

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж»

КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по оценке освоения итоговых образовательных результатов учебной
дисциплины
Калькуляция и бухгалтерский учёт
программы подготовки специалистов среднего звена
19.02.10 Технология продукции общественного питания

ОДОБРЕНО
Предметно-цикловой комиссией
Председатель ПЦК:
Н.В. Баннова

СОГЛАСОВАНО
1-й зам.директора
О.С. Макарова

Разработчик:

ГАПОУ «НГТК» преподаватель Т.Н. Воробьева

Разработчик: ГАПОУ «НГТК» преподаватель Т.Н. Воробьева

Рецензенты: ГАПОУ «НГТК» председатель ПЦК Н.В. Баннова
(место работы) (занимаемая должность) (ФИО)

(место работы) (занимаемая должность) (ФИО)

Дата актуализации	Результат актуализации	Подпись разработчика

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	4
2. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	5
2.1. ПРЕДМЕТЫ ОЦЕНИВАНИЯ	5
2.2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ	7
2.3. ОБЪЕКТЫ ОЦЕНКИ	9
3. ИНСТРУМЕНТАРИЙ ПРОВЕРКИ	10

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для оценки освоения итоговых образовательных результатов учебной дисциплины **ОП.11Калькуляция и бухгалтерский учёт** в рамках программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Нормативными основаниями проведения оценочной процедуры являются требования ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22апреля 2014 г. рег. № 384, рабочая программа учебной дисциплины, Положение о проведении текущего контроля и промежуточной аттестации, утвержденное приказом по ГАПОУ «НГТК» от «09» июля 2016 г. № 178-У.

Формой проведения оценочной процедуры является **экзамен**. Оценка сформированности знаний проводится по тестам, оценка сформированности умений проводится по практическим заданиям.

Обучающийся, завершивший обучение по учебной дисциплине «Калькуляция и бухгалтерский учет» должен обладать умениями и знаниями, соответствующими требованиям ФГОС СПО.

2. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО- ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

2.1. Предметы оценивания

В результате освоения учебной дисциплины **ОП.11 Калькуляция и бухгалтерский учёт** обучающийся должен обладать следующими умениями и знаниями, способствующими формированию общих и профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС СПО:

Умения:

- У 1 Уметь составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептур.
- У 2 Уметь оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчёт за день.
- У 3 Уметь выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учётные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию.
- У 4 Уметь оформлять документы по результатам инвентаризации.
- У 5 Уметь составлять бухгалтерские проводки; заполнять учетные регистры, первичные и сводные бухгалтерские документы; отражать результаты инвентаризации в бухгалтерском учете предприятия общественного питания.
- У 6 Уметь разрабатывать бухгалтерскую документацию, необходимую для взаимодействия предприятия общественного питания с контролирующими органами.
- У 7 Уметь вести бухгалтерский учет с использованием программного средства 1С: Бухгалтерия.

Знания:

- З 1 Знать цели, задачи, сущность бухгалтерского учёта, новые законодательные и нормативные документы, используемые в организациях учёта, документы и документацию, её оформление и использование в учёте.
- З 2 Знать структуру и назначение Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, Сборника рецептур мучных кондитерских изделий, порядок ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий.
- З 3 Знать порядок расчёта потребности сырья на производстве и в кондитерском цехе.
- З 4 Знать документальное оформление отпуска блюд и кондитерских изделий.
- З 5 Знать порядок учёта предметов материального оснащения.
- З 6 Знать виды нормативно-технологической документации.
- З 7 Знать порядок составления бухгалтерской отчетности предприятия общественного питания.
- З 8 Знать требования к оформлению документов, отражающих

- хозяйственные операции.
- 3 9 Знать основные приемы и элементы бухгалтерского учета; организацию бухгалтерского учета; нормативные документы по организации и ведению бухгалтерского учета предприятия общественного питания.
- 3 10 Знать порядок проведения инвентаризации; правила оценки имущества и обязательств организации; формы и регистры бухгалтерского учета; состав, содержание, требования к бухгалтерской отчетности предприятия общественного питания.
- 3 11 Знать номенклатуру бухгалтерской документации, необходимой для взаимодействия предприятия общественного питания с контролирующими органами.

