Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 02.10.2024 15:33:12
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

Приложение 1

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой
Технологии продуктов питания
_____/Попова О.М./
«18» июля 2021 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Дисциплина	**ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ УЧЕТ В СФЕРЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**
Направление подготовки	**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**
Направленность (профиль)	**Технология и организация предприятий общественного питания**
Квалификация (степень) выпускника	**Бакалавр**
Нормативный срок обучения	**4 года**
Форма обучения	**Очная**
Кафедра-разработчик	**Технологии продуктов питания**
Ведущий преподаватель	**Рысмухамбетова Г.Е., доцент**

Разработчик(и): доцент, Рысмухамбетова Г.Е. _____
(подпись)

Саратов 2021

Содержание

1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП …….. 3

2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания …… 9

3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.....…….. 22

4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы их формирования …….. 35

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП

В результате изучения дисциплины «Производственный учёт в сфере общественного питания» обучающиеся, в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12.11.2015 г. № 1332, формируют следующие компетенции, указанные в таблице 1.

Таблица 1

Формирование компетенций в процессе изучения дисциплины «Производственный учёт в сфере общественного питания»

Компетенция		Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающий должен знать, уметь, владеть)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП (семестр)	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства для оценки уровня сформированности компетенции
Код	Наименование				
1	2	3	4	5	6
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	**знает:** рынок современного специального программного обеспечения производственного учета для предприятий общественного питания; правила документального оформления и учета поступления продуктов (товара) и тары, реализации готовой продукции, товарных потерь и других материальных ценностей в соответствии с действующими нормативными документами	8	лекции, лабораторные занятия	Реферат/тестовые задания/ собеседование/ письменный опрос
		умеет: пользоваться и обслуживать автоматизированные системы учета общественного питания; организовать прием товара и тары на склад материально-ответственным лицом; проводить учет движения продуктов и товаров в местах их хранения; оформлять отпуск продуктов на производство; учет и			

		документальное отражение реализации и отпуска готовой продукции, основных средств и предметов материально-технического оснащения; документально оформить и учесть товарные потери с учетом норм естественной убыли			
		владеет: навыками вести производственный учет, в том числе документооборот с помощью современных автоматизированных систем общественного питания; навыками проверки товара по количеству и качеству и оформления соответствующих актов; навыками составления и оформления стандартов предприятия общественного питания (ТТК, КК и т.д.)			
ПК-4	Управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания	знает: порядок и правила заполнения документов бухгалтерской отчётности в соответствии с реальной хозяйственной деятельностью предприятия; общую характеристику учета на предприятиях общественного питания; принципы и общие положения, касающиеся материальной ответственности на предприятиях общественного питания; общие правила проведения инвентаризации; систему ценообразования в общественном питании (учетная, средневзвешенная цены и цена фактической реализации); общую характеристику и структуру сборника рецептур и кулинарных изделий	4	лекции, лабораторные занятия	Реферат/тестовые задания/ собеседование/ письменный опрос

		умеет: правильно калькулировать себестоимость производимой на предприятии продукции, вести учёт отгрузки и реализации продукции; документально оформлять отчетность материально-ответственных лиц; устанавливать цены на продукцию общественного питания; составлять калькуляционные карты; рассчитывать потребное количество продуктов на день			
		владеет: практическими навыками учета и калькулирования на предприятиях общественного питания; навыками проведения инвентаризации в структурных подразделениях предприятий общественного питания; навыками планирования организации работы производства (составлять план-меню с учетом потребительского спроса и контингента потребителей)			

Примечание:
Компетенция УК-2 – также формируется в ходе освоения дисциплин: «Менеджмент», «Основы бизнес-планирования предприятий общественного питания», «Производственный учет в сфере общественного питания», а также в ходе прохождения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная практика), преддипломной практики и защиты выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.
Компетенция ПК-4 – также формируется в ходе освоения дисциплин: «Стандарт организации предприятий общественного питания», «Организация и планирование производственной и сбытовой деятельности предприятий общественного питания», «Основы бизнес-планирования предприятий общественного питания», «Технология продукции общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Технология и организация детского питания», «Технология и организация диетического питания», «Технология блюд зарубежной кухни», «Организация кейтеринга», «Технология карвинга», «Кондитерское производство», «Технология мучных кондитерских изделий», «Винодельческая и алкогольная продукция стран мира», «Технология и техника работы бариста», «Научные

основы разработки технологий и продукции общественного питания», «Технология барного сервиса на предприятии общественного питания», «Технология ресторанного сервиса», «Технология продуктов функционального питания», «Структура пищевых систем кулинарной продукции», «Пищевые добавки», «Основы технологии кулинарной продукции», «Технохимический контроль продукции общественного питания», «Продовольственная безопасность с основами нутрициологии», «Тепло - и хладотехника», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Санитария и гигиена питания», «Автоматизированные системы управления технологическими процессами на предприятиях общественного питания», «Технологические потоки производств на предприятиях общественного питания», «Товароведение продовольственных товаров», «Рекламная деятельность предприятия общественного питания», «Рекламные коммуникации ресторанного бизнеса», «Производственный учет в сфере общественного питания», а также в ходе прохождения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика: ознакомительная, технологическая), производственной практики: научно-исследовательской работы, практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная практика: технологическая), преддипломной практики и защиты выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Таблица 2

Перечень оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1.	собеседование	средство контроля, организованное как специальная беседа педагогического работника с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной и рассчитанной на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	вопросы по темам дисциплины: – перечень вопросов для устного опроса – задания для самостоятельной работы
2.	реферат	продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее	темы рефератов
3.	тестирование	метод, который позволяет выявить уровень знаний, умений и навыков, способностей и других качеств личности, а также их соответствие определенным нормам путем анализа	банк тестовых заданий

		способов выполнения обучающимися ряда специальных заданий	
4.	круглый стол	оценочные средства, позволяющие включить обучающихся в процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценивать их умение аргументировать собственную точку зрения	перечень дискуссионных тем для проведения круглого стола

