

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Арктический государственный агротехнологический университет»

Кафедра Пищевых технологий и индустрии питания

Регистрационный номер

05-2/ТПОП(б).55

ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Калькуляция в общественном питании

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Закреплена за кафедрой	Пищевых технологий и индустрии питания		
Учебный план	b190304_23_1_ТОП.plx.plx 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания		
Квалификация	бакалавр		
Форма обучения	очная		
Общая трудоемкость/зет	2 ЗЕТ		
Часов по учебному плану	72	Виды контроля	в семестрах:
в том числе:		зачеты 5	
аудиторные занятия	28		
самостоятельная работа	44		

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	5 (3.1)		Итого	
	Неделя			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	14	14	14	14
Практические	14	14	14	14
Итого ауд.	28	28	28	28
Контактная работа	28	28	28	28
Сам. работа	44	44	44	44
Итого	72	72	72	72

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047)

Составлена на основании учебного плана:
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
утвержденного учёным советом вуза от 10.04.2023 протокол № 6.

Разработчик (и) РПД:

ст. преп. Иванова К.В.



Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от 22 мая 2023 г. № 170

Зав. кафедрой разработчика Гоголева П.А.

Зав. профилирующей кафедрой

Гоголева П.А. / Гоголева П.А.

Протокол заседания кафедры от 22 мая 2023 г. № 170

Председатель МК факультета

Черкашина А.Г. / Черкашина А.Г.

Протокол заседания МК факультета от 15 июня 2023 г. № 8

Декан

Гоголева П.А. / Гоголева П.А.

15 июня 2023 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
_____ 2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от _____ 2024 г. № ____
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
_____ 2025 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от _____ 2025 г. № ____
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
_____ 2026 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от _____ 2026 г. № ____
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
_____ 2027 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2027-2028 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от _____ 2027 г. № ____
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

сформировать представления о порядке ценообразования в общественном питании.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Формируемые компетенции:

ИД-5.ПК-1: Способен применять правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продукции общественного питания, в том числе электронном виде в соответствии с технологическими инструкциями

Знать:

нормативы расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из сборника технических нормативов на продукцию общественного питания.

Уметь:

применять сборник технических нормативов при калькуляции себестоимости продукции общественного питания.

Владеть:

навыками калькулирования по сборнику технических нормативов на продукцию общественного питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

2.1	Знать:
2.1.1	алгоритм составления калькуляции (заполнения калькуляционной карты).
2.2	Уметь:
2.2.1	определять себестоимость сырьевого набора и продажной цены готовой продукции.
2.3	Владеть:
2.3.1	навыками калькуляции по видам продукции общественного питания.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ООП: К.М.03

3.1 Требования к предварительной подготовке обучающегося:

- 3.1.1 Нормативно-технологическая документация на продукцию общественного питания
- 3.1.2 Технология горячей кулинарной продукции
- 3.1.3 Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий
- 3.1.4 Технология холодной кулинарной продукции
- 3.1.5 Технология кулинарных полуфабрикатов
- 3.1.6 Товароведение продовольственных товаров
- 3.1.7 Физико-химические изменения в продуктах при кулинарной обработке

3.2 Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:

- 3.2.1 Производственная практика: Технологическая практика
- 3.2.2 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	5 (3.1)		Итого	
	Неделя			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	14	14	14	14
Практические	14	14	14	14
Итого ауд.	28	28	28	28
Контактная работа	28	28	28	28
Сам. работа	44	44	44	44
Итого	72	72	72	72

Общая трудоемкость дисциплины (з.е.)