Общие компетенции:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

2.2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для оценки освоения итоговых образовательных результатов учебной дисциплины **ОП.11 Калькуляция и бухгалтерский учёт**.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Показатели оценки результата
Умения	
У1 Уметь составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептур.	Выполнение практического задания.
У2 Уметь оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчёт за день.	Выполнение практического задания.
У3 Уметь выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учётные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию.	Выполнение практического задания.
У4 Уметь оформлять документы по результатам инвентаризации.	Выполнение практического задания.
У5 Уметь составлять бухгалтерские проводки; заполнять учетные регистры, первичные и сводные бухгалтерские документы; отражать результаты инвентаризации в бухгалтерском учете предприятия общественного питания.	Выполнение практического задания.
У 6 Уметь разрабатывать бухгалтерскую документацию, необходимую для взаимодействия предприятия общественного питания с контролирующими органами.	Выполнение практического задания.
У 7 Уметь вести бухгалтерский учет с использованием программного средства 1С: Бухгалтерия.	Выполнение практического задания.
Знания	
З1 Знать цели, задачи, сущность бухгалтерского учёта, новые законодательные и нормативные документы, используемые в организациях учёта, документы и документацию, её оформление и использование в учёте.	Выполнение тестирования.
З2 Знать структуру и назначение Сборника рецептур блюд и	Выполнение тестирования.

кулинарных изделий, Сборника рецептур мучных кондитерских изделий, порядок ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий.	
33 Знать порядок расчёта потребности сырья на производстве и в кондитерском цехе.	Выполнение тестирования.
34 Знать документальное оформление отпуска блюд и кондитерских изделий.	Выполнение тестирования.
35 Знать порядок учёта предметов материального оснащения.	Выполнение тестирования.
36 Знать виды нормативно-технологической документации.	Выполнение тестирования.
37 Знать порядок составления бухгалтерской отчетности предприятия общественного питания.	Выполнение тестирования.
38 Знать требования к оформлению документов, отражающих хозяйственные операции.	Выполнение тестирования.
3 9 Знать основные приемы и элементы бухгалтерского учета; организацию бухгалтерского учета; нормативные документы по организации и ведению бухгалтерского учета предприятия общественного питания.	Выполнение тестирования.
3 10 Знать порядок проведения инвентаризации; правила оценки имущества и обязательств организации; формы и регистры бухгалтерского учета; состав, содержание, требования к бухгалтерской отчетности предприятия общественного питания.	Выполнение тестирования.
3 11 Знать номенклатуру бухгалтерской документации, необходимой для взаимодействия предприятия общественного питания с контролирующими органами.	Выполнение тестирования.

2.3. Объекты оценки

Показатели оценки результата	Объекты оценки
Выполнение практического задания	Оценка продукта деятельности
Выполнение тестирования	Оценка результатов выполнения теста

3. ИНСТРУМЕНТАРИЙ ПРОВЕРКИ

3.1. Инструментарий проверки к экзамену

Инструментарий проверки содержит:

- 1 тест в 2 вариантах, по 25 вопросов. Из них: 18 вопросов закрытого типа и 7 вопросов открытого типа. В тесте в вопросах закрытого типа представлены 4 вопроса на установление соответствия, остальные на выбор ответа из 3-4 предложенных ответов;
- комплексное практическое задание, состоящее из трёх заданий, в 2 вариантах.

