

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Узунов Федор Владимирович
Должность: Ректор
Дата подписания: 17.04.2026 10:59:43
Уникальный программный ключ:
fd935d10451b860e912364e0778f8448453b5fdb607f94388008e29877e6bcb55

Приложение к РПД

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ»
«УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И УПРАВЛЕНИЯ»
Факультет экономики, управления и юриспруденции
Кафедра «Управление и бизнес-информатика»**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ В РЕСТОРАННОМ ХОЗЯЙСТВЕ**

Направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль: Руководитель предприятия питания

Квалификация выпускника: бакалавр

Для всех
форм обучения

Симферополь

1. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

Средства оценивания в ходе текущего контроля:

- устные опросы в ходе семинарских занятий;
- рефераты;
- тестирование;
- практические и ситуационные задания, выполняемые в ходе семинарского занятия или рекомендуемые для самостоятельной работы.

Компетенция УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности		
УК-10.1 Знает	УК-10.2 Умеет	УК-10.3 Владеет
базовые принципы, задачи, приемы ведения учета на предприятии; основы нормативного регулирования бухгалтерского учета в Российской Федерации.	применять элементы метода бухгалтерского учета для принятия обоснованных экономических решений; оценивать, классифицировать и систематизировать на бухгалтерских счетах отдельные факты хозяйственной жизни; определять влияние фактов хозяйственной жизни на показатели бухгалтерской отчетности.	навыками применения теоретических основ, принципов бухгалтерского учета; методов и инструментов анализа экономической информации для принятия решений в различных областях экономики

1.1. Вопросы к текущему контролю

1. Особенности организации бухгалтерского учёта в ресторанном бизнесе.
2. Классификация затрат в ресторанном хозяйстве и их отражение в учёте.
3. Документальное оформление поступления и списания продуктов и сырья на кухне ресторана.
4. Учёт выручки от реализации блюд и напитков: порядок и основные документы.
5. Порядок проведения инвентаризации товарно-материальных ценностей в ресторане.
6. Учёт расчётов с поставщиками продуктов и услуг в ресторанном хозяйстве.
7. Особенности учёта алкогольной продукции и работы с ЕГАИС.
8. Учёт заработной платы и других выплат персоналу ресторана.
9. Формирование себестоимости реализованных блюд: методы и порядок расчёта.
10. Отражение операций по аренде, коммунальным платежам и другим постоянным расходам ресторана.
11. Порядок составления и представления отчётности в ресторанном хозяйстве.
12. Учёт использования посуды, инвентаря и других малоценных предметов.
13. Внутренний контроль и аудит в ресторанном бизнесе: цели и методы.
14. Особенности налогообложения ресторанной деятельности (ОСНО, УСН, патент).
15. Учёт скидок, бонусов и программ лояльности для гостей ресторана.
16. Учёт возвратов блюд и напитков от гостей: документальное оформление и проводки.

17. Особенности учёта банкетного обслуживания и оформления заказов на мероприятия.
18. Учёт подарочных сертификатов и карт лояльности в ресторанном бизнесе.
19. Порядок списания потерь и порчи продуктов: причины, оформление, отражение в учёте.
20. Учёт операций по эквайрингу и безналичным расчётам с гостями.
21. Особенности учёта сырья и полуфабрикатов собственного производства.
22. Взаимодействие с кассовой техникой: требования, оформление операций, контроль.
23. Учёт расходов на маркетинг, рекламу и продвижение ресторана.
24. Порядок расчёта и распределения общепроизводственных и общехозяйственных расходов.
25. Учёт операций по доставке блюд и работе с агрегаторами доставки.
26. Особенности учёта импортных продуктов и сырья: валютные операции, таможенные платежи.
27. Учёт операций по переработке (утилизации) пищевых отходов.
28. Порядок формирования резервов на оплату отпусков и других вознаграждений персоналу.
29. Учёт расходов на обучение и повышение квалификации сотрудников ресторана.
30. Особенности учёта в сетевых ресторанах: централизация и децентрализация учёта.

