блюда (изделия) подтверждается:

а) Подписями заведующего производством и лица, составляющего калькуляцию, с указанием расшифровок подписей

б) Подписями заведующего производством и лица, составляющего калькуляцию, и утверждается руководителем организации, с указанием расшифровок подписей

в) Подписями заведующего производством и утверждается руководителем организации, с указанием расшифровок подписей

г) Подписями лица, составляющего калькуляцию и утверждается руководителем организации

55. План-меню и оформленное на его основании требование в кладовую составляются:

а.) В одном экземпляре

б.) В двух экземплярах

в.) В трех экземплярах

г) В четырех экземплярах

6. Под продажной ценой предприятия общественного питания понимают:

а.) Приемлемые цены предприятия общественного питания

б.) Розничные цены предприятия общественного питания

в.) Закупочные цены предприятия общественного питания

г) Отпускные цены предприятия общественного питания

57. Торговая наценка включается в продажную цену путем:

а.) Добавления ее к стоимости сырья

б.) Добавления ее к торговой скидке

в.) Добавления ее к стоимости сырья и торговой скидке

г) Добавления ее к отпускной стоимости сырья

12. Продажные цены в меню в иностранной валюте:

а.) Не могут быть указаны

б.) Могут быть указаны в какой-либо иной валюте, при этом необходимо проинформировать покупателей о порядке пересчета валюты в рубли

в.) Могут быть указаны, но только в долларах США

г) Могут быть указаны в Евро

58. Перед составлением калькуляции необходимо знать:

а.) Ассортимент выпускаемых блюд, кулинарных изделий, нормы закладки сырья по сборнику рецептур, цены на продукты и сырье

б.) Ассортимент выпускаемых блюд и нормы закладки сырья

в.) Ассортимент выпускаемых блюд, кулинарных изделий, нормы закладки сырья по сборнику рецептур

г) Ассортимент кулинарных изделий, нормы закладки сырья по сборнику рецептур

59. Продажные цены рассчитываются:

- а.) В плане-меню
- б.) В калькуляционной карточке
- в.) В товарной накладной
- г.) В требовании - накладной

60. Продажные цены на изделия, изготавливаемые и реализуемые предприятиями общественного питания, образуются из:

- а.) Стоимости сырья (полуфабрикатов)
- б.) Стоимости сырья (полуфабрикатов) и наценки общественного питания
- в.) Стоимости сырья (полуфабрикатов), торговой скидки и наценки общественного питания
- г.) Стоимости сырья (полуфабрикатов), торговой наценки

61. Могут ли повара (технологи) разрабатывать новые рецепты блюд, не указанных в сборниках рецептур?

- а.) Новые рецепты могут разрабатывать только бухгалтер-калькулятор по согласованию с главным бухгалтером
- б.) Нет
- в.) Да
- г.) Новые рецепты разрабатываются калькулятором по согласованию с руководителем и главным бухгалтером

62. Указывается ли в плане-меню наименование, номер блюда по Сборнику рецептур, по технологической карточке или по стандарту предприятия (СТП), а также количество блюд, намечаемых к выпуску?

- а.) Указывается все перечисленное кроме количества блюд
- б.) Да, указываются
- в.) Нет, не указывается
- г.) Указываются наименования блюд, продажная цена блюд

63. Для каких предприятий общественного питания применяются требования, заложенные в государственных стандартах по общественному питанию?

- а.) Для всех предприятий общественного питания
- б.) Только для ресторанов и баров
- в.) Только для предприятий общественного питания, созданных в форме потребительского кооператива
- г.) Только для столовых

64. В стандартах предприятия (СТП) нормы закладки сырья указаны в брутто-оценке или нетто-оценке?

- а) Брутто-оценке
- б) Нетто-оценке
- в) Брутто-оценке и нетто-оценке
- г) Иначе

650. На какую продукцию предприятие общественного питания разрабатывает стандарты предприятия (СТП), технические условия и технико-технологические карты?

- а.) На хлебобулочную продукцию
- б.) На всю выпускаемую продукцию
- в.) На продукцию, рецептура которой не предусмотрена действующими сборниками рецептур
- г.) На молочную продукцию

66. Что относится к продукции собственного производства предприятия общественного питания?