Таблица 3

Программа оценивания контролируемой дисциплины

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	2	3	4
1.	Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания в РФ.	УК-2, ПК-4	письменный опрос, устный опрос, лабораторная работа, тестирование
2.	Сущность и назначение учета затрат, калькулирования и бюджетирования.	ПК-4	устный опрос, лабораторная работа, тестирование
3.	Понятия, связанные с учетом затрат.	ПК-4	устный опрос, лабораторная работа, тестирование
4.	Затраты и расходы: классификация, учет, поведение.	ПК-4	устный опрос, лабораторная работа, тестирование
5.	Методы калькулирования себестоимости продукта.	УК-2, ПК-4	устный опрос, лабораторная работа, тестирование, реферат
6.	Особенности учета затрат и калькулирования себестоимости продукции на предприятиях общественного питания. себестоимости продукции.	ПК-4	устный опрос, лабораторная работа, тестирование
7.	Стандарт-костинг и директ-костинг как основа задач управленческого планирования.	ПК-4	письменный опрос, лабораторная работа, тестирование, реферат
8.	Группировка и методы распределения затрат.	ПК-4	устный опрос, лабораторная работа, тестирование
9.	Затраты как основной объект контроллинга.	ПК-4	устный опрос, лабораторная работа, тестирование, реферат
10.	Инструменты контроллинга	ПК-4	устный опрос, лабораторная работа, тестирование
11.	Анализ издержек.	ПК-4	письменный опрос, лабораторная работа, тестирование, реферат

Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине «Производственный учёт в сфере общественного питания» на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Код компетенции, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Показатели и критерии оценивания результатов обучения			
		ниже порогового уровня (неудовлетворительно)	пороговый уровень (удовлетворительно)	продвинутый уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
1	2	3	4	5	6
УК-2, 8 семестр	**знает:**	обучающийся не знает основные понятия, принципы и инструменты современного производственного учета, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	обучающийся демонстрирует знания только основного материала об основных понятиях, принципах и инструментах современного производственного учета, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	обучающийся демонстрирует знание материала об основных понятиях, принципах и инструментах современного производственного учета, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание материала об основных понятиях, принципах и инструментах современного производственного учета, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
	умеет:	не умеет выделять главное из общего при использовании различных литературных источников, в том числе интернет-ресурсов, прямо или косвенно относящихся к учету в общественном питании, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет	в целом успешное, но не системное умение выделять главное из общего при использовании различных литературных источников, в том числе интернет-ресурсов, прямо или косвенно	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение выделять главное из общего при использовании различных литературных источников, в том числе интернет-ресурсов,	сформированное умение выделять главное из общего при использовании различных литературных источников, в том числе интернет-ресурсов, прямо или косвенно относящихся к учету в

		самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено	относящихся к учету в общественном питании	прямо или косвенно относящихся к учету в общественном питании	общественном питании, используя современные методы и показатели такой оценки
	владеет навыками:	обучающийся не владеет навыками целостного подхода к анализу производственно-хозяйственных явлений и дальнейшего выражения собственной оценки; профессиональной терминологией, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	в целом успешное, но не системное владение навыками целостного подхода к анализу производственно-хозяйственных явлений и дальнейшего выражения собственной оценки; профессиональной терминологией	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками целостного подхода к анализу производственно-хозяйственных явлений и дальнейшего выражения собственной оценки; профессиональной терминологией	успешное и системное владение навыками целостного подхода к анализу производственно-хозяйственных явлений и дальнейшего выражения собственной оценки; профессиональной терминологией
ПК-4, 8 семестр	**знает:**	обучающийся не знает порядок и правила заполнения документов бухгалтерской отчётности в соответствии с реальной хозяйственной деятельностью предприятия; не знает общую характеристику учета на предприятиях общественного питания; не знает принципы и общие положения, касающиеся материальной ответственности на предприятиях общественного питания; не знает общие правила проведения	обучающийся демонстрирует знания только основного материала о порядке и правил заполнения документов бухгалтерской отчётности в соответствии с реальной хозяйственной деятельностью предприятия; о общей характеристике учета на предприятиях общественного питания; о принципах и	обучающийся демонстрирует знание материала о порядке и правил заполнения документов бухгалтерской отчётности в соответствии с реальной хозяйственной деятельностью предприятия; о общей характеристике учета на предприятиях общественного питания; о принципах и общих положений,	обучающийся демонстрирует знание материала о порядке и правил заполнения документов бухгалтерской отчётности в соответствии с реальной хозяйственной деятельностью предприятия; о общей характеристике учета на предприятиях общественного питания; о принципах и общих положений,

		инвентаризации; не знает систему ценообразования в общественном питании (учетная, средневзвешенная цены и цена фактической реализации); не знает общую характеристику и структуру сборника рецептур и кулинарных изделий, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	общих положений, касающиеся материальной ответственности на предприятиях общественного питания; о общих правилах проведения инвентаризации; о системе ценообразования в общественном питании (учетная, средневзвешенная цены и цена фактической реализации); о общей характеристике и структуре сборника рецептур и кулинарных изделий, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	касающиеся материальной ответственности на предприятиях общественного питания; о общих правилах проведения инвентаризации; о системе ценообразования в общественном питании (учетная, средневзвешенная цены и цена фактической реализации); о общей характеристике и структуре сборника рецептур и кулинарных изделий, не допускает существенных неточностей	касающиеся материальной ответственности на предприятиях общественного питания; о общих правилах проведения инвентаризации; о системе ценообразования в общественном питании (учетная, средневзвешенная цены и цена фактической реализации); о общей характеристике и структуре сборника рецептур и кулинарных изделий, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий

	умеет:	не умеет правильно калькулировать себестоимость производимой на предприятии продукции, вести учёт отгрузки и реализации продукции; документально оформлять отчетность материально-ответственных лиц; устанавливать цены на продукцию общественного питания; составлять калькуляционные карты; рассчитывать потребное количество продуктов на день, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено	в целом успешное, но не системное умение правильно калькулировать себестоимость производимой на предприятии продукции, вести учёт отгрузки и реализации продукции; документально оформлять отчетность материально-ответственных лиц; устанавливать цены на продукцию общественного питания; составлять калькуляционные карты; рассчитывать потребное количество продуктов на день	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение правильно калькулировать себестоимость производимой на предприятии продукции, вести учёт отгрузки и реализации продукции; документально оформлять отчетность материально-ответственных лиц; устанавливать цены на продукцию общественного питания; составлять калькуляционные карты; рассчитывать потребное количество продуктов на день	сформированное умение правильно калькулировать себестоимость производимой на предприятии продукции, вести учёт отгрузки и реализации продукции; документально оформлять отчетность материально-ответственных лиц; устанавливать цены на продукцию общественного питания; составлять калькуляционные карты; рассчитывать потребное количество продуктов на день