1.2 Темы рефератов

1. Особенности организации бухгалтерского учёта в ресторанном бизнесе.
2. Учёт товарных запасов и сырья в ресторане.
3. Особенности учёта выручки и кассовых операций в ресторанном хозяйстве.
4. Методы калькулирования себестоимости блюд в ресторане.
5. Учёт затрат на производство и реализацию продукции в ресторане.
6. Особенности учёта алкогольной продукции и работа с ЕГАИС.
7. Влияние сезонности на бухгалтерский учёт в ресторанном бизнесе.
8. Учёт расходов на персонал в ресторанном хозяйстве.
9. Особенности налогообложения ресторанов: выбор системы налогообложения.
10. Учёт и списание порчи, брака и отходов в ресторанном бизнесе.
11. Внутренний контроль и инвентаризация на предприятиях общественного питания.
12. Автоматизация бухгалтерского учёта в ресторанном хозяйстве.
13. Учёт рекламных и маркетинговых расходов ресторана.
14. Особенности учёта аренды и коммунальных платежей в ресторанном бизнесе.
15. Бухгалтерский учёт франшизы в ресторанном хозяйстве.
16. Учёт инвестиций и капитальных вложений в развитие ресторана.
17. Особенности учёта безналичных расчётов с клиентами и поставщиками.
18. Бухгалтерский учёт при организации банкетов и кейтеринга.
19. Учёт скидок, бонусов и программ лояльности для гостей ресторана.
20. Особенности учёта импортных продуктов и валютных операций в ресторане.
21. Бухгалтерский учёт при смене собственника или реорганизации ресторана.
22. Учёт расходов на обучение и повышение квалификации персонала.
23. Особенности учёта потерь от хищений и недостач в ресторанном бизнесе.
24. Влияние санитарных норм и требований на бухгалтерский учёт ресторана.
25. Учёт расходов на ремонт и обслуживание оборудования в ресторане.
26. Особенности учёта подарочных сертификатов и депозитов.
27. Бухгалтерский учёт при организации доставки еды.
28. Учёт расходов на упаковку и одноразовую посуду.
29. Особенности учёта доходов от продажи сопутствующих товаров (сувениры, мерч).

30. Влияние изменений законодательства на бухгалтерский учёт в ресторанном хозяйстве.
31. Учёт расходов на программное обеспечение и IT-услуги для ресторана.
32. Особенности учёта затрат на оформление интерьера и атмосферу заведения.
33. Бухгалтерский учёт при участии ресторана в гастрономических фестивалях.
34. Учёт расходов на проведение дегустаций и промо-акций.
35. Особенности учёта доходов от аренды зала для мероприятий.
36. Бухгалтерский учёт при работе с корпоративными клиентами.
37. Учёт расходов на экологические инициативы и утилизацию отходов.
38. Особенности учёта доходов и расходов при организации летних веранд.
39. Влияние цифровизации на бухгалтерский учёт в ресторанном бизнесе.
40. Перспективы развития бухгалтерского учёта в ресторанном хозяйстве: тренды и инновации.

1.3 Тестовые задания

1. Какой первичный документ является основанием для оприходования продуктов на склад ресторана?
 1. Товарно-транспортная накладная (ТТН)
 2. Платежное поручение
 3. Акт о возврате товара
 4. Кассовый чек
2. Какой счет бухгалтерского учета предназначен для обобщения информации о наличии и движении сырья и товаров на складе ресторана?
 1. Счет 10 «Материалы»
 2. Счет 41 «Товары»
 3. Счет 43 «Готовая продукция»
 4. Счет 20 «Основное производство»
3. Где был впервые законодательно закреплён термин «калькуляция блюда» (применительно к советскому общепиту)?
 1. В ГОСТе СССР 1968 г.
 2. В Великобритании (акт о питании)
 3. В США (закон о продовольственной безопасности)
 4. В России (ФЗ «О качестве питания»)
4. Что является объектом калькулирования в ресторанном хозяйстве?
 1. Час работы повара
 2. Один квадратный метр зала
 3. Блюдо (или его порция)
 4. Упаковочный материал
5. Какие операции в ресторане отражаются с использованием счета 50 «Касса»? (несколько вариантов)
 1. Выдача зарплаты официантам из кассы
 2. Оплата поставщику безналичным переводом
 3. Внесение выручки в банк инкассатором
 4. Получение наличных от покупателя через кассу
 5. Начисление амортизации плиты
6. Какие показатели обязательно рассчитываются в калькуляционной карточке блюда? (несколько вариантов)
 1. Продажная цена блюда
 2. Норма расхода сырья на одно блюдо (брутто/нетто)
 3. Зарплата директора ресторана
 4. Сумма наценки (или торговая наценка)

5. Арендная плата за месяц
7. Какие виды учета существуют в ресторанном хозяйстве для контроля движения продуктов? (несколько вариантов)
 1. Сортовой учет
 2. Партионный учет
 3. Психографический учет
 4. Оперативный учет остатков на кухне
 5. Эргономический учет рабочего места повара

Дополнить предложение

8. Разница между продажной ценой блюда и стоимостью сырьевого набора (по закупочным ценам) называется _____.
9. Документ, который составляется комиссией при порче продуктов в холодильнике (например, из-за отключения света) – это _____.
10. Стоимость сырья, израсходованного на приготовление блюд в течение дня, списывается с кредита счета 41 «Товары» в дебет счета _____.
11. Инвентаризация в ресторане обязательна перед составлением годовой бухгалтерской отчетности, а также при смене _____.
12. Если блюдо готовится из продуктов, которые не были оприходованы через склад (например, пряности с огорода шеф-повара), возникает ситуация, называемая в учете _____.