1. Задание оценки сформированности знаний:

Задание 1. Тестирование

Вариант – 1

Блок А

№ п/п	Задание (вопрос)	
Инструкция по выполнению заданий № 1- 4: соотнесите содержание столбца 1 с содержанием столбца 2. Запишите в соответствующие строки бланка ответов букву из столбца 2, обозначающую правильный ответ на вопросы столбца 1. В результате выполнения Вы получаете последовательность букв. Например,		
	№ задания	Вариант ответа
	1	1-А, 2-В, 3-Б
1	Столбец 1 Разделы баланса 1. Внеоборотные активы. 2. Оборотные активы. 3. Краткосрочные обязательства.	Столбец 2 Статьи баланса А. Сырьё и материалы. Б. Основные средства. В. Уставный капитал. Г. Задолженность бюджету по налогам.
2	Столбец 1 Группы счетов 1. Счета учёта активов. 2. Счета учёта источников образования активов. 3. Счета учёта хозяйственных процессов и их результатов.	Столбец 2 Счета А. Материалы. Б. Прибыли и убытки. В. Уставный капитал. Г. Забалансовые счета.

3	Столбец 1 Признаки 1. Внешний вид. 2. Назначение. 3. Последовательность регистрации записей.	Столбец 2 Учётные регистры А. Комбинированные. Б. Накладные. В. Хронологические. Г. Книги.
4	Столбец 1 Процессы 1. Снабжение. 2. Производство. 3. Продажа.	Столбец 2 Счета А. Расходы на продажу. Б. Использование продукта по назначению. В. Материалы. Г. Основное производство.
Инструкция по выполнению заданий № 5-18: Выберите букву, соответствующую правильному варианту ответа и запишите её в бланк ответов.		
5	Двойная запись обеспечивает взаимосвязь между: А. счетами и балансом; Б. субсчетами и аналитическими счетами; В. счетами; Г. субсчетами и балансом.	
6	Активные балансовые счета предназначены для учёта: А. имущества; Б. источников образования имущества; В. результатов хозяйственной деятельности; Г. имущества, взятого в аренду.	
7	Второй тип балансовых изменений отражается уравнением: А. $A + X = П + X$; Б. $A = П + X - X$; В. $A + X - X = П$; Г. $A - X = П - X$.	
8	Операции четвёртого типа валюты баланса: А. уменьшают; Б. увеличивают; В. не изменяют; Г. увеличивают актив и пассив.	
9	Долговые требования – это задолженность: А. дебиторская; Б. кредиторская;	

	В. сомнительная; Г. безнадёжная.
10	Основным для бухгалтерского учёта является измеритель: А. натуральный; Б. денежный; В. трудовой; Г. трудовой и денежный.
11	Операция по начислению зарплаты относится к балансовому типу: А. первому; Б. второму; В. третьему; Г. четвёртому.
12	Основным регистром при журнально-ордерной форме учёта является: А. Главная книга; Б. оборотная ведомость; В. журнал-ордер; Г. карточки складского учёта.
13	Корректировка большей суммы на меньшую осуществляется способом: А. корректурным; Б. красного сторно; В. дополнительной бухгалтерской записи; Г. пунктировки.
14	Запись по дебету счёта 50 и кредиту счёта 91 означает: А. поступление денег от подотчётного лица; Б. оприходование излишка денег; В. возврат излишне выплаченной зарплаты; Г. выдача денег в подотчёт.
15	Международные стандарты финансовой отчётности для организаций общественного питания носят характер: А. директивный; Б. нормативный; В. рекомендательный; Г. обязательный.
16	Товары, поступившие в предприятия общественного питания по договору купли-продажи от поставщиков, отражаются по дебету: А. счёта 004; Б. счёта 41; В. счёта 10; Г. счёта 60.
17	Выявленные излишки товаров на складах при инвентаризации отражаются бухгалтерской записью: А. Дт 41-1 – Кт 91; Б. Дт 41-1 – Кт 84; В. Дт 41-1 – Кт 44;

	Г. Дт 43 – Кт 44.
18	Начисление заработной платы работникам в организациях общественного питания отражается по кредиту: А. счёта 44; Б. счёта 70; В. счёта 76; Г. счёта 20.