2 ЗЕТ

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	в том числе часы по практической подготовке (при наличии в учебном плане)
	Раздел 1.Ценообразование в общественном питании					
1.1	Понятие о цене. Виды цен. /Лек/	5	2	ИД-5.ПК-1	Л2.1 Э1 Э2 Э3	
1.2	План-меню, его назначение. /Лек/	5	2	ИД-5.ПК-1	Л2.1 Э1 Э2 Э3	
1.3	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. /Лек/	5	2	ИД-5.ПК-1	Л2.1 Э1 Э2 Э3	
1.4	Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий. /Лек/	5	2	ИД-5.ПК-1	Л2.1 Э1 Э2 Э3	
1.5	Продажная цена готовой продукции и наценка в общественном питании. /Лек/	5	2	ИД-5.ПК-1	Л2.1 Э1 Э2 Э3	
1.6	Расчет необходимого количества продуктов. Порядок установления цен на товары, реализуемые через предприятия розничной торговли /Лек/	5	2	ИД-5.ПК-1	Л2.1 Э1 Э2 Э3	
1.7	Теоретическая и практическая себестоимость (food cost). /Лек/	5	2	ИД-5.ПК-1	Л2.1 Э1 Э2 Э3	
1.8	Калькуляция розничных цен, оценка сырья при калькуляции цен. /Пр/	5	0,5	ИД-5.ПК-1	Л2.1 Э1 Э2 Э3	
1.9	Практические задания со сборником рецептур. Порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства "Холодные блюда и закуски". /Пр/	5	1	ИД-5.ПК-1	Л2.1 Э1 Э2 Э3	
1.10	Практические задания со сборником рецептур. Порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства "Супы". /Пр/	5	1	ИД-5.ПК-1	Л2.1 Э1 Э2 Э3	
1.11	Практические задания со сборником рецептур. Порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства "Блюда из картофеля, овощей". /Пр/	5	1	ИД-5.ПК-1	Л2.1 Э1 Э2 Э3	
1.12	Практические задания со сборником рецептур. Порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства "Блюда из круп". /Пр/	5	1	ИД-5.ПК-1	Л2.1 Э1 Э2 Э3	
1.13	Практические задания со сборником рецептур. Порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства "Блюда из бобовых и макаронных изделий". /Пр/	5	1	ИД-5.ПК-1	Л2.1 Э1 Э2 Э3	

1.14	Практические задания со сборником рецептур. Порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства "Блюда из яиц и творога". /Пр/	5	1	ИД-5.ПК-1	Л2.1 Э1 Э2 Э3	
1.15	Практические задания со сборником рецептур. Порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства "Блюда из рыбы и нерыбных объектов водного промысла". /Пр/	5	1	ИД-5.ПК-1	Л2.1 Э1 Э2 Э3	
1.16	Практические задания со сборником рецептур. Порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства "Блюда из мяса и мясных продуктов". /Пр/	5	1	ИД-5.ПК-1	Л2.1 Э1 Э2 Э3	
1.17	Практические задания со сборником рецептур. Порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства "Блюда из домашней птицы". /Пр/	5	1	ИД-5.ПК-1	Л2.1 Э1 Э2 Э3	
1.18	Практические задания со сборником рецептур. Порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства "Соусы". /Пр/	5	1	ИД-5.ПК-1	Л2.1 Э1 Э2 Э3	
1.19	Практические задания со сборником рецептур. Порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства "Сладкие блюда". /Пр/	5	1	ИД-5.ПК-1	Л2.1 Э1 Э2 Э3	
1.20	Практические задания со сборником рецептур. Порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства "Напитки". /Пр/	5	1	ИД-5.ПК-1	Л2.1 Э1 Э2 Э3	
1.21	Практические задания со сборником рецептур. Порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства "Мучные изделия". /Пр/	5	1	ИД-5.ПК-1	Л2.1 Э1 Э2 Э3	
1.22	Особенности калькулирования себестоимости фирменной продукции общественного питания. /Пр/	5	0,5	ИД-5.ПК-1	Л2.1 Э1 Э2 Э3	
1.23	Изучение литературных источников, конспектов лекций, подготовка к практическим занятиям (с учетом подготовки к промежуточной аттестации -зачету) /Ср/	5	44	ИД-5.ПК-1	Л2.1 Э1 Э2 Э3	

6. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации прилагается к рабочей программе дисциплины в приложении №1.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1. Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

7.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Галиева Н., Смолкина В., Шаймарданова А.	Галиева, Н. Калькуляция и учет в общественном питании: учебник / - 176 с.	Нур-Султан : Фолиант, 2010

7.1.2. Дополнительная литература

Л2.1	Шестакова Т. И.	Калькуляция и учет в общественном питании: учеб.-практ. пособие	Ростов н/Д: Феникс, 2004
	Перетятко Т. И.	Основы калькуляции и учета в общественном питании: учебно-практическое пособие / -4-е изд., перераб. и доп. -232 с.	Москва : Дашков и К°, 2005