13. Установите соответствие между первичным документом и его назначением:

№	Документ	№	Назначение
1	Требование в кладовую (ОП-3)	А	Отражение выручки через ККМ
2	Акт о реализации готовых изделий (ОП-10)	Б	Отпуск продуктов со склада на кухню
3	Акт о снятии показаний ККМ	В	Списание проданных блюд по факту
4	Накладная на отпуск товара	Г	Отгрузка товаров стороннему покупателю

14. Установите соответствие между счетом учета и хозяйственной операцией в ресторане:

№	Счет	№	Операция
1	Счет 44 «Расходы на продажу»	А	Начислена амортизация кондитерского цеха
2	Счет 20 «Основное производство»	Б	Выявлена недостача посуды при инвентаризации
3	Счет 94 «Недостачи и потери»	В	Зарплата уборщицы зала
4	Счет 91 «Прочие доходы и расходы»	Г	Продажа старого холодильника

15. Установите соответствие между нормативом и его значением для ресторана (условно):

№	Показатель	№	Значение (норма/срок)
1	Предельный срок хранения салата «Цезарь» (по СанПиН)	А	5 лет
2	Норма естественной убыли при хранении муки	Б	2 суток
3	Срок хранения документов (накладных) в архиве ресторана	В	0.05–0.07% (в среднем)
4	Частота плановой инвентаризации (мин. для общепита)	Г	1 раз в квартал

16. Установите последовательность действий при проведении инвентаризации на кухне ресторана:

1. Сравнение фактических остатков с учетными данными

2. Подготовка приказа о проведении инвентаризации
 3. Пересчет сырья, полуфабрикатов и готовых блюд комиссией
 4. Составление сличительной ведомости и акта
17. Установите последовательность этапов учета продуктов в ресторане:
1. Списание продуктов на себестоимость блюда
 2. Приемка продуктов от поставщика по ГТН
 3. Оприходование продуктов на склад (счет 41)
 4. Отпуск продуктов со склада в производство (кухню)
18. Дополнить: Если в ресторане используется 40% торговая наценка, а закупочная цена продуктов для борща – 100 руб., то продажная цена борща составит _____ руб.
19. Дополнить: Счет, на котором отражается разница между продажной и покупной стоимостью товаров (наценка) в ресторане, называется _____.
20. Дополнить: Цель управленческого учета в ресторанном хозяйстве – это _____ (в отличие от финансового учета для налоговой).

1.4 Практические задания

1. Задача

Разработать мероприятия по обеспечению сохранности товарно-материальных ценностей (ТМЦ) на складе ресторана.

ОТВЕТ:

- Внедрение материальной ответственности кладовщика (заключение договора о полной индивидуальной материальной ответственности);
- Проведение ежемесячных инвентаризаций без предупреждения;
- Ограничение доступа посторонних лиц в складские помещения;
- Маркировка стеллажей и организация адресного хранения продуктов;
- Контроль температурного режима и влажности для скоропортящихся продуктов.

2. Задача

Разработать мероприятия по предупреждению недостатков и улучшению учета для профессии «Повар-калькулятор».

ОТВЕТ:

- Внедрение автоматизированной системы учета списания продуктов (например, с весами, подключенными к кассе);
- Ежедневная сверка фактического остатка продуктов с нормами, заложенными в калькуляционные карты;
- Применение брендированной спецодежды с карманами для блокнота учета;
- Освещение рабочей зоны повара в соответствии с нормами для точного взвешивания;
- Контроль за сбором и взвешиванием пищевых отходов.

3. Задача

Выявить опасные и вредные факторы для профессии «Бухгалтер ресторана» с точки зрения профессиональных рисков.

ОТВЕТ:

Факторы и результаты их воздействия:

- Гиподинамия (сидячая работа) — заболевания позвоночника, геморрой;
- Перенапряжение зрительного анализатора — снижение остроты зрения, головные боли;
- Психоэмоциональные перегрузки (отчетность, проверки, кассовые разрывы) — стресс, выгорание;

- Нерегулярное питание из-за авралов — гастрит, язва;
- Шум от работы кухонного оборудования и посудомоечной машины — снижение слуха, утомляемость.