Блок Б

№ п/п	Задание (вопрос)
<i>Инструкция по выполнению заданий 19-25: в соответствующую строку бланка ответов запишите краткий ответ на вопрос, окончание предложения или пропущенные слова</i>	
19	Удерживаемая из заработной платы общая сумма алиментов не должна превышать ...
20	Результат от выбытия объекта основных средств при списании вследствие безвозмездной передачи отражается по дебету счёта ...
21	В расчёт суммы издержек обращения на остаток товаров включают проценты за кредит и ...
22	Ревизия кассы осуществляется в соответствии с приказом об учётной политике, но не реже одного раза в ...
23	Нормативным документом, раскрывающим технологию приготовления блюд и мучных кондитерских изделий, является ...
24	Инвентаризация, осуществляемая в соответствии с заранее разработанным графиком, называется ...
25	При отпуске готовой продукции в буфет выписывают ...

Вариант – 2

Блок А

№ п/п	Задание (вопрос)				
<p>Инструкция по выполнению заданий № 1- 4: соотнесите содержание столбца 1 с содержанием столбца 2. Запишите в соответствующие строки бланка ответов букву из столбца 2, обозначающую правильный ответ на вопросы столбца 1. В результате выполнения Вы получаете последовательность букв. Например,</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>№ задания</th> <th>Вариант ответа</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;"><i>1</i></td> <td style="text-align: center;"><i>1-А, 2-В, 3-Б</i></td> </tr> </tbody> </table>		№ задания	Вариант ответа	<i>1</i>	<i>1-А, 2-В, 3-Б</i>
№ задания	Вариант ответа				
<i>1</i>	<i>1-А, 2-В, 3-Б</i>				

1	<p>Столбец 1</p> <p>Разделы баланса</p> <p>1. Капитал и резервы. 2. Долгосрочные обязательства. 3. Краткосрочные обязательства.</p>	<p>Столбец 2</p> <p>Статьи баланса</p> <p>А. Кредиты долгосрочные. Б. Задолженность поставщикам. В. Уставный капитал. Г. Основные средства.</p>
2	<p>Столбец 1</p> <p>Группы счетов</p> <p>1. Счета учёта активов. 2. Счета учёта источников образования активов. 3. Счета учёта хозяйственных процессов и их результатов.</p>	<p>Столбец 2</p> <p>Счета</p> <p>А. Забалансовые счета. Б. Касса. В. Нераспределённая прибыль. Г. Общехозяйственные расходы.</p>
3	<p>Столбец 1</p> <p>Признаки классификации</p> <p>1. Внешний вид. 2. Назначение. 3. Последовательность регистрации записей.</p>	<p>Столбец 2</p> <p>Учётные регистры</p> <p>А. Карточки. Б. Синтетические. В. Систематические. Г. Акт на списание брака.</p>
4	<p>Столбец 1</p> <p>Признаки</p> <p>1. Объём информации. 2. Место составления. 3. Структура.</p>	<p>Столбец 2</p> <p>Виды документов</p> <p>А. Внешние. Б. Табличные. В. Счёт-фактура. Г. Накопительные.</p>
<p>Инструкция по выполнению заданий № 5-18: Выберите букву, соответствующую правильному варианту ответа и запишите её в бланк ответов.</p>		
5	<p>Инвестированный собственниками капитал выступает в форме:</p> <p>А. добавочного капитала; Б. уставного капитала; В. резервного капитала; Г. кредита банка.</p>	
6	<p>Бухгалтерский баланс представляет собой таблицу, состоящую из:</p> <p>А. дебета; Б. актива и кредита;</p>	

	В. актива и пассива; Г. трёх частей.
7	Операции четвёртого типа валюту баланса: А. уменьшают; Б. увеличивают; В. не изменяют; Г. увеличивают актив и пассив.
8	Запись Дт 70 – Кт 50 означает: А. возврат подотчётной суммы; Б. выдача зарплаты; В. выдача ссуды; Г. удержание алиментов.
9	Операция по перечислению денег поставщику за продукты относится к типу: А. первому; Б. четвёртому; В. третьему; Г. второму.
10	Первичным документом при поступлении сырья является: А. счёт; Б. счёт-фактура; В. накладная; Г. доверенность.
11	К налоговой базе по доходам, полученным в виде дивидендов, применяются следующие ставки: А. 13 % и 15%; Б. 9 % и 15 %; В. 13 % и 6 %; Г. 6 % и 15 %.
12	Бухгалтерская отчётность организации подписывается: А. главным бухгалтером; Б. руководителем и главным бухгалтером организации; В. руководителем организации; Г. учредителем организации.
13	Остатки товаров в балансе организации общественного питания отражаются: А. по стоимости приобретения; Б. учётным ценам; В. розничным ценам; Г. рыночным.
14	Размер уставного капитала должен быть указан: А. в приказе об учётной политике организации; Б. в коллективном договоре; В. в Отчёте о прибылях и убытках;

