Частное профессиональное образовательное учреждение

Вологодский кооперативный колледж

Комплект контрольно-оценочных средств

по учебной дисциплине

Ценообразование в предприятиях общественного питания

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Вологда, 2020

Рассмотрено на заседании цикловой
комиссии экономики и бухгалтерского учета
Протокол № 1 от 02.09.2020г.
Председатель цикловой комиссии

_____ А.А. Русина

Утверждаю
Заместитель директора по учебной работе

_____ А.А. Дроздова

Одобрено на заседании методического совета
Протокол № 1 от 09.09.2020г.

Организация-разработчик: ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж

Разработчик: Вишнякова Т.Б., преподаватель ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, учебной дисциплины Ценообразование в предприятиях общественного питания.

I ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1 Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения учебной дисциплины (УД) Ценообразование в предприятиях общественного питания ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2 Результаты освоения программы учебной дисциплины, подлежащие проверке

В результате освоения программы УД у обучающихся должны быть сформированы следующие профессиональные компетенции (ПК) и общие компетенции (ОК).

Таблица 1 – Показатели оценки сформированности ПК

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Осуществляют разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Устный опрос, защита практических занятий, решение тестов
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Осуществляют разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Устный опрос, защита практических занятий, решение тестов
ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Осуществляют разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Устный опрос, защита практических занятий, решение тестов
ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Осуществляют разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Устный опрос, защита практических занятий, решение тестов
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	Осуществляют разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	Устный опрос, защита практических занятий, решение тестов

Таблица 2 – Показатели оценки сформированности ОК

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	обоснованность выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач используя представление о взаимосвязи организмов и среды обитания; эффективность и качество выполнения профессиональных задач с учетом регламентов экологической безопасности	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	выполнение эффективного поиска необходимой информации, используя различные источники, в том числе электронные	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	демонстрирует применение современной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	демонстрирует способность организовать работу коллектива	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	демонстрирует грамотность изложения свои мысли по профессиональной тематике	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	демонстрирует понимание значимости своей профессии, поведение на основе общечеловеческих ценностей	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	соблюдение норм экологической безопасности; определение направлений ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности.	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	демонстрирует применение информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	умение пользоваться профессиональной документацией, находить в ней нужную информацию	
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	демонстрирует определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, умение составлять бизнес-план, презентовать бизнес-идею, определять источники финансирования, находить грамотные кредитные продукты для открытия дела	

В ходе освоения УД обучающиеся осваивают следующие знания и умения.

Таблица 3 – Показатели оценки освоения знаний и умений

Знания, умения	Показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
уметь:		Проверочные и самостоятельные работы на занятиях, проверка домашних заданий, практические работы, контрольная работа
У1 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	умение распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	
У2 составлять план действия; определять необходимые ресурсы;	умение составлять план действия; определять необходимые ресурсы;	
У3 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;	умение владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;	
У4 определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; оформлять результаты поиска;	умение определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; оформлять результаты поиска;	
У5 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	умение определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	
У6 организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;	умение организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;	
У7 излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы;	умение излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы;	
У8 презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности);	умение презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности);	
У9 соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности);	умение соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности);	
У10 применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение;	умение применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение;	
У11 понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности.	умение понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности.	

У12 выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;	умение выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;	
У13 рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;	умение рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;	
У14 рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;	умение рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;	
У15 рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;	умение рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;	
У16 рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;	умение рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;	
У17 рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении.	умение рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении.	
знать:		Фронтальный опрос по теории, определениям и основным понятиям; тестирование, контрольная работа
З1 основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;	знание основных источников информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;	
З2 структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;	знание структур плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;	
З3 номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации;	знание номенклатуры информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемов структурирования информации;	
З4 содержание актуальной нормативно-правовой документации;	знание содержания актуальной нормативно-правовой документации;	
З5 психология коллектива; психология личности;	знание психологии коллектива; психологии личности;	

36 особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов;	знание особенностей социального и культурного контекста; правила оформления документов;	
37 сущность гражданско-патриотической позиции; правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности;	знание сущности гражданско-патриотической позиции; правил поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности;	
38 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	знание правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	
39 современные средства и устройства информатизации;	знание современных средств и устройств информатизации;	
310 правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;	знание правил построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;	
311 основы финансовой грамотности;	знание основ финансовой грамотности;	
312 правила организации проработки рецептур;	знание правил организации проработки рецептур;	
313 правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов;	знание правил, методик расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов;	
314 правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;	знание правил оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;	
315 правила расчета себестоимости полуфабрикатов;	знание правил расчета себестоимости полуфабрикатов;	
316 правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;	знание правил, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;	
317 правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;	знание правил, методик расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;	
318 правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков;	знание правил, методик расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков;	
319 правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	знание правил, методик расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	

1.3 Формы промежуточной аттестации по учебной дисциплине

Обязательной формой аттестации по итогам освоения программы УД является контрольная работа.

II КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Предметом оценки освоения УД являются умения и знания, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций. Контроль и оценка этих дидактических единиц осуществляются с использованием следующих форм и методов.