4. Задача

Разработать мероприятия по обеспечению сохранности денежных средств и предотвращению хищений для кассира ресторана.

ОТВЕТ:

- Обеспечить работу ККТ в фискальном режиме с передачей данных в ОФД;
- Предоставить кассиру индивидуальную непрозрачную сумку для инкассации;
- Обеспечить условия для видеонаблюдения за кассовой зоной;
- Соблюдать режим труда и отдыха (перерыв каждые 2 часа для пересчета наличности без спешки);
- Обучить кассира правилам определения подлинности купюр.

5. Задача

Разработать мероприятия по предупреждению ошибок в учете и улучшению условий труда для профессии «Управляющий рестораном» (в части подписания первичных документов).

ОТВЕТ:

- Создать службу внутреннего аудита или назначить ответственного за преодоление первичной документации;
- Проводить еженедельный инструктаж по заполнению товарных накладных (ТОРГ-12);
- Обеспечить безопасные условия для работы с документами (удобное кресло, стоп-система для бумаг);
- Обеспечить оптимальный режим труда: выделить 2 часа в день тишины для проверки счетов без оперативных звонков.

6. Задача

Н.А. Бердяев определил двойственность техники применительно к автоматизации ресторанного учета. Объясните на примерах.

ОТВЕТ:

Автоматизация (R-Keerer, iiko) несет удобства: быстрый подсчет заказов, автоматическое списание продуктов, онлайн-отчетность. Но с другой стороны, требует суровости: при сбое сервера или ошибке в справочнике блюд весь учет рушится; официанты должны быть абсолютно дисциплинированы (не закрывать чужие заказы). Внедрение сложного ПО в сетевых ресторанах привело к массовым ошибкам в себестоимости, т.к. персонал не был обучен.

7. Задача

Из предложенных профессий в ресторане определить, на каких присутствуют опасные и вредные факторы для учета.

Список: 1. Шеф-повар; 2. Сомелье; 3. Бухгалтер по зарплате; 4. Официант.

ОТВЕТ:

Наиболее критичны для учета ошибки официанта (неправильный ввод блюда → неверное списание продуктов). Опасные факторы: работа с алкоголем (сомелье) – риск недостачи из-за боя бутылок. Бухгалтер по зарплате – риск ошибок из-за усталости (неправильный расчет чаевых).

8. Задача

Приведите пример возникновения проблемы «Недостаточная эффективность системы «Повар — Калькуляция — Склад» в ресторане.

ОТВЕТ:

В ресторане японской кухни не синхронизированы обновления цен в калькуляционной карте и в программе складского учета. Повар списывает лосось по

старой цене 1000 руб/кг, а бухгалтер видит закупку по 1500 руб. Возникает постоянное искажение себестоимости блюд и, как следствие, неверная цена в меню и убытки.

9. Задача

Приведите пример одиночных показателей эргономики, характеризующих психофизиологический показатель для бухгалтера ресторана.
ОТВЕТ:

Одиночные показатели: время удержания внимания при сверке кассовой ленты, объем оперативной памяти при разноске чеков по статьям затрат, скорость реакции на изменение остатков на счетах, уровень тревожности перед сдачей баланса.

10. Задача

Приведите пример одиночных показателей эргономики (гигиенических) для рабочего места калькулятора-бухгалтера в ресторане.
ОТВЕТ:

Гигиенический показатель — уровень искусственной освещенности рабочей зоны стола с калькуляционными картами. Согласно СанПиН для офисных помещений — не менее 300 лк. Также показатель — концентрация паров моющих средств из моечного цеха, проникающих в бухгалтерию.

11. Задача

В случае работы ресторана без выходных при смене повара 12 часов, какое минимальное время должно быть между сменами для восстановления внимания (для предотвращения ошибок в учете накладных)?
ОТВЕТ:

12 часов (при суммированном учете — в соответствии с ТК РФ, но для бухгалтерской точности рекомендуется 24 часа отдыха).

12. Задача

Выявить и проанализировать опасные и вредные факторы для профессии «Калькулятор ресторана» (специалист по расчету себестоимости).
ОТВЕТ:

Факторы: высокая ответственность за цену блюда (ошибка в 1 грамм мяса ведет к убытку за месяц), монотонность пересчета технологических карт, постоянная смена поставщиков и цен. Ведут к утомлению, снижению концентрации, пропуску изменений в прайс-листах.

13. Задача

Из предложенных профессий определить те, где есть факторы, ведущие к снижению качества учета.

1. Банкетный менеджер; 2. Бухгалтер-материалист; 3. Посудомойщик; 4. Директор ресторана.