	владеет навыками:	обучающийся не владеет практическими навыками учета и калькулирования на предприятиях общественного питания; навыками проведения инвентаризации в структурных подразделениях предприятий общественного питания; навыками планирования организации работы производства (составлять план-меню с учетом потребительского спроса и контингента потребителей), допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	в целом успешное, но не системное владение практическим и навыками учета и калькулирования на предприятиях общественного питания; навыками проведения инвентаризации в структурных подразделениях предприятий общественного питания; навыками планирования организации работы производства (составлять план-меню с учетом потребительского спроса и контингента потребителей)	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение практическим и навыками учета и калькулирования на предприятиях общественного питания; навыками проведения инвентаризации в структурных подразделениях предприятий общественного питания; навыками планирования организации работы производства (составлять план-меню с учетом потребительского спроса и контингента потребителей)	успешное и системное владение практическим и навыками учета и калькулирования на предприятиях общественного питания; навыками проведения инвентаризации в структурных подразделениях предприятий общественного питания; навыками планирования организации работы производства (составлять план-меню с учетом потребительского спроса и контингента потребителей)

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

3.1. Входной контроль

Примерный перечень вопросов

1. Охарактеризуйте основные типы предприятий общественного питания.
2. Объясните, что такое потребительский спрос и реклама.
3. Перечислите основные нормативно-правовые документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания.
4. Понятие собственности, ее экономический и правовой аспекты. Типы и формы собственности.
5. Понятие капитала. Основной и оборотный капитал.

6. Факторы производства, их совершенствование под влиянием научно-технического прогресса. Производительность общественного труда
7. Эффективность производства.
8. Понятие конкуренции.
9. Виды доходов в рыночной экономике.
10. Прибыль, её формы и функции.
11. Сущность заработной платы, её формы. Современные тенденции в развитии заработной платы.
12. Сущность кредита, его формы и функции.

3.2 Рефераты (доклады)

Реферат является одной из форм внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося. Реферат – это самостоятельное произведение, свидетельствующее о знании литературы по предложенной теме, ее основной проблематики, отражающее точку зрения автора на данную проблему, умение осмысливать явления жизни на основе теоретических знаний.

Целью реферата является углубление, систематизация и закрепление теоретических знаний по дисциплине «Производственный учёт в сфере общественного питания», а также на привитие обучающемуся умений самостоятельно обрабатывать, обобщать и кратко систематизировать материал.

Рекомендуемая тематика рефератов по дисциплине приведена в таблице 2.

Таблица 4

Темы рефератов, рекомендуемые к написанию при изучении дисциплины «Производственный учёт в сфере общественного питания»

№ п/п	Темы рефератов
1	Сущность и роль себестоимости и калькулирования на предприятиях питания
2	Структура и виды калькуляции
3	Калькуляции и производственный учет
4	Классификация затрат на производство продукции (работ, услуг)
5	Методы учета затрат и калькулирования себестоимости продукции (работ, услуг) на предприятиях

6	Калькулирование себестоимости и его связь с учетом затрат
7	Классификация затрат на производство по калькуляционным статьям и экономическим элементам
8	Организация сводного учета затрат на производство продукции. Полуфабрикантный и бесполуфабрикантный вариант
9	Учет прямых расходов
10	Учет и распределение косвенных расходов
11	Характеристика видов бюджетирования затрат
12	Нормирование, планирование отдельных видов расходов предприятия
13	Методика составления нормативных и плановых калькуляций
14	Понятие о бюджетировании, его сущность
15	Бюджет затрат на производство
16	Бюджетное (сметное) планирование
17	Нормативный метод калькулирования

3.3 Тестовые задания

По дисциплине «Производственный учёт в сфере общественного питания» предусмотрено проведение письменного тестирования полностью по всем темам дисциплины, которые представлены в рабочей программе. Результаты письменного тестирования должны учитываться преподавателем при проведении промежуточной аттестации и влияют на итоговую оценку аттестации. По решению заседания кафедры и по согласованию с ведущим преподавателем обучающийся получивший «отлично» на тестировании может получить зачет без сдачи его. Объем банка тестовых заданий – 4 варианта по 25 вопросов в каждом.

Пример одного из вариантов тестовых заданий

Вариант 1

1. Порядок отражения затрат в финансовом учете регламентируется нормативным документом:

а) Налоговым кодексом РФ;
б) ПБУ10/99 «Расходы организации»;
в) отраслевыми ибнструкциями по калькулированию себестоимости продукции;
г) нет правильного ответа.

2. Информация о затратах в разрезе экономических элементов дает ответ на вопрос:

а) какие ресурсы были использованы предприятием в ходе осуществления своей деятельности;
б) куда были направлены ресурсы предприятия в ходе осуществления деятельности.

3. Калькуляции в зависимости от цели их составления различаются:

а) плановые и фактические;
б) плановые и нормативные;
в) сметные и фактические;
г) сметные , фактические и плановые.

4.Метод учета затрат и калькулирование себестоимости продукции:

а) выбирается предприятием самостоятельно исходя из индивидуальных особенностей;

б) устанавливается вышестоящей организацией или решением акционеров;
в) определяется нормативными документами;.
г) нет правильного ответа.

5. Отправной точкой в процессе разработки генерального бюджета служит частный бюджет:
а) коммерческих расходов;
б) продаж;
в) производства;
г) себестоимости реализованной продукции.

6. Бюджет, охватывающий общую деятельность предприятия, называется;
а) операционным;
б) финансовым;
в) частным;
г) нет правильного ответа.

7. Производственная структура теплоэлектроцентралей включает*:*
а) топливно-транспортный цех, котло-турбинный цех, электротехнический цех, теплофикационное отделение.
б) механический цех, котло-турбинный цех, теплофикационное отделение, топливно-транспортный цех.
в) котло-турбинный цех, электротехнический цех, теплофикационное отделение, транспортный цех.

8. Формирование структуры издержек производства на химических предприятиях зависит от:
а) номенклатуры калькуляционных статей затрат и видов выпускаемой продукции;
б) видов выпускаемой продукции и типов химических производств;
в) типов химических производств и мест возникновения затрат.

9. Ассортимент выпускаемых кондитерских изделий подразделяется на:
а) универсальные и специальные изделия ;
б) кофейные и шоколадные изделия;
в) сахаристые и мучные изделия;
г) шоколадные и мучные изделия.

10. Верно ли утверждение, что планировать производство следует:
а) «сверху», начиная с утверждения годового бюджета;
б) «снизу», т.е. с составления смет подразделений;
в) синхронно «сверху» и «снизу», в тесном взаимодействии руководства производственных подразделений и предприятия.

11.Учет затрат в управленческом учете регламентируется нормативным документом:
а) Налоговым кодексом РФ;
б) ПБУ10/99 «Расходы организации»;
в) отраслевыми ибнструкциями по калькулированию себестоимости продукции;
г) нет правильного ответа.