Таблица 4 – Контроль и оценка освоения УД Ценообразование в предприятиях общественного питания

Элемент УД	Текущий контроль		Промежуточная аттестация		
	Оценочное средство	**Проверяемые умения, знания**	**Форма контроля**	**Оценочное средство**	**Проверяемые умения, знания**
Тема 1.1 Ценообразование на предприятиях общественного питания	проверочные работы, проверка домашних заданий, фронтальный опрос по теории, практические работы	У1 – У11 З1 – З12	Контрольная работа	Контрольная работа состоит из 6 вариантов по 2 теоретических задания в каждом и 1 практического задания	У1 – У17 З1 – З19
Тема 2 Общие правила составления калькуляционных карточек.	проверочные работы, проверка домашних заданий, фронтальный опрос по теории, практические работы	У12 – У17 З12 – З19			

2.2 Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации по УД Ценообразование в предприятиях общественного питания

По итогам изучения дисциплины предусмотрена контрольная работа. Контрольная работа составлена в 6 вариантах по 3 вопроса в каждом (2 теоретических и 1 практических).

Примерный перечень вопросов для контрольной работы

1. Раскрыть особенности учета на предприятии общественного питания.
2. Раскрыть основание для производства продукции общественного питания.
3. Раскрыть процесс использования Технологической карты как первичного документа учета.
4. Раскрыть порядок построения и пользования Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.
5. Раскрыть порядок перерасчета нормы затрат сырья для других кондиций. Правила пользования приложением к Сборнику.
6. Раскрыть порядок перерасчета при замене продуктов.
7. Раскрыть порядок учета расхода сырья для новых и фирменных блюд.
8. Раскрыть порядок составления рецептур на новые и фирменные блюда (изделия).
9. Раскрыть порядок организации проведения работ по отработке рецептур, оформления технико-технологической карты.
10. Раскрыть порядок ценообразования в общественном питании.
11. Раскрыть способы определения продажной цены на продукцию общественного питания, методы определения продажной цены.
12. Раскрыть порядок заполнения калькуляционных карт в общественном питании.

Примерный перечень практических заданий для контрольной работы.

1. Составить калькуляцию блюд: суп-пюре из индейки: индейка потрошеная I категории, молоко сухое; кулебяка с капустным фаршем.
2. Составить калькуляцию блюд: бульон мясной прозрачный с фрикадельками: говядина II категории; ватрушки из слоеного теста с творогом: мука с влажностью 16,5%, в наличии яичный порошок.
3. Составить калькуляцию блюд: макароны запеченные с сыром; шашлык из говядины, в наличии вырезка горбуша неразделанная.
4. Составить калькуляцию блюд: яичница - глазунья с овощами: масса яиц 42 гр., капуста цветная; рыба, запеченная по-московски: в наличии горбуша неразделенная среднего размера.
5. Составить калькуляцию блюд: рассольник ленинградский со свининой: свинина жирная, месяц декабрь; пирожки печеные массой 75 гр. Тесто дрожжевое. Фарш морковный.
6. Составить калькуляцию блюд: эскалоп из свинины, гарнир сложный. В наличии корейка свинина без реберных костей; кофе черный со взбитыми сливками.

Критерии оценивая контрольной работы:

Оценка отлично «5» - за правильное выполнение всех теоретических вопросов и практического задания;

Оценка хорошо «4» - за правильное выполнение любого теоретического вопроса и практического задания или неполное раскрытие двух теоретических вопросов и выполнение практического задания;

Оценка удовлетворительно «3» - за неполное раскрытие одного вопроса и выполнение практического задания или за раскрытие двух теоретических вопросов;

Оценка неудовлетворительно «2» - за выполнение одного задания и менее.

Задание для экзаменующегося

ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж

Промежуточная аттестация:
Контрольная работа

Дисциплина:
«Ценообразование в предприятиях общественного питания»

ВАРИАНТ № 1

Задание 1. Раскройте порядок построения и пользования Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

Задание 2. Раскройте порядок заполнения калькуляционных карт в общественном питании.

Задание 3 Составьте калькуляцию на 100 порций на щи из свежей капусты с картофелем (рецептура № 197) на костном бульоне с говядиной 2 категории на 20.01. выход порции 250г.

Цены на продукты:

Кости пищевые	100=00
Вода	10=00
Капуста белокочанная	20=00
Картофель	18=00
Морковь	20=00
Петрушка	80=00
Лук репчатый	22=00
Жир	80=00
Мясо говядина	200=00
Сметана	90=00
Соль	10=00
Перец горошком	125=00

Недостающие реквизиты заполнить самостоятельно.

Критерии оценивания результатов дифференцированного зачета:

Оценка «5» (отлично) – за правильное выполнение всех теоретических вопросов и практического задания;

Оценка «4» (хорошо) – за правильное выполнение любого теоретического вопроса и практического задания или неполное раскрытие двух теоретических вопросов и выполнение практического задания;

Оценка «3» (удовлетворительно) – за неполное раскрытие одного вопроса и выполнение практического задания или за раскрытие двух теоретических вопросов;

Оценка «2» (неудовлетворительно) – за выполнение одного задания и менее.

2.3 Перечень практических работ

Таблица 5 – Практические работы по УД Ценообразование в предприятиях общественного питания

№	Название практического занятия	Кол-во часов
1	Расчет потребного количества сырья по плану-меню	2
2	Составление калькуляционных карточек на первые блюда (заправочные супы, молочные и пюреобразные супы)	2
3	Составление калькуляционных карточек на вторые блюда, гарниры, соусы (рыбные блюда)	2
4	Составление калькуляционных карточек на вторые блюда, гарниры, соусы (блюд из яиц и творога)	2
5	Составление калькуляционных карточек на вторые блюда, гарниры, соусы (блюда из мяса)	2
6	Составление калькуляционных карточек на холодные закуски	2
7	Составление калькуляционных карточек на холодные закуски	2
8	Составление калькуляционных карточек на напитки	2
9	Составление калькуляционных карточек на мучные блюда	2
10	Составление калькуляционных карточек на выпечные изделия	2
11	Составление калькуляционных карточек на кондитерские изделия	2
12	Составление готового меню предприятия для потребителей	2