ОТВЕТ:

Наиболее критичен бухгалтер-материалист (монотонность, огромный объем накладных, риск «замыливания» глаза). Также банкетный менеджер (стресс при крупных мероприятиях, забывает передать акты на списание алкоголя).

14. Задача

До мероприятий интегральная оценка тяжести учета на складе ресторана составляла 59,5 балла. Предложить мероприятия и определить изменение. (Здесь нужна шкала, но по аналогии: предложить внедрение сканеров штрих-кодов, автоматическую выгрузку в 1С:Общепит. Категория тяжести снизится с 3.2 до 2.0. Работоспособность вырастет на 30%, производительность труда бухгалтера на 50%.)

15. Задача

Для улучшения условий труда бухгалтера в ресторане:

1. Освещенность повышена с 150 до 450 лк.
2. Шум от кофемашины снижен с 75 до 50 дБ.

3. Число одновременных задач (отчеты + звонки + приход товара) сокращено с 5 до 2.
4. Время на проверку одного чека увеличилось с 30 с до 2 мин (норма). ОТВЕТ: Категория тяжести была 3.1, стала 2.0. Работоспособность выросла, ошибки в учете уменьшились вдвое.

16. Задача

Интегральная оценка тяжести рабочего места бухгалтера по учету алкоголя — 34 балла. Предложить мероприятия.

ОТВЕТ:

Внедрение ЕГАИС в автоматическом режиме (снижение ручного ввода), обучение работе с акцизными марками, эргономичное кресло. Категория снизится. Работоспособность повысится, производительность возрастет за счет сокращения времени на внесение накладных.

17. Задача

До и после мероприятий: температура в помещении бухгалтерии с 30 до 25°C, скорость воздуха с 0,6 до 0,1 м/с, число объектов наблюдения (счетов) с 28 до 20, время на операцию с 7 до 18 секунд.

ОТВЕТ:

Категория тяжести снизилась (условия улучшились), т.к. снизилась напряженность труда (меньше счетов, больше времени на операцию).

18. Задача

Создать оптимальную эргономическую систему «Ресторан — Складской учет». Проблемы: несвоевременное оприходование, ошибки в номенклатуре. Пути: внедрение терминалов сбора данных, синхронизация с кассой. Роль эргономики — минимизация лишних движений кладовщика и бухгалтера.

19. Задача

Система «Официант — Мобильный терминал заказа». Проблемы: маленький шрифт, долгий запуск, разряд батареи. Решения: экран 5", быстрая загрузка, резервная батарея, кнопки для часто заказываемых блюд.

20. Задача

Улучшение условий для бухгалтера в холодный период: температура с 10 до 16°C, влажность с 71% до 45%, шум с 94 до 80 дБ, размер объекта (буквы в накладных) с 0,8 до 3,0 мм. ОТВЕТ: Тяжесть снижена, работоспособность выросла, производительность повысилась.

21. Задача

Система «Водитель-экспедитор — Доставка ресторана». Проблемы: несовпадение сумм по накладным, потеря чеков. Решения: мобильное приложение с фото чека, GPS-трекинг для расчета ГСМ, интеграция с бухгалтерией 1С.

22. Задача

Мероприятия по росту производительности для: бухгалтера (автоматизация ввода первички), повара (нормирование заданий), шеф-повара (план-факт анализ потерь).

23. Задача

Для летчика-испытателя, менеджера ресторана, врача. Для менеджера ресторана: внедрение VI-отчетов по себестоимости, обучение быстрому чтению P&L, регламент сдачи дневного отчета без авралов.

24. Задача

На открытой летней веранде ресторана: температура снижена (с 42 до 34°C), пыль уменьшена, количество движений официанта сокращено с 1000 до 400 в час, но число операций выросло с 3 до 8. ОТВЕТ: Тяжесть труда снизилась за счет оптимизации маршрутов.

25. Задача

Мероприятия для продавца-кассира в ресторане при себе, ученого (калькулятора), психолога (HR-бухгалтер). Для ученого-калькулятора: регулярные курсы по новым техкартам, антибликовый экран, нормирование времени на разработку одного блюда.

26. Задача

Для оператора конвейера на кондитерской фабрике (учет брака). Мероприятия: автоматический счетчик бракованных изделий, подсветка зоны контроля, ежечасный 5-минутный перерыв для сверки с нормами расхода сахара.

27. Задача

Для крановщика на стройке (поставка оборудования в ресторан). Мероприятия по учету: нанесение веса груза на каждую единицу, ведение журнала такелажных работ, сверка с товарной накладной до подъема.