	Г. в учредительных документах организации.
15	Нормы амортизации по нематериальным активам устанавливаются: А. организацией самостоятельно; Б. главой 25 НК РФ; В. Правительством РФ; Г. налоговой инспекцией.
16	Начисление пособия по временной нетрудоспособности отражается записью: А. Дт 76 – Кт 70; Б. Дт 70 – Кт 68; В. Дт 69 – Кт 70; Г. Дт 70 – Кт 69.
17	Суммы, внесённые в бюджет в виде штрафных санкций, списываются в дебет счёта: А. 91; Б. 90; В. 99; Г. 44 .
18	Налоговым периодом по налогу на имущество организаций признаётся: А. квартал; Б. месяц; В. полугодие; Г. календарный год.

Блок Б

№ п/п	Задание (вопрос)
<i>Инструкция по выполнению заданий 19-25: в соответствующую строку бланка ответов запишите краткий ответ на вопрос, окончание предложения или пропущенные слова</i>	
19	Документы распорядительные отражают разрешение (приказ) на совершение ...
20	Неправильную корреспонденцию счетов исправляют способом ...
21	В учёте основные средства отражаются по стоимости ...
22	Главный бухгалтер назначается на должность ...
23	Основные средства – это средства ...
24	Общее методологическое руководство бухгалтерским учётом в РФ осуществляет ...
25	Контроль за правильным ведением кассовой книги возлагается на ...

Условия выполнения задания:**Расходные материалы:** лист ответов на тест.

ФИО обучающегося _____		
Вариант № _____		
1. 1 –	2. 1 –	
2 –	2 –	
3 –	3 –	
3. 1 –	4. 1 –	
2 –	2 –	
3 –	3 –	
5	6	7
8	9	10
11	12	13
14	15	16
17	18	19
20	21	
22	23	
24	25	
Набрано баллов:		

Оборудование и инструменты: ручка**Эталон ответов теста****1 – вариант**

ФИО обучающегося <u>Орлова Анна Ивановна</u>		
Вариант № <u>1</u>		
1. 1 – Б	2. 1 – А	
2 – А	2 – В	
3 – Г	3 – Б	
3. 1 – Г	4. 1 – В	
2 – А	2 – Г	
3 – В	3 – А	
5 В	6 А	7 Б
8 А	9 А	10 Б
11 В	12 В	13 Б
14 Б	15 В	16 Б
17 А	18 Б	19 50%
20 91	21 транспортные	

	расходы
22 месяц	23 Сборник рецептур блюд
24 плановой	25 Дневной заборный лист
Набрано баллов: 25	

Эталон ответов теста

2 – вариант

ФИО обучающегося <i>Орлова Анна Ивановна</i> Вариант №2		
1. 1 – В 2 – А 3 – Б	2. 1 – Б 2 – В 3 – Г	
3. 1 – А 2 – Б 3 – В	4. 1 – Г 2 – А 3 – Б	
5 Б	6 В	7 А
8 Б	9 Б	10 В
11 Б	12 Б	13 В
14 Г	15 А	16 В
17 А	18 Г	19 хозяйственной операции
20 красное сторно		21 остаточной
22 руководителем организации		23 труда
24 Правительство РФ		25 кассира
Набрано баллов: 25		

Критерии оценки сформированности знаний:

Оценка тестирования

Максимально по тесту можно набрать 25 баллов.