12.«Расходы на подготовку и освоение производства» - это:
а) статья затрат;

б) элемент затрат:
в) счет бухгалтерского учета;
г) нет правильного ответа.

13.По полноте включения в себестоимость методы калькулирования подразделяются:
а) позаказный, попередельный, попроцессный;
б) калькулирование полной себестоимости и неполной себестоимости;
в) методы учета фактических и нормативных затрат;
г) нет правильного ответа.

14. В зависимости от видов ресурсов бюджеты классифицируются как:
а) материальные, трудовые, ресурсные;
б) бюджет центров затрат, центров прибыли, центров выручки, центров инвестиций;
в) гибкий, фиксированный (жесткий);
г) основные, вспомогательные.

15. Бюджет денежных средств разрабатывается до:
а) плана прибылей и убытков;
б) бюджета капиталовложений;
в) бюджета продаж;
г) прогнозируемого баланса

16.Разработка операционного бюджета начинается с:
а) составления производственной программы;
б) составления плана продаж;
в) изучения стратегии конкурентов;
г) нет правильного ответа.

17. Установите соответствие обозначенных видов себестоимости продукции типам передаточных устройств:

Типы передаточных устройств	Вид себестоимости продукции
1. на электростанциях	А. Полная себестоимость полезно отпущенной потребителям электро- и теплоэнергии
2. по электрическим и тепловым сетям	В. Производственная себестоимость выработанной электрической и тепловой энергии
3. в электрических системах	С. Себестоимость передачи и распределения электрической и тепловой энергии

18. В основе нормативного метода калькулирования себестоимости химической продукции лежит:
а) деление производственных затрат на прямые и косвенные;
б) обобщение затрат по стадиям технологического процесса;
в) алгебраическое суммирование затрат по нормам, изменение норм и отклонение норм.

19. В зависимости от технологии и организации производства на кондитерских предприятиях применяются:
а) попередельный метод учета затрат;

б) нормативный метод учета затрат;
в) показный метод учета затрат;
г) попередельный и показный методы учета затрат.

20. Операционный бюджет состоит:
а) из бюджетного отчета о прибылях и убытках;
б) бюджета продаж;
в) сметы производственной себестоимости продукции;
г) сметы коммерческих расходов;
д) сметы административно-управленческих расходов;
е) бюджетного отчета о прибылях и убытках;
ж) бюджета продаж;

21. Конечная цель операционного бюджета – бюджетный отчет о прибылях и убытках, который строится на основе:
А) бюджета продаж;
Б) сметы производственной себестоимости продукции;
В) сметы коммерческих расходов;
Г) сметы административно-управленческих расходов.

22. Учет затрат в налоговом учете регламентируется нормативным документом:
а) Налоговым кодексом РФ;
б) ПБУ10/99 «Расходы организации»;
в) отраслевыми ибнструкциями по калькулированию себестоимости продукции;
г) нет правильного ответа.

23.Базой распределения косвенных расходов является:
а) заработная плата производственных рабочих;
б) сумма прямых затрат;
в) объем произведенной продукции в натуральном и стоимостном выражении;
г) все вышеперечисленное.

24.По оперативности учета и контроля затрат методы калькулирования подразделяются:
а) позаказный, попередельный, попроцессный;
б) калькулирование полной себестоимости и неполной себестоимости;
в)методы учета фактических и нормативных затрат;
г)нет правильного ответа.

25.В зависимости от объекта учета затрат методы калькулирования подразделяются:
а) позаказный, попередельный, попроцессный;
б) калькулирование полной себестоимости и неполной себестоимости;
в) методы учета фактических и нормативных затрат;
г) нет правильного ответа.

3.4Лабораторная работа

Тематика лабораторных работ составлена в соответствии с рабочей программой дисциплины «Производственный учёт в сфере общественного питания».

Таблица 5

Тематика лабораторных занятий по дисциплине «Производственный учёт в сфере общественного питания»

№ п/п	Тема лабораторного занятия
1.	Изучение нормативно-технической документации предприятий общественного питания
2.	Определение проектной мощности предприятий общественного питания
3.	Расчет численности работников и фонда оплаты труда
4.	Техническое обеспечение функционирования предприятия общественного питания
5.	Расчет суммы инвестиций (капитальных вложений), необходимой для реализации проекта

Лабораторные работы выполняются в соответствии с Методическими указаниями по выполнению лабораторных работ по дисциплине «Производственный учёт в сфере общественного питания».

3.5. Письменный опрос

Письменный опрос по дисциплине «Производственный учёт в сфере общественного питания» проводится на следующих этапах:

- на входном контроле по дисциплинам: «Экономика», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»:
- на рубежных контролях по темам изучаемой дисциплины;
- при тестировании в конце после полного курса изучения дисциплины.

Целью проведения письменного опроса является контроль владения, усвоения материала аудиторных занятий и проведение «обратной связи» между преподавателем и обучаемыми. На лабораторном занятии, где программой предусмотрено проведение письменного опроса отводится 10-15 минут на его проведение.

3.6. Рубежный контроль

Вопросы рубежного контроля № 1

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Дайте определение термину «Производственный учет» в сфере общественного питания.
2. Перечислите основные задачи учета на ПОП в соответствии с действующими нормативными документами.
3. Перечислите виды учета бухгалтерских документов существующих на предприятии общественного питания.
4. Объясните методику составления калькуляционных карт блюд, используя сборник рецептур?
5. Перечислите основные методы расчётов и ценообразования в общественном питании.
6. Как представлены нормы естественной убыли в сборнике рецептур?
7. Каковы методы расчёта численности производственных работников?