7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)	
Э 1	ЭБС Лань
Э 2	Образовательная платформа Юрайт
Э 3	ЭБС znanium
7.3. Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	
7.3.1	Windows 7
7.3.2	MicrosoftOffice 2016
7.4. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	
7.4.1	Справочно-правовая система Консультант Плюс, версия Проф
8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ (перечень учебных помещений, оснащенных оборудованием и техническими средствами обучения)	
<p>№ 1.226 Учебная аудитория. Кабинет № 37, площадь – 58,5 м2 Оборудование: 1) мультимедийный интерактивный проектор EIKILC-XIP2000 2) экран на штативе ScreenMedia 3) Ноутбук Acer Aspire 4720Z-1A1G12MIN2310 (1/46GHz) Учебная мебель: 1) Передвижная поворотная доска для написания мелом и фломастером 2) Стол рабочий 3) Стол учебный 3хместный 4) Стул ученический регулируемый 5) Стул «Черный»</p> <p>№ 1.202 Компьютерный класс, учебная аудитория для занятий семинарского типа, выполнения курсовых работ, самостоятельной работы, текущего контроля и промежуточной аттестации Кабинет № 58, площадь 55,6 м2 Оборудование: 1. Системный блок iRu(A320/Ryzen3200G/4Gb/ SSD128Gb/450W ATX) - 10 шт.; 2. Монитор AOC M2470SWDA21920x1080 MVA LED 16:9 5ms D-sub DVI 50M -10 шт.; 3. Видеопроектор SHARPNotervisionXP-10X; 4. Экран на штативе ProViewMatterWhite 160x160 / PSTPV007/526613/</p>	
9. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ	
<p>Обучение по дисциплине предполагает контактную работу с преподавателем (лекции, практические занятия, консультации) и самостоятельную работу. Приступая к освоению дисциплины, следует ознакомиться с ее содержанием, а также, с видами текущего контроля, формой промежуточной аттестации и оценочными материалами (Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации).</p> <p>Подробные методические рекомендации по выполнению практических заданий, самостоятельной, контрольной и курсовой работы приведены в методических материалах:</p> <p>методические указания и задания к практическим занятиям, самостоятельной и контрольной работе обучающихся направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.</p> <p>Лекции</p> <p>Лекции по дисциплине нацелены на получение базовых знаний по ключевым вопросам дисциплины, на формирование системного, целостного восприятия материала, а также на получение обучающимися установок для эффективной самостоятельной работы.</p> <p>Все лекции по дисциплине проводятся в сопровождении слайд-презентации (лекция-визуализация), на которую вынесена наиболее важная визуальная информация в концентрированном виде.</p> <p>Рекомендуется написание конспекта лекции, включающего тезисное изложение ее основных вопросов, в том числе, основные понятия, термины, ключевые слова, заключения и выводы.</p> <p>Практические занятия</p> <p>Практические занятия по дисциплине имеют целью приобретение умений и навыков в области калькуляции продукции общественного питания, а также, закрепление, дополнение и проверку знаний, полученных на лекциях и при самостоятельной работе.</p> <p>На практических занятиях задания выполняются индивидуально. Цель – получение навыка калькулирование продукции общественного питания в предприятиях питания самостоятельно и в условиях командной работы.</p> <p>Подготовка к выполнению контрольной работы. Процесс подготовки к выполнению контрольной работы обучающимися заочной формы обучения имеет целью повысить эффективность самостоятельного освоения дисциплины.</p> <p>Повышение эффективности достигается за счет систематизации и практического использования полученных знаний в процессе проработки заданий контрольной работы.</p> <p>Оценка результатов выполнения заданий контрольной работы позволяет оценить знания и умения, приобретенные обучающимися в процессе самостоятельного изучения дисциплины, и, при необходимости, скорректировать траекторию освоения дисциплины.</p> <p>Подготовка к зачету. Подготовка к зачету – заключительный этап самостоятельной работы, предполагающий повторение материала, освоенного в процессе обучения по дисциплине.</p> <p>Для упорядочения и самоконтроля процесса подготовки рекомендуется использовать оценочные материалы (Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации).</p>	

По вопросам, возникающим в процессе изучения дисциплины, обучающимся следует обращаться за консультациями к преподавателям кафедры по электронной почте или при личной встрече.

10. ПРИЛОЖЕНИЕ

- 10.1. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).
- 10.2. Методические рекомендации (указания) по выполнению лабораторных (практических) работ.
- 10.3. Методические рекомендации (указания) по выполнению контрольных работ.
- 10.4. Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы студентов.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«АРКТИЧЕСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ)
Агротехнологический факультет
Кафедра пищевых технологий и индустрии питания

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся

Дисциплина (модуль): Калькуляция в общественном питании

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль): Технология продукции и организация общественного питания

Квалификация выпускника: бакалавр

Общая трудоемкость 2 ЗЕТ / 72 часа

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ И ИНДИКАТОРОВ ДОСТИЖЕНИЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Категория компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	2	3
<i>Технологический</i>	ПК-1 Способен к разработке технологической документации и ведению технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-5.ПК-1 Способен применять правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продукции общественного питания, в том числе электронном виде в соответствии с технологическими инструкциями