Критерии оценки:

- оценка **«отлично»** выставляется студенту, если даны правильные ответы на все тесты, допускается один недочет, объем знаний, умений составляет 90-100% (23-25 баллов);
- оценка **«хорошо»** выставляется студенту, если даны правильные ответы на все тесты, допускается два недочета, объем знаний, умений составляет 70-89% (18-22 балла) содержания;

- оценку **«удовлетворительно»** получает студент, если даны правильные ответы на все тесты, допускается три недочета, объем знаний, умений составляет 50-69% (13-17 баллов) содержания;
- оценку **«неудовлетворительно»** получает студент, если практическая деятельность не соответствует учебной программе, объем знаний, умений составляет менее 50% (менее 13 баллов) содержания тестовых заданий.

Комплексное практическое задание оценки сформированности умений :

ЗАДАНИЕ 2

1 вариант

Задание 1. В столовую поступило 50 кг ставриды океанской специальной разделки. Определите какое количество филе без костей получится при разделке.

Задание 2. На основании исходных данных определите корреспондирующие счета и внесите полученные результаты в таблицу.

Организация ООО «Кейтеринг» в июле текущего года оказывала услуги по доставке готового питания в офис. За отчетный период расходы организации, оказывающей услуги кейтеринга, составили:

- заработная плата сотрудников — 30 000 руб.;
- страховые взносы — 9000 руб.;
- сумма начисленной амортизации — 5000 руб.

Услуги кейтеринга фактически были оказаны организации-заказчику в этом же месяце. Выручка от оказания таких услуг составила 118 000 руб. (в том числе НДС 18% — 18 000 руб.). ООО «Кейтеринг» применяет общую систему налогообложения.

Журнал регистрации хозяйственных операций ООО «Кейтеринг» за июль 20__ г.

№ п/п	Содержание хозяйственных операций	Сумма, руб	Корреспондирующие счета	
			дебет	кредит
1.	Начислена заработная плата сотрудникам организации	30000		
2.	Начислены страховые взносы	9000		
3.	Начислена амортизация	5000		
4.	Отражена выручка	118000		
5.	Списана себестоимость услуг	44000		
6.	Начислен НДС	18000		
7.	Отражён финансовый результат	56000		

Бухгалтер _____
 подпись расшифровка подписи

Задание 3.Оформите калькуляционную карточку и рассчитайте продажную цену на салат «Оливье» по ООО «Мечта».Наценка на салат – 70%. Недостающие реквизиты заполните самостоятельно.

Организация ООО «Мечта»
 наименование

Калькуляционная карточка № _____

Наименование блюда _____

Номер по сборнику рецептур— _____

Порядковый номер калькуляции		№ 1		
№ п/п	Наименование продукта	норма на 100 порций, кг	цена, руб.	сумма, руб.
1	Картофель	3,61	15	
2	Морковь	1,35	20	
3	Колбаса варёная	1,14	180	
4	Огурец свежий	1,79	110	
5	Огурец солёный	3,33	100	
6	Лук зелёный	1,14	200	
7	Горошек зелёный консерв.	1,08	63,8	
8	Майонез	1,0	70	
Общая стоимость сырьевого набора на 100 блюд, руб., коп.				
Наценка %, руб., коп.				
Продажная цена блюда, руб., коп.				
Выход в готовом виде, г		100		
Заведующий производством				
Калькуляцию составил				
Утверждаю: директор				

Бухгалтер _____

Эталон ответов практического задания 1 варианта

Задание 1. При решении задачи необходимо использовать таблицу № 27 Сборника рецептур. Рыба специальной разделки соответствует рыбе непластованной (т.е. без чешуи, головы, плавников, внутренностей). Отходы при разделке непластованной рыбы установлены 39 %, а при разделке на филе с кожей без костей – 54%. Дополнительные отходы составляют $54 \% - 39 \% = 15\%$.