28. Задача

Охрана труда и предотвращение несчастных случаев для оператора на рыбном заводе (учет замороженной рыбы для ресторана) и сталевара. Для оператора: предотвращение падения с мокрого пола (учет травм — отдельная статья затрат), спецобувь. Для сталевара: учет времени работы с расплавом (нормы выработки).

29. Задача

Улучшение: скорость воздуха уменьшена, освещенность повышена с 1/5 нормы до 1/3 нормы (все еще плохо), разряд работ с I по IV (упрощение), время операции с 15с до 28с.
ОТВЕТ:

Условия улучшились незначительно (освещение по-прежнему плохое), но напряженность снизилась, работоспособность выросла.

30. Задача

Мероприятия по улучшению условий труда для рабочего по добыче урановой руды (учет сырья для АЭС), повара ресторана, преподавателя бухучета. Для повара: внедрение системы FIFO на складе (First In, First Out), электронные весы с передачей данных в бухгалтерию, ежедневный контроль бракеража. Для преподавателя бухучета в ресторанном колледже: обновление кейсов на реальных примерах ресторанных проводок (Дт 41 Кт 60, Дт 20 Кт 10), снижение аудиторной нагрузки (с 6 до 4 пар).

2. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

Вид контроля	Наименование работы	Наименование оценочных средств	Шкала оценивания
Текущий контроль	Вопросы для обсуждения на занятиях; Устные опросы по ранее изученному материалу; Письменные работы: рефераты, тестовые задания; Ситуационные и практические задания; Рефераты и доклады по темам (вопросам), вынесенным на самостоятельную работу.	Оценка выступлений на практическом (семинарском) занятии, проверка заданий и аудиторных работ, устный опрос, оценивание докладов, рефератов	отлично хорошо удовлетворительно неудовлетворительно

Критерии оценивания устных ответов обучающихся

Шкала оценивания	Характеристика оценивания
отлично	оценивается ответ, который показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа.
хорошо	оценивается ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.
удовлетворительно	оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа.
неудовлетворительно	оценивается ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа.

Критерии оценивания работы обучающихся на практических и семинарских занятиях

Шкала оценивания	Показатели	Критерии
Отлично	1. Полнота выполнения практического и тестового задания (полнота ответа); 2. Своевременность выполнения задания; 3. Последовательность и рациональность выполнения практического задания	Задание решено самостоятельно. При этом составлен правильный алгоритм решения задания, в логических рассуждениях, в выборе формул и решении нет ошибок, получен верный ответ, задание решено рациональным способом. Дан правильный и исчерпывающий ответ на поставленные теоретические и тестовые вопросы, в которых обучающийся показал всестороннее системное знание программного материала, усвоение основной и дополнительной литературы, четкое владение понятийным аппаратом.
Хорошо	4. Правильность ответов на вопросы; 5. Самостоятельность решения (владение дополнительным материалом); 6. Знание нормативно-законодательной базы и терминологии курса	Задание решено с помощью преподавателя. При этом составлен правильный алгоритм решения задания, в логическом рассуждении и решении нет существенных ошибок; правильно сделан выбор формул для решения; есть объяснение решения, но задание решено нерациональным способом или допущено не более двух несущественных ошибок, получен верный ответ. На поставленные теоретические и тестовые вопросы, при которых обучающийся показал достаточный уровень знаний основного программного материала: освоение информации лекционного курса и учебных пособий, овладение понятийным аппаратом, методикой исследований при попытке анализа различных ситуаций.
Удовлетворительно		Задание решено с подсказками преподавателя. Задание решено в общем виде. Обучающийся показал средний уровень знаний основного программного материала, но не мог убедительно аргументировать свой ответ, ошибся в использовании понятийного аппарата, показал недостаточные знания литературных источников.
Неудовлетворительно		Задание не решено. Обучающийся продемонстрировал значительные пробелы в знаниях основного программного материала, не аргументировал свой ответ, показал неудовлетворительные знания понятийного аппарата и специальной литературы.

Критерии оценивания рефератов

Форам контроля	Критерии оценивания	Шкала оценивания
Реферат	Выполнены все методические требования к написанию реферата: определена тема, актуальность; содержание соответствует теме и плану реферата; сделан краткий анализ различных точек зрения по рассматриваемой проблеме;	зачтено

	грамотно использованы первоисточники при анализе содержания; выводы сформулированы лаконично с логическими доказательствами; соблюдены требования по внешнему оформлению. Тема реферата раскрыта в полном объеме.	
	Нарушены требования по написанию и оформлению реферата. Несоответствие темы реферата. В тексте не отражены существенные моменты. Тема реферата не раскрыта до конца. Сделаны необоснованные выводы.	не зачтено

Критерии оценивания тестов

Средство контроля	Критерии оценивания – процент положительных ответов	Шкала оценивания
Тестирование	90-100	отлично
	70-89	хорошо
	40-69	удовлетворительно
	< 39	неудовлетворительно

3. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Средства оценивания в ходе промежуточной аттестации:

- вопросы для зачета;
- практические задания для зачета.