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) И ПРОЦЕДУРА ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Код компетенции	Код индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Процедура оценивания компетенций (формы контроля)
1	2	3	4
<i>ПК-1</i>	<i>ИД-5.ПК-1</i>	<p>Знать: нормативы расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из сборника технических нормативов на продукцию общественного питания;</p> <p>Уметь: применять сборник технических нормативов при калькуляции себестоимости продукции общественного питания;</p> <p>Владеть: навыками калькулирования по сборнику технических нормативов на продукцию общественного питания.</p>	<p>Текущий контроль: <i>Тестирование, Решение задач, Контрольная работа (опрос, задачи), Защита реферата</i></p> <p>Промежуточная аттестация: <i>Зачет</i></p>

3. ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Уровни освоения	Критерии оценивания	Шкала оценивания результатов (баллы, оценки)
Не освоены	Студент имеет разрозненные и несистематизированные знания учебного материала, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении основных понятий, искажает их смысл, не может самостоятельно излагать материал.	0 – 60 балл. 2 (Не зачтено)

	Студент демонстрирует выполнение практических навыков и умений с грубыми ошибками.	
Пороговый	Студент освоил основные положения темы учебного занятия, однако при изложении учебного материала допускает неточности, излагает его неполно и непоследовательно, для изложения нуждается в наводящих вопросах со стороны преподавателя, испытывает сложности с обоснованием высказанных суждений. Студент владеет лишь некоторыми практическими навыками умениями.	61 – 75 балл. 3 (Зачтено)
Базовый	Студент освоил учебный материал в полном объеме, хорошо ориентируется в учебном материале, излагает материал в логической последовательности, однако при ответе допускает неточности. Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные рабочей программой дисциплины, однако допускает некоторые неточности.	76 – 85 балл. 4 (Зачтено)
Высокий	Студент показывает глубокие и полные знания учебного материала, при изложении не допускает неточностей и искажения фактов, излагает материал в логической последовательности, хорошо ориентируется в излагаемом материале, может дать обоснование высказываемым суждениям. Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные рабочей программой дисциплины.	86 – 100 балл. 5 (Зачтено)

4. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И (ИЛИ) ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ И НАВЫКОВ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Перечень оцениваемых компетенций - *ИД-5.ПК-1*

4.1. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ

Тесты

Задания для оценки компетенций ИД-5.ПК-1:

Примеры тестов для контроля знаний по темам:

Тест на тему: «Ценообразование в общественном питании»

1. Из чего складывается цена в общественном питании?
 - а. стоимость сырья и торговая надбавка;
 - б. себестоимость продукции и торговая надбавка;
 - в. стоимость сырья и налоги.
2. Какие цены могут применяться в качестве учетных на предприятии общественного питания?
 - а. покупные;
 - б. продажные;
 - в. покупные и продажные.
3. Для возмещения каких расходов предназначена торговая наценка?
 - а. издержек и получения прибыли;
 - б. издержек и налогов;
 - в. издержек, налогов и получения прибыли.
4. Торговая наценка-это
 - а. часть розничной цены товара, предназначенная для возмещения расходов;
 - б. добавленная стоимость к покупной цене товара, предназначенная для возмещения расходов и получения прибыли;
 - в. добавленная стоимость к продажной цене товара, предназначенная для возмещения торговых

расходов.

5. Торговая наценка общественного питания должна быть:
 - а. больше торговой надбавки торговли;
 - б. меньше торговой надбавки торговли;
 - в. равна торговой надбавке торговли.
6. По розничным ценам на предприятиях общественного питания реализуют следующие товары:
 - а. хлеб, соки, мороженое, кулинарные изделия;
 - б. продукцию собственного производства;
 - в. покупные товары, которые не перерабатывают на производстве.
7. Назовите цель составления плана- меню:
 - а. чтобы сосчитать выручку;
 - б. чтобы заказать продукты на базах снабжения;
 - в. чтобы рассчитать потребность в продуктах.
8. Назовите документы, по которым устанавливают нормы вложения сырья на каждое блюдо:
 - а. по меню;
 - б. по сборнику рецептур;
 - в. по плану-меню
9. Укажите, как определяют подлежащие включению в калькуляцию цены на продукты:
 - а. рассчитывают средние рыночные;
 - б. по распоряжению директора предприятия;
 - в. из документов, сопровождающие закупленные продукты.
10. Укажите, как при составлении калькуляции исчисляют стоимость сырьевого набора?
 - а. складывают цены всех продуктов, входящих в калькуляционный расчет;
 - б. складывают норму закладки всех продуктов, входящих в блюдо, и умножают на цену;
 - в. умножают нормы закладки продуктов на их цены и суммируют

