

**ФГБОУ ВО НОВОСИБИРСКИЙ ГАУ**

**Кафедра технологии и товароведения пищевой продукции**

Рег. № ТОП п. 03-25018  
« 01 » 10 20 22 г.

**УТВЕРЖДЕН**

на заседании кафедры

Протокол от « 5 » 10 20 22 г. № 3

Заведующий кафедрой

С.Л. Гаптар  
(подпись) С.Л. Гаптар

**ФОНД  
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**Б1.О.25 Производственный учет и отчетность**

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Код и наименование направления подготовки (специальности)

Новосибирск 2022

### Паспорт фонда оценочных средств

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Организация материальной ответственности работников на предприятиях общественного питания	ОПК-1, ПК-4	Коллоквиум, собеседование
2	Учет поступления сырья и товаров	ОПК-1, ПК-4	Коллоквиум, собеседование
3	Учет товаров в местах хранения	ОПК-1, ПК-4	Коллоквиум, собеседование
4	Учет сырья при производстве кулинарной продукции	ОПК-1, ПК-4	Коллоквиум, собеседование, решение ситуационных задач
5	Ценообразование в общественном питании	ОПК-1, ПК-4	Коллоквиум, собеседование
6	Учет и документальное оформление операций на предприятии	ОПК-1, ПК-4	Коллоквиум, собеседование
7	Контрольная работа	ОПК-1, ПК-4	вопросы для контрольной работы
8	Промежуточная форма отчетности (зачет)	ОПК-1, ПК-4	Тестовые задания, контрольные вопросы

## **ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ УСПЕВАЕМОСТИ**

### **Вопросы для коллоквиумов и собеседования**

1. Задачи учета в общественном питании. Предмет и методы производственного учета.
2. Принципы организации учета: материальная ответственность, документы учета.
3. Понятие о цене. Виды цен.
4. План – меню, его назначение.
5. Как ведется учет продуктов и товаров в кладовых организаций общественного питания?
6. Калькуляция розничных цен, оценка сырья при калькуляции цен.
7. Порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства.
8. Порядок составления плана – меню.
9. Понятие о цене и ценообразовании, установление цен на кулинарную продукцию.
10. Документальное оформление и учет поступления, отпуска продуктов, товаров, тары на складах предприятий общественного питания.
11. Прием товаров от поставщика, закупка товаров у физических лиц, учет продуктов в местах их хранения, учет отпуска продуктов и товаров.
12. Виды документов и порядок их оформления, отчет о движении продуктов, товарные потери, порядок их оформления, списания и учета.
13. Учет кассовых операций, расчеты через официанта, безналичные расчеты.
14. Оформление счета, передача заказа на производство, расчеты при обслуживании торжеств, делегатов конференций, безналичные расчеты.
15. Как осуществляется составление калькуляций на блюда?
16. Инвентаризация продуктов и тары на предприятиях общественного питания.
17. Общие правила проведения инвентаризации, оформление инвентаризационных материалов, определение результатов инвентаризации.
18. Учет готовой продукции и продаж.
19. Материальная ответственность, ее документальное оформление.
20. Источники поступления продуктов и тары.
21. Порядок оформления и учета доверенностей.
22. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой.
23. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги.
24. Учет тары.
25. Отчетность материально – ответственных лиц.
26. По каким документам приходятся продукты на производстве.

27. Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания.
28. Документальное оформление поступления сырья на производство.
29. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции.
30. Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни.
31. Отчет о движении продуктов и тары на производстве.
32. Инвентаризация сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на производстве, сроки и порядок проведения.
33. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе.
34. Товарные потери и порядок их списания.
35. Структура свободной, розничной цены, характеристика её элементов.
36. Порядок расчета калькуляции стоимости блюд на предприятиях общественного питания
37. Учёт продукции в местах хранения.
38. Учёт реализации и отпуска готовой продукции
39. Сборник рецептур, принцип построения и основные разделы.
40. Нормируемые и ненормируемые потери.
41. Учет реализации и отпуска готовой продукции.
42. Что должен содержать договор о материальной ответственности?
43. Калькуляция розничных цен, оценка сырья при калькуляции цен.
44. Формы материальной ответственности.
45. Классификация бухгалтерских документов.
46. Продажные цены. Как рассчитываются продажные цены в общественном питании?
47. Способы расчета цен. Что является главным критерием установления цены на блюдо в условиях рыночной экономики?
48. От чего зависит и кем определяется уровень наценки?
49. На основании каких документов поступает товар от поставщика?
50. Как осуществляется приемка товара?
51. Сопроводительные документы при получении (покупке) товара.
52. Документы, подтверждающие качество продовольственных товаров.
53. Порядок приемки тары, как учитывается стоимость тары в накладных.
54. Какими документами оформляют инвентаризацию? Как принимают или отпускают товары при инвентаризации?
55. Как приходятся сырье, полуфабрикаты и списываются реализованные готовые изделия?
56. Как оформляют отпуск готовых изделий на раздачу, в буфет и мелкорозничную сеть?
57. В чем разница между ценой продажи и учетной ценой?
58. Товарный отчет.
59. Как оформляют возврат изделий из торговой сети?

### **Критерии оценки:**

- оценка «зачтено» выставляется студенту, который твердо усвоил программный материал, грамотно и по существу, без существенных неточностей отвечает на вопросы, владеет навыками и приемами выполнения практических заданий;

- оценка «не зачтено» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает принципиальные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические задания.

### **Ситуационные задачи по теме «Учет сырья при производстве кулинарной продукции»**

1. Определите потребность кулинарного цеха в очищенных овощах, если его производственная программа включает: картофель отварной – 38 кг; свекла припущенная – 12 кг; лук репчатый пассерованный – 10 кг; морковь пассерованная – 10 кг. Сезон – февраль.

2. Дневная производственная программа холодного цеха столовой включает: салат картофельный – 74 порции, салат из свеклы с черносливом – 32 порции, салат из моркови – 15 порций. Выход порции – 100 г. Какое количество сырья массой брутто необходимо переработать овощному цеху в январе?

3. Производственная программа овощного цеха включает: картофель очищенный – 700 кг, морковь очищенная – 460 кг, свекла очищенная – 180 кг, лук очищенный – 28 кг. Определить потребность в сырье массой брутто в ноябре.

4. Сколько овощей массой брутто потребуется для приготовления 200 порций борща с капустой и картофелем, выход – 500 г?

5. В цех по выпуску овощных полуфабрикатов поступило сырья массой брутто: картофеля – 1 т, моркови – 600 кг, свеклы – 300 кг, лука репчатого – 40 кг. Сколько очищенных овощей цех произведет в декабре?

6. Горячий цех диетической столовой производит: суп-пюре из картофеля с выходом 400 г – 80 порций, суп молочный с овощами с выходом 500 г – 50 порций, пюре из свеклы – 40 порций. Какое количество сырья необходимо переработать овощному цеху столовой в апреле?

7. Определить потребность кулинарного цеха в очищенных овощах, если его дневная производственная программа включает: картофель очищенный отварной – 50 кг; свеклу нарезанную припущенную – 40 кг; лук репчатый пассерованный для супов – 20 кг.

8. На производстве запланировано приготовить: борща московского с выходом 500 г. – 50 порций, солянки домашней с выходом 500 г. – 40 порций, крокет картофельных – 30 порций. Какое количество овощей потребуется для выполнения производственной программы?

9. В овощной цех поступило: картофеля – 2,3 т, свеклы – 0,8 т, моркови – 1,2 т, капусты белокочанной – 1,5 т, лука репчатого – 0,3 т. Сколько тонн картофеля и овощей очищенных произведет цех в январе?

10. На служебное питание готовится 50 порций комплексного обеда, включающего салат из белокочанной капусты с выходом 100 г., суп картофельный с выходом 500/25. Какое количество овощей массой брутто потребуется?

**Критерии оценки:**

- оценка «зачтено» выставляется студенту, который твердо усвоил программный материал, грамотно и по существу, без существенных неточностей отвечает на вопросы, владеет навыками и приемами выполнения практических заданий;

- оценка «не зачтено» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает принципиальные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические задания.