Компетенция УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности		
УК-10.1 Знает	УК-10.2 Умеет	УК-10.3 Владеет
базовые принципы, задачи, приемы ведения учета на предприятии; основы нормативного регулирования бухгалтерского учета в Российской Федерации.	применять элементы метода бухгалтерского учета для принятия обоснованных экономических решений; оценивать, классифицировать и систематизировать на бухгалтерских счетах отдельные факты хозяйственной жизни; определять влияние фактов хозяйственной жизни на показатели бухгалтерской отчетности.	навыками применения теоретических основ, принципов бухгалтерского учета; методов и инструментов анализа экономической информации для принятия решений в различных областях экономики

3.1. Вопросы к зачету

1. Каковы основные задачи бухгалтерского учёта в ресторанном хозяйстве?
2. Какие особенности учёта товарных запасов характерны для предприятий общественного питания?
3. Как организуется учёт поступления и списания продуктов на кухне ресторана?
4. Какие документы оформляются при поступлении сырья и продуктов в ресторан?
5. Как ведётся учёт готовой продукции и блюд в ресторане?
6. В чём специфика учёта полуфабрикатов на предприятиях общественного питания?
7. Как осуществляется контроль за движением продуктов на складе и в производстве?
8. Каковы особенности учёта тары и упаковочных материалов в ресторанном бизнесе?
9. Как формируется себестоимость блюд и как она отражается в бухгалтерском учёте?
10. Какие методы оценки запасов применяются в ресторанном хозяйстве?
11. Как ведётся учёт реализации продукции через кассу и по безналичному расчёту?
12. Каковы особенности учёта выручки и налогообложения в ресторанном бизнесе?
13. Как организуется учёт расходов на оплату труда персонала ресторана?
14. Как отражаются в учёте расходы на аренду, коммунальные услуги и содержание помещений?
15. Каковы особенности учёта амортизации основных средств в ресторанном хозяйстве?
16. Как ведётся учёт инвентаря, посуды, мебели и оборудования?
17. Как оформляются и учитываются инвентаризационные описи в ресторане?
18. Каковы типичные ошибки при учёте продуктов и блюд, и как их избежать?
19. Как организуется учёт потерь и списаний (бой, порча, естественная убыль)?
20. Каковы особенности учёта алкогольной продукции и работы с ЕГАИС?
21. Как ведётся учёт рекламных и представительских расходов ресторана?
22. Как формируются и учитываются резервные фонды (например, на брак или порчу)?
23. Каковы особенности учёта операций по договорам комиссии и агентским договорам в ресторанном бизнесе?
24. Как осуществляется внутренний контроль и аудит бухгалтерии ресторана?
25. Как ведётся учёт расчётов с поставщиками и подрядчиками?
26. Как отражаются в учёте штрафы, пени, неустойки по договорам?
27. Каковы особенности составления отчётности для налоговых органов в ресторанном хозяйстве?
28. Как ведётся учёт операций по эквайрингу и банковским картам?
29. Каковы особенности бухгалтерского учёта при оказании услуг кейтеринга?
30. Как автоматизация учёта (программы 1С, iiko, r_keeper) влияет на организацию бухгалтерского учёта в ресторане?

3.2. Практические задания к зачету

Задача 1.

На примере профессии «калькулятор-технолог в ресторане» разработать требования к рабочему месту с точки зрения: достоверности расчётов, контроля сохранности продуктов, удобства работы с нормативами.

Задача 2.

На примере профессии «бухгалтер по учёту товаров на складе ресторана» разработать требования: к организации складского учёта, документооборота, минимизации ошибок при приёмке-списании.

Задача 3.

На примере профессии «финансовый менеджер ресторана» разработать требования к системе управленческого учёта: эффективность (рентабельность блюд), безопасность (контроль наличности), комфорт (интеграция с кассой и POS).

Задача 4.

На примере профессии «бухгалтер по зарплате в ресторанном холдинге» требования к рабочему месту: учёт смен, часовых, премий, соблюдение трудового законодательства.

Задача 5.

На примере профессии «ревизор (контролёр) в сети ресторанов» требования: оперативный доступ к отчётам МОЛ, контроль пересортицы, безопасность инвентаризации.

Задача 6.

На примере ресторана назовите одиночные показатели, характеризующие гигиенический групповой показатель учёта (чистота учётных регистров, отсутствие исправлений, сроки хранения первички). Мероприятия по устранению нарушений.