Тест на тему: «Учет продуктов на производстве, отпуск и реализации продукции и товаров в предприятиях общественного питания»

1. По каким ценам стоимость блюд списывается с заведующего производством?
 - а. по продажным;
 - б. покупным;
 - в. продажным и покупным.
2. От чего зависит оформление отпуска продукции из производства на раздачу?
 - а. от формы оплаты;
 - б. места расположения раздачи;
 - в. графика работы.
3. Что делают с изделиями, не проданными в течение дня?
 - а. уничтожают по акту;
 - б. продают на следующий день;
 - в. возвращают обратно на производство.
4. Как списывается стоимость коробок, израсходованных на упаковку изделий в кондитерском цехе?
 - а. за счет стоимости изделий;
 - б. издержек производства;
 - в. издержек обращения.
5. Какие продукты можно получить в заготовочный цех непосредственно от поставщика?
 - а. овощи;
 - б. мясо;
 - в. муку.
6. Как осуществляется реализация продукции в буфете?
 - а. за наличный расчет;
 - б. наличный расчет через кассу;
 - в. наличный и безналичный расчеты.
7. С чего начинается инвентаризация в буфете?
 - а. с проверки подсобных помещений;
 - б. проверки денежных средств в кассе;
 - в. проверки наличия товаров в торговом зале.

8. По каким ценам ведут учет тары?
 - а. по продажным;
 - б. по свободным;
 - в. по покупным.
9. Как оформляется отпуск тары без товара?
 - а. накладной;
 - б. доверенностью;
 - в. не оформляется никак.
10. В случае недостачи материально ответственные лица должны:
 - а. найти виновных в ней;
 - б. возместить недостачу;
 - в. списать недостачу.

Примеры итогового теста для контроля знаний:

Вариант 1

Часть А

1. Определите, когда наступает материальная ответственность при поступлении продуктов на ПОП
 1. после проведения взвешивания и пересчёта поступившего товара
 2. с момента оприходования товара на склад на основании товаросопроводительных документов
 3. с момента распределения товара на складе
 4. с момента отгрузки товара со склада поставщика в транспорт покупателя
2. Произведите расчет выхода мякоти при обработке туши говядины 1 категории массой 250 кг.
 1. 184,00 кг.
 2. 73,75 кг.
 3. 176,25 кг.
 4. 66,00 кг.
3. Укажите учётные измерители, применяемые в учёте общественного питания
 1. рубли, доллары, евро
 2. товарные запасы, финансовые показатели,
 3. оперативные, статистические, бухгалтерские
 4. натуральные, трудовые, денежные
4. Какое количество горбуши потрошенной с головой нужно обработать для того, чтобы приготовить 50 порций филе с кожей и рёберными костями жареного (все порции 100 г)?
 1. 6,1 кг.
 2. 10,2 кг.
 3. 7,35 кг.
 4. 8,1 кг.
5. Определите, как исправить ошибки, допущенные в товарном отчёте
 1. корректурным способом
 2. корректурным способом и заверяются подписью МОЛ
 3. корректурным способом и заверяются подписью бухгалтера
 4. корректурным способом и заверяются подписью бухгалтера и МОЛ
6. Рассчитайте, какое количество картофеля очищенного получим из 50 кг в марте месяце
 1. 37,5 кг.
 2. 35 кг.
 3. 30 кг.
 4. 20 кг.
7. Определите название документа, которым оформляется поступление сырья и продуктов на производство
 1. кассовые чеки
 2. приходная накладная
 3. закупочный акт
 4. расходные накладные
8. Рассчитайте, какое количество молока сухого цельного понадобится, если молока пастеризованного цельного необходимо 15 кг.

1. 1,8 кг.
 2. 1,35 кг.
 3. 5,7 кг.
 4. 15,0 кг.
9. Укажите, как производится списание фарфорово-фаянсовой и сортовой стеклянной посуды
1. по наличию фактического боя
 2. по инвентаризационной ведомости и фактическому наличию
 3. по предельным нормам эксплуатационных потерь и наличию фактического боя
 4. по акту на бой, лом и порчу
10. Определите количество гречневой крупы ядрицы поджаренной для варки 200 порций каши рассыпчатой массой 150 г.
1. 1,25 кг.
 2. 14,28 кг.
 3. 12,51 кг.
 4. 7,5 кг.

Часть Б

11. Составьте калькуляцию на какао с молоком по 3 колонке, определите цену одной порции массой 200г. (цены: какао-порошок 1 пачка 200г.– 50 руб., сахар 1 кг. - 40 руб., молоко 1 л. – 50 руб.)
1. 340 руб. 00 коп.
 2. 34 руб. 00 коп.
 3. 6 руб. 80 коп.
 4. 15 руб. 00 коп.