8. По каким нормативам рассчитывают численность производственных работников?
9. От каких показателей зависит число раздатчиков в предприятиях с самообслуживанием?
10. Что такое фонд заработной платы?
11. Как рассчитывается ФОТ?
12. Приведите последовательность составления и оформления документов по учету поступления продуктов
13. Как оформляются документы по учету отпуска продуктов на производство?
14. Как документально оформляется отпуск продуктов и реализация готовой продукции?
15. Места возникновения затрат.
16. Объекты калькулирования.
17. Калькулирование как процесс, и калькуляция как один из основных документов управленческого учета.
18. Фактор затрат – база распределения накладных затрат.
19. Носитель затрат как причина появления затрат.
20. Затраты и расходы.
21. Затраты как активы организации.
22. Расходы как уменьшение капитала организации.
23. Классификация затрат для целей финансового и управленческого учета: по элементам, функциям, статьям.
24. Классификация затрат в зависимости от их места в системе производства и управления: производственные (затраты продукта) и непроизводственные (расходы периода).
25. Классификация затрат по способу их отнесения к объекту калькулирования (к технологическому процессу): прямые (основные) и косвенные (накладные) затраты.
26. Разделение косвенных затрат на полезные и бесполезные.
27. Классификация затрат в зависимости от изменения уровня деловой активности: переменные и постоянные затраты.
28. Пропорциональные, прогрессивные, дегрессивные, регрессивные затраты.
29. Линейная аппроксимация поведения затрат.
30. Себестоимость продукта: ее состав и виды.
31. Роль калькулирования себестоимости продукта в управлении деятельностью организации.
32. Распределение косвенных затрат: прямое распределение, пошаговое распределение, взаимное распределение.
33. Принципы калькулирования.
34. Классификация методов калькулирования.
35. Технологические особенности производства, влияющие на организацию и ведение учета затрат и калькулирование себестоимости продукции.

36. Отраслевые методики учета затрат на стадиях заготовления, хранения, производства, выпуска, отгрузки и реализации продукции.
37. Распределение затрат, калькулирование себестоимости продукции

Вопросы для самостоятельного изучения

1. В чем заключается сущность оперативного планирования?
2. В чем заключается оперативное планирование заготовочных предприятий?
3. В чем сущность оперативного планирования в предприятиях с полным производственным циклом?
4. В чем назначение плана-меню?
5. Какие факторы учитываются при составлении плана-меню?
6. Как рассчитывается количество блюд в плане-меню?
7. Виды меню и их характеристика.
8. Как располагаются блюда в меню со свободным выбором блюд?
9. Как ведется расчет сырья по плану-меню.
10. Перечислите нормативную документацию предприятий общественного питания.
11. Какие виды Сборников рецептур применяются на предприятиях общественного питания.
12. Как составляются технологические карты?
13. Предмет и объекты бухгалтерского управленческого учета.
14. Затраты как объекты управленческого учета.
15. Финансово-хозяйственная деятельность отдельных сегментов организации, реализуемая через хозяйственные операции, как предмет бухгалтерского управленческого учета.
16. Объекты бухгалтерского управленческого учета: имущество организации, обязательства организации и ее требования, капитал организации и его составляющие, доходы и расходы организации, затраты.
17. Отличия финансового и управленческого учета.
18. Задачи бухгалтерского управленческого учета: прогнозирование, планирование, контроль и анализ деятельности организации.
19. Нормативное регулирование управленческого учета.
20. Объекты калькулирования.
21. Калькулирование как процесс, и калькуляция как один из основных документов управленческого учета.
22. Бюджетирование как составная часть системы управленческого учета и контроля за затратами

Вопросы рубежного контроля № 2

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Стандарт-костинг и директ-костинг как основа задач управленческого планирования.

2. Реализация методов учета затрат, текущая работа с документами, требования к настройке систем, композиция элементов структуры, информационные продукты для управленцев.
3. Унификация данных сводного и оперативного учета, единые стандарты расчета и структуризации учетных данных на предприятии.
4. Группировка и методы распределения затрат.
5. Методы распределения затрат и калькулирования себестоимости продукции (работ, услуг) в общественном питании.
6. Калькуляционная группировка затрат.
7. Распределение косвенных расходов по видам продукции (работ, услуг).
8. Выбор объекта калькулирования, калькуляционной единицы.
9. Учет затрат по местам их возникновения.
10. Процедура распределения затрат по объектам калькулирования.
11. Метод прямого распределения затрат.
12. Метод пошагового распределения затрат.
13. Метод двухстороннего (взаимного) распределения.
14. Затраты как основной объект контроллинга.
15. Формирование системы управления затратами в организации.
16. Цели, функции и принципы управления затратами
17. Формирование структуры бизнеса, способствующей повышению эффективности деятельности предприятия на основе контроллинга: центр ответственности (ЦО) – центры инвестиций, прибыли, выручки; место возникновения затрат (МВЗ); профит-центр, сервис-центр.
18. Элементы системы учета затрат.
19. Виды систем учета затрат (от объекта затрат, полноты включения в себестоимость, происхождение данных, цели учета, типа производства).
20. Анализ издержек.
21. Анализ объема, состава и динамики издержек.
22. Анализ себестоимости продукции.
23. Пути снижения себестоимости.

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Как определяется площадь застройки?
2. Как определяется общая площадь здания?
3. Как определяется общая площадь на 1 место в зале?
4. Как определяется строительный объем здания?
5. Как определяется общий объем на 1 место в зале?
6. Как документально оформляются и учитываются товарные потери, списание испорченных продуктов?
7. Как документально оформляется учет материально-технического оснащения предприятия общественного питания?
8. Перечислите принципы расчета годового расхода тепла и электроэнергии на вентиляцию и кондиционирование воздуха

9. Опишите основные этапы защиты атмосферного воздуха от загрязнения вентиляционными выбросами.
10. В чем заключается методика расчета водопотребления холодной воды для предприятий питания?
11. В чем заключается методика расчета водопотребления горячей воды для предприятий питания?
12. Как определить годовой расход тепла на горячее водоснабжение для предприятий питания?
13. Как провести расчет водопотребления при нагреве горячей воды непосредственно на самом предприятии?
14. Объясните методику определения теплопритоков в камере.
15. Расскажите, как осуществить подбор холодильных машин и агрегатов
16. По каким характеристикам определить моноблок?
17. Дайте определение суммарной нагрузке на компрессоры?
18. Что подразумевает коэффициент, учитывающий потери в трубопроводах и аппаратах холодильной установки?
19. Перечислите общие правила проведения инвентаризации
20. Расскажите о документальном оформлении результатов инвентаризации
21. Как складывается ценообразование в общественном питании
22. Перечислите основные этапы расчета годовой потребности в электроэнергии для предприятия питания
23. Как производят расчет расхода электроэнергии на освещение для предприятия питания?
24. Как производят расчет расхода электроэнергии на производственные цели?
25. Как производят расчет расхода электроэнергии на содержание стационарных холодильных установок?
26. Что такое «учетные цены» и «цены фактической реализации»
27. Как определяется средняя взвешенная цена
28. Как рассчитывается потребное количество продуктов на день
29. Опишите, как проводят расчет годовой потребности в газе на производственные цели для предприятий питания?
30. Объясните, как проводят расчет годовой потребности в газе по укрупненным нормам?
31. Объясните, как проводят расчет годовой потребности газа по видам оборудования.
32. Объясните, как проводят расчет удельных расходов газа.
33. Охарактеризуйте организацию учета движение продуктов и товаров в местах их хранения
34. Перечислите порядок и сроки списания испорченных продуктов и готовых изделий
35. Как осуществляется оформление и учет основных средств?
36. Что такое издержки производства и обращения и как их разделяют?
37. Как осуществляется расчет издержек?