Выход рыбы непластованной $100 \% - 39 \% = 61 \%$, т.е. при поступлении рыбы спецразделки дополнительные отходы при разделке на филе составят:

$$61 - 100\%$$

$$15 - X$$

$$X = 15 \times 100 \div 61 = 23,4 \%$$

Таким образом, масса филе

$$50 \text{ кг} - 100\%$$

$$X_2 - 23,4\%$$

$$X_2 = 50 \times 23,4 \div 100 \% = 11,7 \text{ кг}$$

$$M_{\text{филе}} = 50 - 11,7 = 38,3 \text{ кг}$$

Ответ: масса филе с кожей без костей составляет 38,3 кг.

Задание 2.

Журнал регистрации хозяйственных операций ООО «Кейтеринг»
за июль 20____ г.

№ п/п	Содержание хозяйственных операций	Сумма, руб	Корреспондирующие счета	
			дебет	кредит
1.	Начислена заработная плата сотрудникам организации	30000	20 «Основное производство»	70 «Расчёты с персоналом по оплате труда»
2.	Начислены страховые взносы	9000	20 «Основное производство»	69 «Расчёты по социальному страхованию»
3.	Начислена амортизация	5000	20 «Основное производство»	02 «Амортизация основных средств»
4.	Отражена выручка	118000	62 «Расчёты с покупателями и заказчиками»	90-1 «Выручка»
5.	Списана себестоимость услуг	44000	90-2 «Себестоимость»	20 «Основное производство»
6.	Начислен НДС	18000	90-3 «НДС»	68 «расчёты по налогам и сборам»
7.	Отражён финансовый результат	56000	90-9 «Прибыль /убыток от продаж»	99 «Прибыли и убытки»

Бухгалтер Иванова А.П. Иванова

Задание 3.Оформите калькуляционную карточку и рассчитайте продажную цену на салат «Оливье» по ООО «Мечта». Наценка на салат – 70%. Недостающие реквизиты заполните самостоятельно.

Организация ООО «Мечта»
наименование

Калькуляционная карточка № 35

Наименование блюда Салат «Оливье»

Номер по сборнику рецептов— _____

Порядковый номер калькуляции		№ 1		
№ п/п	Наименование продукта	норма на 100 порций, кг	цена, руб.	сумма, руб.
1	Картофель	3,61	15	54,15
2	Морковь	1,35	20	27
3	Колбаса варёная	1,14	180	205,2
4	Огурец свежий	1,79	110	196,9
5	Огурец солёный	3,33	100	333
6	Лук зелёный	1,14	200	228
7	Горошек зелёный консерв.	1,08	63,8	68,9
8	Майонез	1,0	70	70
Общая стоимость сырьевого набора на 100 блюд, руб., коп.		1183,15		
Наценка 70%, руб., коп.		828,21		
Продажная цена блюда, руб., коп.		20,11		
Выход в готовом виде, г		100		
Заведующий производством		Соколова А.Ф.		
Калькуляцию составил		Орлова Н.К.		
Утверждаю: директор		Соловьёв М.Т.		

Бухгалтер Иванова А.П. Иванова

Организация ООО «Мечта»
наименование

Калькуляционная карточка № _____

Наименование блюда _____

Номер по сборнику рецептов— _____

Порядковый номер калькуляции		№ 1		
№ п/п	Наименование продукта	норма на 100 порций, кг	цена, руб.	сумма, руб.
1	Картофель	3,61	15	
2	Морковь	1,35	20	
3	Колбаса варёная	1,14	180	
4	Огурец свежий	1,79	110	
5	Огурец солёный	3,33	100	
6	Лук зелёный	1,14	200	
7	Горошек зелёный консерв.	1,08	63,8	
8	Майонез	1,0	70	
Общая стоимость сырьевого набора на 100 блюд, руб., коп.				
Наценка %, руб., коп.				
Продажная цена блюда, руб., коп.				
Выход в готовом виде, г		100		
Заведующий производством				
Калькуляцию составил				
Утверждаю: директор				

Бухгалтер _____

Эталон ответов комплексного практического задания 2 варианта

Задание 1. По рецептуре № 607 масса мяса для приготовления шницеля составляет 129 г (брутто). Из таблицы (12, стр. 502) «Нормы выхода крупнокусковых полуфабрикатов и котлетного мяса для предприятий общественного питания, работающих на сырье» находим, что котлетное мясо составляет 40,3 % от массы полутуши.