**Вопросы для выполнения контрольной работы**

1. Задачи учета в общественном питании. Предмет и методы производственного учета.
2. Принципы организации учета: материальная ответственность, документы учета.
3. Понятие о цене. Виды цен.
4. План – меню, его назначение. Порядок составления плана – меню
5. Как ведется учет продуктов и товаров в кладовых организаций общественного питания?
6. Калькуляция розничных цен, оценка сырья при калькуляции цен.
7. Порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства.
8. Понятие о цене и ценообразовании, установление цен на кулинарную продукцию.
9. Документальное оформление и учет поступления, отпуска продуктов, товаров, тары на складах предприятий общественного питания.
10. Прием товаров от поставщика, закупка товаров у физических лиц, учет продуктов в местах их хранения, учет отпуска продуктов и товаров.
11. Виды документов и порядок их оформления, отчет о движении продуктов, товарные потери, порядок их оформления, списания и учета.
12. Учет кассовых операций, расчеты через официанта, безналичные расчеты.
13. Оформление счета, передача заказа на производство, расчеты при обслуживании торжеств, делегатов конференций, безналичные расчеты.
14. Как осуществляется составление калькуляций на блюда?
15. Инвентаризация продуктов и тары на предприятиях общественного питания.
16. Общие правила проведения инвентаризации, оформление инвентаризационных материалов, определение результатов инвентаризации.
17. Учет готовой продукции и продаж.

18. Материальная ответственность, ее документальное оформление.
19. Источники поступления продуктов и тары.
20. Порядок оформления и учета доверенностей.
21. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой.
22. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги.
23. Учет тары.
24. Отчетность материально – ответственных лиц.
25. По каким документам приходятся продукты на производстве.
26. Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания.
27. Документальное оформление поступления сырья на производство.
28. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции.
29. Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни.
30. Отчет о движении продуктов и тары на производстве.
31. Инвентаризация сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на производстве, сроки и порядок проведения.
32. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе.
33. Товарные потери и порядок их списания.
34. Структура свободной, розничной цены, характеристика её элементов.
35. Порядок расчета калькуляции стоимости блюд на предприятиях общественного питания
36. Учёт продукции в местах хранения.
37. Учёт реализации и отпуска готовой продукции
38. Сборник рецептур, принцип построения и основные разделы.
39. Нормируемые и ненормируемые потери.
40. Учет реализации и отпуска готовой продукции.
41. Что должен содержать договор о материальной ответственности?
42. Калькуляция розничных цен, оценка сырья при калькуляции цен.
43. Формы материальной ответственности.
44. Классификация бухгалтерских документов.
45. Продажные цены. Как рассчитываются продажные цены в общественном питании?
46. Способы расчета цен. Что является главным критерием установления цены на блюдо в условиях рыночной экономики?
47. От чего зависит и кем определяется уровень наценки
48. На основании каких документов поступает товар от поставщика?
49. Как осуществляется приемка товара?
50. Сопроводительные документы при получении (покупке) товара.
51. Документы, подтверждающие качество продовольственных товаров.

52. Порядок приемки тары, как учитывается стоимость тары в накладных.
53. Какими документами оформляют инвентаризацию? Как принимают или отпускают товары при инвентаризации?
54. Как приходятся сырье, полуфабрикаты и списываются реализованные готовые изделия?
55. Как оформляют отпуск готовых изделий на раздачу, в буфет и мелкорозничную сеть?
56. В чем разница между ценой продажи и учетной ценой?
57. Товарный отчет
58. Как оформляют возврат изделий из торговой сети?

### **Критерии оценки:**

- оценка «зачтено» выставляется студенту, если содержание ответов на вопросы в контрольной работе в целом соответствует теме задания, продемонстрировано знание фактического материала и уверенное владение понятийно - терминологическим аппаратом дисциплины, отсутствуют ошибки в употреблении терминов, ответы четко структурированы и выстроены в заданной логике, работа выполнена аккуратно.

- оценка «не зачтено» выставляется студенту, если содержание ответов в контрольной работе не соответствует теме задания или соответствует ему в очень малой степени, продемонстрировано крайне низкое знание фактического материала и слабое владение понятийно - терминологическим аппаратом дисциплины, присутствуют многочисленные ошибки в употреблении терминов, ответ представляет собой сплошной текст без структурирования, нарушена заданная логика, работа выполнена неаккуратно.