38. Какие издержки относятся к условно-постоянным, а какие к условно-переменным?
39. Что такое амортизация основных средств и как она рассчитывается?
40. Как рассчитываются отчисления на социальные нужды?
41. Что такое товарооборот и как он рассчитывается?
42. Что такое валовый доход и как он рассчитывается?
43. Что такое калькуляционная карта блюда и как она составляется?
44. Как определяется продажная цена блюда?
45. Как определяется уровень наценки на блюдо?
46. Что такое относительный показатель уровня валового дохода и как он определяется?
47. Что такое оптимистические показатели?
48. Что такое производительность труда и как она определяется?
49. Что такое средняя стоимость покупки и как она определяется?
50. Что такое прибыль предприятия и как она определяется?
51. Что такое чистая прибыль и как она определяется?
52. Как определяется срок окупаемости?
53. Что такое эффективности инвестиций и как она определяется7
54. Что такое рентабельность продаж и как она определяется?
55. Как определяются дополнительные затраты?

3.7. Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация дисциплины «Производственный учёт в сфере общественного питания» проводится в виде зачета в соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль «Технология и организация предприятий общественного питания».

Цель промежуточной аттестации (зачет) - это проверка базового уровня знаний и навыков обучающихся по дисциплине «Производственный учёт в сфере общественного питания».

Тематика вопросов, выносимых на зачет

1. Дайте определение термину «Производственный учет» в сфере общественного питания.
2. Перечислите основные задачи учета на ПОП в соответствии с действующими нормативными документами.
3. Перечислите виды учета бухгалтерских документов существующих на предприятии общественного питания.
4. Объясните методику составления калькуляционных карт блюд, используя сборник рецептур?
5. Перечислите основные методы расчётов и ценообразования в общественном питании.
6. Как представлены нормы естественной убыли в сборнике рецептур?

7. Каковы методы расчёта численности производственных работников?
8. По каким нормативам рассчитывают численность производственных работников?
9. От каких показателей зависит число раздатчиков в предприятиях с самообслуживанием?
10. Что такое фонд заработной платы?
11. Как рассчитывается ФОТ?
12. Приведите последовательность составления и оформления документов по учету поступления продуктов
13. Как оформляются документы по учету отпуска продуктов на производство?
14. Как документально оформляется отпуск продуктов и реализация готовой продукции?
15. Места возникновения затрат.
16. Объекты калькулирования.
17. Калькулирование как процесс, и калькуляция как один из основных документов управленческого учета.
18. Фактор затрат – база распределения накладных затрат.
19. Носитель затрат как причина появления затрат.
20. Затраты и расходы.
21. Затраты как активы организации.
22. Расходы как уменьшение капитала организации.
23. Классификация затрат для целей финансового и управленческого учета: по элементам, функциям, статьям.
24. Классификация затрат в зависимости от их места в системе производства и управления: производственные (затраты продукта) и непроизводственные (расходы периода).
25. Классификация затрат по способу их отнесения к объекту калькулирования (к технологическому процессу): прямые (основные) и косвенные (накладные) затраты.
26. Разделение косвенных затрат на полезные и бесполезные.
27. Классификация затрат в зависимости от изменения уровня деловой активности: переменные и постоянные затраты.
28. Пропорциональные, прогрессивные, дегрессивные, регрессивные затраты.
29. Линейная аппроксимация поведения затрат.
30. Себестоимость продукта: ее состав и виды.
31. Роль калькулирования себестоимости продукта в управлении деятельностью организации.
32. Распределение косвенных затрат: прямое распределение, пошаговое распределение, взаимное распределение.
33. Принципы калькулирования.
34. Классификация методов калькулирования.
35. Технологические особенности производства, влияющие на организацию и ведение учета затрат и калькулирование себестоимости продукции.

36. Отраслевые методики учета затрат на стадиях заготовления, хранения, производства, выпуска, отгрузки и реализации продукции.
37. Распределение затрат, калькулирование себестоимости продукции
24. Стандарт-костинг и директ-костинг как основа задач управленческого планирования.
25. Реализация методов учета затрат, текущая работа с документами, требования к настройке систем, композиция элементов структуры, информационные продукты для управленцев.
26. Унификация данных сводного и оперативного учета, единые стандарты расчета и структуризации учетных данных на предприятии.
27. Группировка и методы распределения затрат.
28. Методы распределения затрат и калькулирования себестоимости продукции (работ, услуг) в общественном питании.
29. Калькуляционная группировка затрат.
30. Распределение косвенных расходов по видам продукции (работ, услуг).
31. Выбор объекта калькулирования, калькуляционной единицы.
32. Учет затрат по местам их возникновения.
33. Процедура распределения затрат по объектам калькулирования.
34. Метод прямого распределения затрат.
35. Метод пошагового распределения затрат.
36. Метод двухстороннего (взаимного) распределения.
37. Затраты как основной объект контроллинга.
38. Формирование системы управления затратами в организации.
39. Цели, функции и принципы управления затратами
40. Формирование структуры бизнеса, способствующей повышению эффективности деятельности предприятия на основе контроллинга: центр ответственности (ЦО) – центры инвестиций, прибыли, выручки; место возникновения затрат (МВЗ); профит-центр, сервис-центр.
41. Элементы системы учета затрат.
42. Виды систем учета затрат (от объекта затрат, полноты включения в себестоимость, происхождение данных, цели учета, типа производства).
43. Анализ издержек.
44. Анализ объема, состава и динамики издержек.
45. Анализ себестоимости продукции.
46. Пути снижения себестоимости.
56. Охарактеризуйте организацию учета движение продуктов и товаров в местах их хранения
57. Перечислите порядок и сроки списания испорченных продуктов и готовых изделий
58. Как осуществляется оформление и учет основных средств?
59. Что такое издержки производства и обращения и как их разделяют?
60. Как осуществляется расчет издержек?
61. Какие издержки относятся к условно-постоянным, а какие к условно-переменным?
62. Что такое амортизация основных средств и как она рассчитывается?