Вариант 2

Часть А

1. Укажите сроки, отводимые в бухгалтерии, для проверки товарных отчётов
 1. тут же в присутствии МОЛ по форме, по существу и арифметически
 2. в тот же день по форме, по существу и арифметически
 3. в течение 3 дней по форме, по существу и арифметически
 4. до следующего дня отчёта по форме, по существу и арифметически
2. Для приготовления холодной закуски необходимо 2,3 кг. сельди крупной солёной пряной без головы филе. Какое количество нужно обработать, что бы выполнить заказ
 1. 3,59 кг.
 2. 3,13 кг.
 3. 4,6 кг
 4. 3,1 кг.
3. Укажите с кем из работников, имеющих доступ к материальным ценностям, не заключают договор о материальной ответственности
 1. с учениками, практикантами, выпускниками специальных учебных заведений, не имеющих опыта работы с материальными ценностями, в первый год их работы
 2. с учениками, практикантами, выпускниками специальных учебных заведений, не имеющих опыта работы с материальными ценностями, в первый год их работы, грузчиками, уборщицами, сторожами
 3. с учениками, практикантами, выпускниками специальных учебных заведений, не имеющих опыта работы с материальными ценностями, в первый год их работы, уборщицами
 4. с учениками, практикантами
4. Рассчитайте количество топлёного жира, полученного при перетапливании 90 кг. жира – сырца свиного
 1. 67,5 кг.
 2. 72кг.
 3. 18 кг.
 4. 9 кг.
5. Укажите документ, на основании которого бухгалтерия производит расчёт сырья для кондитерского производства
 1. план-меню
 2. меню-требование

3. накладная
 4. наряд-заказ
6. Для приготовления супа необходимо 2 кг. очищенной моркови. Определите, какое количество моркови нужно получить со склада в декабре
1. 2,50 кг.
 2. 2,67 кг.
 3. 2,40 кг.
 4. 3,00 кг.
7. Укажите, сколько экземпляров товарного отчёта необходимо составить
1. 1 экземпляр
 2. 2 экземпляра
 3. 3 экземпляра
 4. 5 экземпляров
8. Определите какое количество порций каши вязкой молочной массой 200 г. можно приготовить из 2,5 кг. рисовой крупы
1. 68 порций.
 2. 35 порций.
 3. 56 порций
 4. 146 порций.
9. Укажите основные этапы инвентаризации:
1. проверка фактического наличия товара.
 2. проверка фактического наличия товара; принятие хозяйственных решений на основании результатов инвентаризации.
 3. проверка фактического наличия товара; документальное оформление результатов инвентаризации.
 4. проверка фактического наличия товара; документальное оформление результатов инвентаризации; принятие хозяйственных решений на основании результатов инвентаризации.
10. Произведите замену томатного пюре 12% на томатную пасту 35-40% при приготовлении гуляша, если томатного пюре необходимо 150 г.
1. 0,060 кг.
 2. 0,045 кг.
 3. 0,09 кг.
 4. 0,062 кг.

Часть Б

11. Составьте калькуляцию на творог со сметаной и сахаром, определите цену 1 порции (цены: творог 1 пачка 250 г. – 45 руб., сметана за 1 кг. - 130 руб., сахар за 1 кг. - 40 руб.)
1. 1138 руб. 50 коп.
 2. 11 руб. 39 коп.
 3. 3204 руб.
 4. 32руб. 04 коп.

.....

Критерии оценивания:

$$K = \frac{A}{P};$$

где: К – коэффициент усвоения,
 А – число правильных ответов,
 Р – общее число вопросов в тесте.

- 5 = 0,91-1
- 4 = 0,76-0,9
- 3 = 0,61-0,75
- 2 = 0,6

4.2. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ

Перечень зачетных вопросов (заданий)

Для оценки компетенции: *ИД-5.ПК-1*

1. Что такое цена?
2. Назовите виды цен, применяемых в общественном питании.
3. В чем заключается значение выбора учетной цены?
4. Что такое план-меню, каково его предназначение?
5. Чем являются сборники рецептур для предприятий общественного питания?
6. Какая информация содержится в Сборнике рецептур помимо самих рецептур и технологии приготовления?
7. В чем отличие Сборника рецептур блюд и Сборника рецептур мучных кондитерских и булочных изделий?
8. Что такое калькуляция?
9. Как составляется калькуляционный расчет?
10. Кто и как устанавливает наценки в общественном питании?
11. В чем состоит отличие разных способов калькуляции цен на продукцию общественного питания?
12. Как рассчитывается цена на продукцию общественного питания без калькуляции?
13. Как рассчитывают цены на продукцию кондитерского цеха?
14. Как рассчитывают цены для мелкорозничной сети?