Задача 7.

На примере предприятия (банкетный зал) назовите одиночные показатели психофизиологического группового показателя в учёте (внимательность при подсчёте остатков, скорость обработки накладных). Мероприятия по организации оптимального учётного места.

Задача 8.

На примере службы доставки ресторана – психологический групповой показатель (стрессоустойчивость при сверке заказов, конфликты с поварами). Мероприятия по устранению вредных факторов.

Задача 9.

На примере цеха холодных закусок – физиологический групповой показатель (распределение нагрузки при ежедневной инвентаризации). Мероприятия по организации учёта.

Задача 10.

На примере системы «1С: Ресторан – бухгалтер» – антропометрический групповой показатель (расположение клавиш, сканеров, принтеров чеков). Мероприятия по организации рабочего места бухгалтера.

Задача 11

На примере ресторана «Три повара» объяснить, как производится оценка системы «Бухгалтер – учётная система – кухня» с помощью групповых показателей (полнота, своевременность, контролируемость).

Задача 12

Объяснить причину проблемы «Недостаточная эффективность учёта себестоимости блюд» (на примере ресторана). Рекомендации.

Задача 13

Примеры систем учёта в ресторанах, где работа связана с ростом числа нервно-психических заболеваний (сверки отчётности ночью, отчёт перед инвесторами). Мероприятия по снижению.

Задача 14

Проанализировать феномен роста ошибок при инвентаризации в ресторане. Причины, разработать инструкцию по сверке остатков.

Задача 15

Назвать учётные факторы при создании оптимальной системы: «Бухгалтер – кассовое оборудование – среда». Место и роль бухгалтерского учёта.

Задача 16

Система «Станок (кухонное оборудование) – оператор (бухгалтер по основным средствам)»: амортизация, ремонты, списание инвентаря.

Задача 17

Система «Конвейер (линия раздачи) – оператор (бухгалтер по выпуску)»: учёт потерь, бракераж, инструкции по охране труда для работников столовой.

Задача 18

Система «Водитель – дальнобойщик (поставка продуктов в ресторан)»: учёт ГСМ, товарных накладных, ТТН. Проблемы, роль бухгалтерии.

Задача 19

Система «Диспетчер доставки – R-keeper (аналог РЛС)»: учёт заказов, возвратов, комплиментов от шеф-повара. Инструкции по охране труда для офиса.

Задача 20

Система «Шеф-повар (как летчик) – меню и себестоимость»: калькуляция, акты проработки, контроль норм закладки.

4. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Шкала оценивания уровня сформированности профессиональных компетенций (зачет)

Шкала оценивания	Уровень освоение компетенции	Критерии оценивания
Зачет	Базовый уровень освоения компетенции	Дан правильный и исчерпывающий ответ на вопрос. Обучающийся демонстрирует знание теоретического материала, изложено правильное понимание вопроса, дано достаточно подробное описание предмета ответа, приведены и раскрыты в тезисной форме основные понятия, относящиеся к предмету ответа. Обучающимся усвоена взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии. Имеется базовый уровень овладения практическими умениями и навыками по данной дисциплине в соответствии с ФГОС .
Незачет	Неудовлетворительный уровень	Отсутствует ответ или в ответе есть грубые ошибки, свидетельствующие о отсутствии знаний соответствующего программного материала; отсутствие умений и навыков по данной дисциплине в соответствии с ФГОС и/или фрагментарные знания основного учебно-программного материала.

Текущий контроль и промежуточная аттестация осуществляются в соответствии с «Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в Автономной некоммерческой организации «Образовательная организация высшего образования» «Университет экономики и управления».

Вид промежуточной аттестации – зачет.

Форма проведения промежуточной аттестации – письменный зачет.

Разработчик _____ к.э.н. Д.В. Моторина

Согласовано
Заведующий кафедрой _____ к.э.н. Д.В. Моторина

Ключи к тестам для текущего контроля

1	2	3	4	5	6	7
1	2	1	3	1,3,4	1,2,4	1,2,4

8	9	10	11	12
Торговая наценка	Акт о порче, бое, ломе товарно-материальных ценностей	20 «Основное производство»	Материально-ответственного лица	Неучтенное (или неформальное) движение

13.

1	2	3	4
Б	В	А	Г

14.

1	2	3	4
В	А	Б	Г

15.

1	2	3	4
Б	В	А	Г

16	17	18	19	20
2,3,1,4	2,3,4,1	140руб.	Счет 42 «Торговая наценка»	Оптимизация затрат, расчет себестоимости блюд, принятие управленческих решений