- а.) Пищевые продукты, изготовленные на предприятиях общепита
- б.) Полуфабрикаты
- в.) Оба ответа
- г) Готовая продукция, изготовленная на предприятиях общепита

67. Где исчисляются продажные цены на соусы и гарниры?

- а.) В бухгалтерской справке-расчете, утвержденной заведующей производством
- б.) В плане-меню
- в.) В калькуляционной карточке
- г.) В ежедневнике главного бухгалтера

68. Какие блюда записываются в план-меню?

- а.) Первые блюда, вторые блюда, третьи блюда
- б.) Холодные закуски, комплексные обеды
- в.) А. и Б.
- г.) Комплексные обеды

69. Указан ли в рецептурах Сборников рецептов блюд и кулинарных изделий расход специй, соли и зелени?

- а.) Да
- б.) Нет
- в.) В рецептурах указан только расход зелени
- г.) Указан расход специй и соли

70. В общественном питании продажная цена изделия исчисляется на основании (закончите фразу)

- а.) Калькуляции
- б.) Приказа директора
- в.) Данных о рыночных ценах на аналогичную продукцию
- г.) Плана - меню

71. Что такое договорная цена?

- а.) Цена, по которой реализуется товар
- б.) Цена, по которой товары реализуются непосредственно населению

в.) Цена, которая устанавливается по договоренности между продавцом и покупателем

г.) Цена, по которой реализуется продукция собственного производства

72. Имеет ли право предприятие общественного питания самостоятельно устанавливать в местах оказания услуг правила для потребителей, не противоречащие законодательству РФ?

а.) Не имеет права, так как это противоречит Конституции РФ

б.) Имеет право только на ограничение курения

в.) Имеет право

г.) Имеет право только на ограничение употребления алкоголя

73. Кем определяется срок действия стандарта предприятия (СТП)?

а.) Генеральным директором

б.) Бухгалтером-калькулятором

в.) Поваром

г.) Калькулятором

74. Учитываются ли при определении типа предприятия общественного питания ассортимент реализуемой продукции, ее разнообразие и сложность изготовления?

а.) Да

б.) Нет

в.) Только для ресторанов класса «люкс»

г.) Только для Кафе

75. Кто несет ответственность за правильность определения продажной цены продукции общественного питания?

а.) Лица, подписавшие калькуляционные карточки

б.) Генеральный директор

в.) Повар

г) Кассир

Оценка **«отлично»** выставляется студенту, если:

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

оценка **«хорошо»**

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

оценка **«удовлетворительно»**

- работа была выполнена автором самостоятельно;
- студент подобрал список литературы в количестве менее 3-х источников;
- автор сумел составить логически обоснованный план, который соответствует поставленным задачам и сформулированной цели;
- студент анализирует материал;

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

-контрольная работа соответствует некоторым требованиям по оформлению;

- оценка **«неудовлетворительно»**

-работа была выполнена автором не самостоятельно;

- список литературы не соответствует раскрываемой теме;

-план работы не соответствует поставленным задачам и сформулированной цели;

-студент не анализирует материал;

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

-контрольная работа не соответствует требованиям по оформлению;

МАТРИЦА СООТВЕТСТВИЯ КРИТЕРИЕВ ОЦЕНКИ УРОВНЮ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Критерии оценки	Уровень сформированности компетенций
Оценка по пятибалльной системе	
«Отлично»	«Высокий уровень»
«Хорошо»	«Повышенный уровень»
«Удовлетворительно»	«Пороговый уровень»
«Неудовлетворительно»	«Не достаточный»
Оценка по системе «зачет – незачет»	
«Зачтено»	«Достаточный»
«Не зачтено»	«Не достаточный»

**Методические материалы, определяющие процедуру оценивания
знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих
этапы формирования компетенций**

1. Положение «О балльно-рейтинговой системе аттестации студентов»: СМК ПНД 08-01-2015, введено приказом от 28.09.2011 №371-О, утверждено ректором 12.10.2015 г. (<http://nsau.edu.ru/file/403>: режим доступа свободный);

2. Положение «О проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ»: СМК ПНД 77-01-2015, введено в действие приказом от 03.08.2015 №268а-О (<http://nsau.edu.ru/file/104821>: режим доступа свободный);

Составитель

доцент кафедры ТТПП, к.с-х.н. _____ Н.Г. Ворожейкина

« ____ » _____ 2016 г.