Критерии оценивания:

«Зачтено» - выставляется студенту, продемонстрировавшему всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «зачтено» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

«Не зачтено» - выставляется студенту, продемонстрировавшему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «не зачтено» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ

5.1. ПРОЦЕДУРА ОЦЕНИВАНИЯ – ПОРЯДОК ДЕЙСТВИЙ ПРИ ПОДГОТОВКЕ И ПРОВЕДЕНИИ АТТЕСТАЦИОННЫХ ИСПЫТАНИЙ И ФОРМИРОВАНИИ ОЦЕНКИ

Справочная таблица процедур оценивания

№ п/п	Процедуры оценивания	Краткая характеристика	Оценочные материалы ¹	Критерии оценивания (примеры описания ¹)	Формирование компетенции		
					Знания	Навыки	Умения
	Собеседование (С)	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам/разделам дисциплины	<p>«Отлично» - в ответе отражены основные концепции и теории по данному вопросу, проведен их критический анализ и сопоставление, описанные теоретические положения иллюстрируются практическими примерами и экспериментальными данными. Студентом формулируется и обосновывается собственная точка зрения на заявленные проблемы, материал излагается профессиональным языком с использованием соответствующей системы понятий и терминов.</p> <p>«Хорошо» – в ответе описываются и сравниваются основные современные концепции и теории по данному вопросу, описанные теоретические положения иллюстрируются практическими примерами, студентом формулируется собственная точка зрения на заявленные проблемы, однако он испытывает затруднения в ее аргументации. Материал излагается профессиональным языком с использованием соответствующей системы понятий и терминов.</p> <p>«Удовлетворительно» – в ответе отражены лишь некоторые современные концепции и теории по данному вопросу, анализ и сопоставление этих теорий не проводится. Студент испытывает значительные затруднения при иллюстрации теоретических положений практическими примерами. У студента отсутствует собственная точка зрения на заявленные проблемы. Материал излагается профессиональным языком с использованием соответствующей системы понятий и терминов.</p> <p>«Неудовлетворительно» – ответ не отражает современные концепции и теории по данному вопросу. Студент не может привести практических примеров. Материал излагается «житейским» языком, не используются понятия и термины соответствующей научной области, студент не может назвать ни одной научной теории, не дает определения базовым понятиям.</p>	+		

¹ Обратите внимание, что в графе «Критерии оценивания» даны примеры критериев для оценивания типовых контрольных заданий, преподаватель имеет право скорректировать предложенные с учетом специфики дисциплины или дать свои собственные.

Тест (Т)	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий	$K = \frac{A}{P}$ K – коэффициент усвоения, A – число правильных ответов, P – общее число вопросов в тесте. $5 = 0,85-1$ $4 = 0,7-0,84$ $3 = 0,6-0,69$ $2 = > 0,59$	+		
Устный ответ (У)	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Темы и вопросы для обсуждения	<p>При оценке ответа студента надо руководствоваться следующими критериями, учитывать:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) полноту и правильность ответа; 2) степень осознанности, понимания изученного; 3) языковое оформление ответа. <p>Отметка "5" ставится, если студент:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) полно излагает изученный материал, даёт правильное определение понятий; 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка. <p>Отметка "4" ставится, если студент даёт ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки "5", но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1-2 недочёта в последовательности и языковом оформлении излагаемого.</p> <p>Отметка "3" ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого. <p>Отметка "2" ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка "2" отмечает такие недостатки в подготовке ученика, которые являются серьёзным препятствием к успешному овладению последующим материалом.</p>	+		
Доклад или сообщение (Д)	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных	Темы докладов, сообщений	<p>10 баллов: Доклад создан с использованием компьютерных технологий (презентация Power Point, Flash–презентация, видео-презентация и др.) Используются дополнительные источники информации. Содержание заданной темы раскрыто в полном объеме. Отражена структура доклада (вступление, основная часть, заключение, присутствуют выводы и примеры). Оформление работы. Оригинальность выполнения (работа сделана самостоятельно, представлена впервые).</p> <p>8 баллов: Доклад создан с использованием компьютерных технологий (презентация</p>	+	+	

		результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы. Средство контроля, важное для формирования универсальных компетенций обучающегося, при развитии навыков самостоятельного творческого мышления.		Power Point, Flash–презентация, видео-презентация и др.) Содержание доклада включает в себя информацию из основных источников (методическое пособие), дополнительные источники информации не использовались. Содержание заданной темы раскрыто не в полном объеме. Структура доклада сохранена (вступление, основная часть, заключение, присутствуют выводы и примеры). 6 баллов: Доклад сделан устно, без использования компьютерных технологий. Используются дополнительные источники информации. Содержание заданной темы раскрыто в полном объеме. Отражена структура доклада (вступление, основная часть, заключение, присутствуют выводы и примеры). 4 балла: Доклад сделан устно, без использования компьютерных технологий. Содержание доклада ограничено информацией только из методического пособия. Содержание заданной темы раскрыто не в полном объеме. Отсутствуют выводы и примеры. Оригинальность выполнения низкая. 0 баллов: Доклад сделан устно, без использования компьютерных технологий и других наглядных материалов. Содержание ограничено информацией только из методического пособия. Заданная тема доклада не раскрыта, основная мысль сообщения не передана.			
Реферат	Самостоятельная письменная аналитическая работа, выполняемая на основе преобразования документальной информации, раскрывающая суть изучаемой темы; представляет собой краткое изложение содержания книги, научной работы, результатов изучения научной проблемы важного социально-культурного, народнохозяйственного или политического значения. Реферат отражает различные точки зрения на исследуемый вопрос, в том числе точку зрения самого автора.	Темы рефератов	Изложенное понимание реферата как целостного авторского текста определяет критерии его оценки: <u>новизна</u> текста; <u>обоснованность</u> выбора источника; <u>степень раскрытия</u> сущности вопроса; <u>соблюдения требований</u> к оформлению. <u>Новизна текста:</u> а) <u>актуальность</u> темы исследования; б) <u>новизна и самостоятельность</u> в постановке проблемы, формулирование нового аспекта известной проблемы в установлении новых связей (межпредметных, внутрипредметных, интеграционных); в) <u>умение работать с исследованиями</u> , критической литературой, систематизировать и структурировать материал; г) <u>явленность авторской позиции</u> , самостоятельность оценок и суждений; д) <u>стилевое единство текста</u> , единство жанровых черт. <u>Степень раскрытия сущности вопроса:</u> а) <u>соответствие</u> плана теме реферата; б) <u>соответствие</u> содержания теме и плану реферата; в) <u>полнота и глубина</u> знаний по теме; г) <u>обоснованность</u> способов и методов работы с материалом; е) <u>умение обобщать, делать выводы, сопоставлять</u> различные точки зрения по одному вопросу (проблеме). <u>Обоснованность выбора источников:</u> а) оценка использованной литературы: привлечены ли наиболее известные работы по теме исследования (в т.ч. журнальные публикации последних лет, последние статистические данные, сводки, справки и т.д.). <u>Соблюдение требований к оформлению:</u> а) насколько <u>верно</u> оформлены ссылки на используемую литературу, список литературы; б) оценка грамотности и культуры изложения (в т.ч. орфографической, пунктуационной, стилистической культуры), владение терминологией; в) <u>соблюдение требований</u> к объёму реферата. «Отлично» - 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» – основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует		+	+	

				<p>логическая последовательность в суждениях; не выдержан объем реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.</p> <p>«Удовлетворительно» – 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.</p> <p>«Неудовлетворительно» – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.</p>			
Экзамен (Э), зачет (З), дифференцированный зачет (ДЗ)	Экзамены, зачеты по всей дисциплине или ее части преследуют цель оценить работу студента за курс (семестр), полученные теоретические знания, прочность их, развитие творческого мышления, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их к решению практических задач.	Вопросы для подготовки. Комплект экзаменационных билетов.	<p>5 (Отлично) «Зачтено» выставляется студенту, продемонстрировавшему всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «Отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.</p> <p>4 (Хорошо) «Зачтено» выставляется студенту, продемонстрировавшему полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «Хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.</p> <p>3 (Удовлетворительно) «Зачтено» выставляется студенту, продемонстрировавшему знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «Удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.</p> <p>2 (Неудовлетворительно) «Не зачтено» выставляется студенту, продемонстрировавшему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «Неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.</p>	+	+	+	

5.2. Критерии сформированности компетенций по разделам (темам) содержания дисциплины

Код занятия	Наименование разделов и тем/вид занятия/	Компетенции	Процедура оценивания	Всего баллов	Не освоены	Пороговый	Базовый	Высокий
1.1-1.23	Раздел 1. Ценообразование в общественном питании	ИД-5.ПК-1	Т У	100	0-60	61-75	76-85	86-100
	Зачет	ИД-5.ПК-1	Зач	100	0-60	61-75	76-85	86-100

* - указать У- устный ответ, З- задача, К- контрольная работа, Т- тестовое задание, Э - экзамен и т.п.