70 кг – 100%

X кг – 40,3%

$X = 70 \text{ кг} \times 40,3\% \div 100\% = 28,21 \text{ кг}$

$n = 28,21 \text{ кг} : 0,129 \text{ кг} = 218,6 \text{ шт.}$

Ответ: n = 218 шт.

Задание 2.

Журнал регистрации хозяйственных операций ООО «Кейтеринг» за июль 20____ г.

№ п/п	Содержание хозяйственных операций	Сумма, руб	Корреспондирующие счета	
			дебет	кредит
1.	Начислена заработная плата сотрудникам организации	40000	20 «Основное производство»	70 «Расчёты с персоналом по оплате труда»
2.	Начислены страховые взносы	12000	20 «Основное производство»	69 «Расчёты по социальному страхованию»
3.	Начислена амортизация	6000	20 «Основное производство»	02 «Амортизация основных средств»
4.	Отражена выручка	118000	62 «Расчёты с покупателями и заказчиками»	90-1 «Выручка»
5.	Списана себестоимость услуг	58000	90-2 «Себестоимость»	20 «Основное производство»
6.	Начислен НДС	18000	90-3 «НДС»	68 «расчёты по налогам и сборам»
7.	Отражён финансовый результат	42000	90-9 «Прибыль /убыток от продаж»	99 «Прибыли и убытки»

Бухгалтер Иванова А.П. Иванова

Задание 3.Оформите калькуляционную карточку и рассчитайте продажную цену на салат «Оливье» по ООО «Мечта». Наценка на салат 100%. Недостающие реквизиты заполните самостоятельно.

Организация ООО «Мечта»
наименование

Калькуляционная карточка № 35

Наименование блюда Салат «Оливье»

Номер по сборнику рецептур— _____

Порядковый номер калькуляции		№ 1		
№ п/п	Наименование продукта	норма на 100 порций, кг	цена, руб.	сумма, руб.
1	Картофель	3,61	15	54,15
2	Морковь	1,35	20	27
3	Колбаса варёная	1,14	180	205,2
4	Огурец свежий	1,79	110	196,9
5	Огурец солёный	3,33	100	333
6	Лук зелёный	1,14	200	228
7	Горошек зелёный консерв.	1,08	63,8	68,9

8	Майонез	1,0	70	70
Общая стоимость сырьевого набора на 100 блюд, руб., коп.		1183,15		
Наценка 100%, руб., коп.		1183.15		
Продажная цена блюда, руб., коп.		23,66		
Выход в готовом виде, г		100		
Заведующий производством		Соколова А.Ф.		
Калькуляцию составил		Орлова Н.К.		
Утверждаю: директор		Соловьёв М.Т.		

Бухгалтер Иванова А.П. Иванова

Критерии оценки сформированности умений

Критерии оценки заданий в соответствии с эталоном

Критерии	Качественная оценка образовательных результатов	
	балл (отметка)	вербальный аналог
Задача решена в соответствии с эталоном.	5	отлично
В задаче допущен один -два недочета и (или) одна ошибка	4	хорошо
В задаче допущено несколько недочётов и две ошибки	3	удовлетворительно
В задаче допущено несколько недочетов и более двух ошибок	2	неудовлетворительно

Таблица
итоговых результатов по освоению учебной дисциплины
«Калькуляция и бухгалтерский учёт»

	ФИО	Тест	Практическое комплексное задание (задание № 1)	Практическое комплексное задание (задание № 2)	Практическое комплексное задание (задание № 3)	Итого	Оценка
	Максимум	25	25	25	25	100	
1.							

Преподаватель _____ Т.Н. Воробьёва

«5» 91% - 100% 91 – 100 баллов

«4» 71% - 90% 71 – 90 баллов

«3» 60% - 70% 60– 70 баллов

«2» менее 60 % 0 – 59 баллов