63. Как рассчитываются отчисления на социальные нужды?
64. Что такое товарооборот и как он рассчитывается?
65. Что такое валовый доход и как он рассчитывается?
66. Что такое калькуляционная карта блюда и как она составляется?
67. Как определяется продажная цена блюда?
68. Как определяется уровень наценки на блюдо?
69. Что такое относительный показатель уровня валового дохода и как он определяется?
70. Что такое оптимистические показатели?
71. Что такое производительность труда и как она определяется?
72. Что такое средняя стоимость покупки и как она определяется?
73. Что такое прибыль предприятия и как она определяется?
74. Что такое чистая прибыль и как она определяется?
75. Как определяется срок окупаемости?
76. Что такое эффективности инвестиций и как она определяется7
77. Что такое рентабельность продаж и как она определяется?
78. Как определяются дополнительные затраты?

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

4.1 Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Контроль результатов обучения обучающихся, этапов и уровня формирования компетенций по дисциплине «Производственный учёт в сфере общественного питания» осуществляется через проведение входного, текущего, рубежных, выходного контролей и контроля самостоятельной работы

Формы текущего, промежуточного и итогового контроля, порядок начисления баллов и фонды контрольных заданий для текущего контроля разрабатываются кафедрой исходя из специфики дисциплины, и утверждаются на заседании кафедры.

4.2 Критерии оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Описание шкалы оценивания достижения компетенций по дисциплине приведено в таблице 6.

Таблица 6

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)*	Описание

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)*			Описание
высокий	«отлично»	«зачтено»	«зачтено (отлично)»	Обучающийся обнаружил всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоил основную литературу и знаком с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, обучающийся проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании материала
базовый	«хорошо»	«зачтено»	«зачтено (хорошо)»	Обучающийся обнаружил полное знание учебного материала, успешно выполняет предусмотренные в программе задания, усвоил основную литературу, рекомендованную в программе
пороговый	«удовлетворительно»	«зачтено»	«зачтено (удовлетворительно)»	Обучающийся обнаружил знания основного учебного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справляется с выполнением практических заданий, предусмотренных программой, знаком с основной литературой, рекомендованной программой, допустил погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладает необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя
–	«неудов-летвори-тельно»	«не зачтено»	«не зачтено (неудовлет-ворительно)»	Обучающийся обнаружил пробелы в знаниях основного учебного материала, допустил принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой практических заданий, не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)*			Описание
				окончании образовательной организации без дополнительных занятий

* - форма промежуточной аттестации в семестре определяется в соответствии с таблицей 2 рабочей программы дисциплины (модуля)

4.2.1. Критерии оценки устного ответа при промежуточной аттестации

При ответе на вопрос обучающийся демонстрирует:

знания: опрашиваемого учебного материала, основной и дополнительной литературы, рекомендованной программой, основной терминологии по дисциплине, включая и специфическую терминологию;

умения: интегрировать полученные знания со знаниями по смежным учебным дисциплинам, анализировать и аргументировано делать выводы.

владение навыками: выделять главное из общего при использовании различных литературных источников, прямо или косвенно относящихся к опрашиваемому учебному материалу.

Критерии оценки

отлично	обучающийся демонстрирует: знания: всего объема программного материала, не допускает ошибок в воспроизведении изученного материала; умение: выделять главные положения в изученном материале и не затрудняется при ответах на видоизмененные вопросы; владение навыками: свободно применять полученные знания на практике.
хорошо	обучающийся демонстрирует: знание: всего изученного материала; отвечает без особых затруднений на вопросы преподавателя; умение: применять полученные знания на практике, не допускает серьезных ошибок; владение навыками: легко устранять отдельные неточности с помощью 4 дополнительных вопросов преподавателя.
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: знание: усвоение основного материала, но испытывает затруднение при его самостоятельном воспроизведении и требует дополнительных и уточняющих вопросов преподавателя; умение: предпочитать отвечать на вопросы, воспроизводящего характера и испытывает затруднение при ответах на видоизмененные вопросы; владение навыками: находящимися на уровне, представлений,

	сочетающихся с элементами научных понятий.
неудовлетворительно	обучающийся не демонстрирует: знания: об изученном материале, большая часть материала не усвоена; умение: применять знания, допускает серьезные ошибки; владение навыками: полученные в результате усвоение материала.

4.2.2. Критерии оценки реферата

При написании реферата обучающийся демонстрирует:

знания: литературы по предложенной теме, ее основной проблематики.

умения: умение логически мыслить; оформлять текст реферативного исследования (правильное применение и оформление ссылок, составление библиографии); правильно понять позицию авторов, работы которых использовались при написании реферата; способность верно, без искажения передать используемый авторский материал; научно анализировать, обобщать различные факты и мнения, формулировать личную позиции автора по исследуемой теме.

владение навыками: научного изложения материала и умения обобщать факты, делать на их основе теоретические и практические выводы, которые в дальнейшем помогут при написании научно-исследовательской работы и ВКР.

Критерии оценки реферата

отлично	обучающийся демонстрирует: - ставится, если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы
хорошо	обучающийся демонстрирует: - основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: - имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод -

неудовлетворительно	обучающийся: – реферат обучающимся не представлен –

4.2.3. Критерии оценки выполнения тестовых заданий

При выполнении контрольных (самостоятельных) работ обучающийся демонстрирует:

знания: порядок и правила заполнения бланков бухгалтерской отчётности в соответствии с реальной хозяйственной деятельностью предприятия; знать основы бухгалтерского учета, управления фирмой, планирования ее деятельности, принципы формирования организационной структуры управления; организацию учета и отчетности материально-ответственных лиц на предприятиях общественного питания; методику составления калькуляционных карт блюд согласно нормативно-технической документации, методы расчетов калькуляции и ценообразования; правила документального оформления поступления и хранения продуктов (товара) и тары на предприятиях общественного питания в соответствии с действующими нормативными документами; правила документального оформления реализации готовой продукции, товарных потерь и других материальных ценностей в соответствии с действующими нормативными документами.

Критерии оценки знаний при проведении тестирования

Оценка	Рекомендуемые границы оценок	Количество правильных ответов
Отлично	100-86	25-22
Хорошо	85-73	21-18
Удовлетворительно	72-60	17-15
Неудовлетворительно	59 и ниже	От 14 и ниже

4.2.4. Критерии оценки лабораторных работ

При выполнении лабораторных работ обучающийся демонстрирует:

знания: опрашиваемого учебного материала, основной и дополнительной литературы, рекомендованной программой, основной терминологии по дисциплине, включая и специфическую терминологию;

умения: интегрировать полученные знания со знаниями по смежным учебным дисциплинам, анализировать и аргументировано делать выводы.

владение навыками: выделять главное из общего при использовании различных литературных источников, прямо или косвенно относящихся к опрашиваемому учебному материалу.