## **ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ**

### **Вопросы 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.
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.
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. Товарные потери, порядок их списания.
25. Сопроводительные документы при получении (покупке) товара

#### **Критерии оценки зачета:**

**Оценка «зачтено»:** дан полный, развернутый ответ на поставленные вопросы, показана совокупность осознанных знаний по дисциплине; в ответе прослеживается четкая структура и логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий. Ответ изложен литературным языком с использованием современной терминологии. Могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.

**Оценка «не зачтено»:** дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. В ответе отсутствуют выводы. Умение раскрыть значение обобщенных знаний не показано. Речевое оформление требует поправок, коррекции.

## **ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ**

### **Задания для оценки сформированности компетенции «ОПК-1»:**

#### **Задания закрытого типа**

1. Документы, оформленные непосредственно в момент совершения хозяйственного факта, являются: а) первичными; б) сводными; в) разовыми.

Ответ: а.

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

Ответ: б.

3. На складах нормы естественной убыли зависят от: а) квалификации работников склада, б) сроков хранения товаров(сырья), в) техники пожарной безопасности, г) объемов продаж

Ответ: б.

4. 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

Ответ: а.

5. 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

Ответ: а

#### **Задания открытого типа**

1. Каким документом оформляются нормы отходов и потерь определенные с помощью проработки? \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

2. Дайте определение полной материальной ответственности \_\_\_\_\_

3. Индивидуальная материальная ответственность применяется в случае, когда \_\_\_\_\_

4. В каких случаях проведение инвентаризации обязательно \_\_\_\_\_

5. Как записываются блюда в плане-меню? \_\_\_\_\_

### **Задания для оценки сформированности компетенции «ПК-4»:**

#### **Задания закрытого типа**

1. Покупная цена – цена: а) по которой приобретается товар, б) это цена, по которой товары реализуются непосредственно населению; в) цена, которая устанавливается продавцом с учетом конъюнктуры рынка.

Ответ: а.

2. Продажная цена – цена: а) по которой приобретается товар; б) по которой реализуется товар, включая в себя торговую наценку; в) это цена, по которой товары реализуются непосредственно населению.

Ответ: б.

3. Учет хранения товаров осуществляется: а) кладовщиком, заведующим производством; б) бухгалтером; в) кассиром.

Ответ: а.

4. Имеют ли право организации самостоятельно устанавливать размер торговой наценки: а) да; б) нет; в) да, кроме случаев, предусмотренных законодательством.

Ответ: в.

5. Отпуск продуктов из кладовых в производство осуществляется на основании: а) договора поставки; б) накладной; в) товарного отчета.

Ответ: б.

### **Задания открытого типа**

1. Что такое инвентаризация? \_\_\_\_\_

---

---

---

2. Какие способы хранения товаров и сырья применяются на складах предприятий общественного питания? \_\_\_\_\_

---

---

---

3. Как составляется калькуляционная карточка? \_\_\_\_\_

---

---

---

4. Для чего нужны карты взаимозаменяемости продуктов? \_\_\_\_\_

---

---

---

5. Как должна осуществляться приемка товаров на предприятия общественного питания? \_\_\_\_\_

---

---

---

## МАТРИЦА СООТВЕТСТВИЯ КРИТЕРИЕВ ОЦЕНКИ УРО СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Критерии оценки	Уровень сформированности компетенций
<b>Оценка по пятибалльной системе</b>	
«Отлично»	«Высокий уровень»
«Хорошо»	«Повышенный уровень»
«Удовлетворительно»	«Пороговый уровень»
«Неудовлетворительно»	«Не достаточный»
<b>Оценка по системе «зачет»- «не зачет»</b>	
«Зачтено»	«Достаточный»
«Не зачтено»	«Не достаточный»

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

1. Положение «О балльно-рейтинговой системе аттестации студентов»: СМК ПНД 08-01-2022, введено приказом от 28.09.2011 № 10 (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 01-2022, введено в действие приказом от 03.08.2015 № 10 (http://nsau.edu.ru/file/104821: режим доступа свободный).

Составитель  
доцент кафедры ТТПП, к.т.н.  О.В. Лисиченок

«5» 10 2022 г.