Критерии оценки выполнения лабораторных работ

отлично	Обучающийся демонстрирует: активное участие в круглом столе, его высказывания отражают глубокие и полные знания программного материала, понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых процессов и явлений,

	а также обучающийся может грамотно аргументировать свою точку зрения
хорошо	обучающийся демонстрирует: твердые и достаточно полные знания программного материала, правильное понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых процессов и явлений; правильные, конкретные ответы на поставленные преподавателем дополнительные (наводящие) вопросы
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: достаточный объем знаний и понимание основных вопросов программы; правильные и конкретные, без грубых ошибок ответы на наводящие вопросы; самостоятельное устранение неточностей и несущественных ошибок в освещении отдельных положений
неудовлетворительно	обучающийся демонстрирует: не активное участия в круглом столе, не аргументирует свою точку зрения

4.2.5. Критерии оценки письменного ответа при входном и рубежных контролях

При ответе на вопрос обучающийся демонстрирует:

знания: опрашиваемого учебного материала, основной и дополнительной литературы, рекомендованной программой, основной терминологии по дисциплине, включая и специфическую терминологию;

умения: интегрировать полученные знания со знаниями по смежным учебным дисциплинам, анализировать и аргументировано делать выводы.

владение навыками: интерпретации полученных данные в ходе лабораторных работ с привлечением теоретических представлений.

Критерии оценки

отлично	обучающийся обнаруживает: усвоение всего объема программного материала; выделяет главные положения в изученном материале и не затрудняется при ответах на видоизмененные вопросы; свободно применяет полученные знания на практике; не допускает ошибок в воспроизведении изученного материала, а также в письменных работах и выполняет последние уверенно и аккуратно.
хорошо	обучающийся обнаруживает: весь изученный материал; отвечает без особых затруднений на вопросы преподавателя; умеет применять полученные знания на практике; в устных ответах не допускает серьезных ошибок, легко устраняет отдельные неточности с помощью 4 дополнительных вопросов преподавателя, в письменных работах

	делает незначительные ошибки.
удовлетворительно	обучающийся обнаруживает: усвоение основного материала, но испытывает затруднение при его самостоятельном воспроизведении и требует дополнительных и уточняющих вопросов преподавателя; предпочитает отвечать на вопросы, воспроизводящего характера и испытывает затруднение при ответах на видоизмененные вопросы; допускает ошибки в письменных работах. Знания, оцениваемые оценкой «3», находятся на уровне, представлений, сочетающихся с элементами научных понятий.
неудовлетворительно	у обучающегося имеются: отдельные представления об изученном материале, но все же большая часть материала не усвоена, в письменных работах студент допускает грубые ошибки.

4.2.6. Критерии оценки выходного контроля

При ответе обучающийся демонстрирует:

- знания: основные понятия, принципы и инструменты современного производственного учета; рынок современного специального программного обеспечения производственного учета для предприятий общественного питания; правила документального оформления и учета поступления продуктов (товара) и тары, реализации готовой продукции, товарных потерь и других материальных ценностей в соответствии с действующими нормативными документами; общую характеристику учета на предприятиях общественного питания; принципы и общие положения, касающиеся материальной ответственности на предприятиях общественного питания; общие правила проведения инвентаризации; систему ценообразования в общественном питании (учетная, средневзвешенная цены и цена фактической реализации); общую характеристику и структуру сборника рецептур и кулинарных изделий; порядок и правила заполнения документов бухгалтерской отчётности в соответствии с реальной хозяйственной деятельностью предприятия; сущность и назначение учета затрат, калькулирования и бюджетирования; пути снижения себестоимости; основы производственного учета, управления фирмой и планирования ее деятельности; современные подходы к классификации затрат и систем калькулирования себестоимости продукции и услуг; особенности развития систем управленческого учета, бюджетирования и подходов к калькулированию себестоимости продукции и услуг в России;

- умения: выделять главное из общего при использовании различных литературных источников, в том числе интернет-ресурсов, прямо или косвенно относящихся к учету в общественном питании; пользоваться и обслуживать автоматизированные системы учета общественного питания; организовать прием товара и тары на склад материально-ответственным

лицом; проводить учет движения продуктов и товаров в местах их хранения; оформлять отпуск продуктов на производство; учет и документальное отражение реализации и отпуска готовой продукции, основных средств и предметов материально-технического оснащения; документально оформить и учесть товарные потери с учетом норм естественной убыли; документально оформлять отчетность материально-ответственных лиц; устанавливать цены на продукцию общественного питания; составлять калькуляционные карты; рассчитывать потребное количество продуктов на день; правильно калькулировать себестоимость производимой на предприятии продукции, вести учёт отгрузки и реализации продукции; проводить анализ издержек; использовать инструменты контроллинга; разрабатывать маркетинговую стратегию для предприятий общественного питания; анализировать учетную информацию для принятия управленческих решений в области ценообразования, оптимального объема продаж и сокращения затрат; рассчитывать финансовые показатели и анализировать их; составлять финансово-хозяйственную отчетность;

- **владения навыками:** навыками целостного подхода к анализу производственно-хозяйственных явлений и дальнейшего выражения собственной оценки; профессиональной терминологией; навыками вести производственный учет, в том числе документооборот с помощью современных автоматизированных систем общественного питания; навыками проверки товара по количеству и качеству и оформления соответствующих актов; навыками составления и оформления стандартов предприятия общественного питания (ТТК, КК и т.д.); навыками проведения инвентаризации в структурных подразделениях предприятий общественного питания; навыками планирования организации работы производства (составлять план-меню с учетом потребительского спроса и контингента потребителей); практическими навыками учета и калькулирования на предприятиях общественного питания; навыками практического использования маржинального анализа; опытом анализа конкретных ситуаций, связанных с организацией управленческого учета в компании, выявления имеющихся проблем и формулировки рекомендаций;

Критерии оценки выходного контроля

«ЗАЧТЕНО» - обучающийся владеет знаниями предмета в объеме учебной программы, самостоятельно, в логической последовательности и исчерпывающе отвечает на вопросы, умеет анализировать, сравнивать, классифицировать, обобщать, конкретизировать и систематизировать изученный материал, выделять в нем главное: устанавливать причинно-

следственные связи; четко формирует ответы, хорошо знаком с основной литературой.

«НЕЗАЧТЕНО» - обучающийся не освоил обязательного минимума знаний дисциплины, не способен ответить на вопросы даже при дополнительных наводящих вопросах преподавателя.

Разработчик(и): доцент, Рысмухамбетова Г.Е. _____

(подпись)