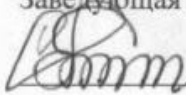


Государственное образовательное учреждение
«Приднестровский государственный университет им. Т.Г. Шевченко»

Экономический факультет

Кафедра «Бухгалтерский учет и аудит»

Утверждаю
Заведующая кафедрой
 Т.П. Стасюк
«23» сентября 2023 г.

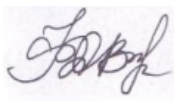
**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
Б1.В.08 «БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ
НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

Направление подготовки:
38.04.01 «Экономика»

программа подготовки:
академическая магистратура
программа магистратуры:
«Бухгалтерский учет, анализ и аудит в отраслях экономики»

Квалификация:
магистр

Разработал:
Ст. преподаватель Формусатий Д.В.



г. Тирасполь – 2023 г.

Паспорт фонда оценочных средств по учебной дисциплине
**«БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ»**

1. Студенты в процессе освоения дисциплины «Бухгалтерский учет на предприятиях общественного питания» должны уметь использовать полученные знания в решении практических заданий, представлять последовательность получения, накопления и использования информации для составления и анализа бухгалтерской отчетности организаций общественного питания. Процесс изучения дисциплины обучаемый должен:

1.1. Знать: сущность и содержание бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания, основы организации бухгалтерии, порядок составления плана–меню, понятие о цене и ценообразовании в общественном питании, установление цен на продукцию производства, составление калькуляции и расчёт количества сырья по нормативам, учёт сырья и готовых изделий на производстве, учёт реализации и отпуска готовой продукции, правила проведения инвентаризации и выведение результатов, учёт товарных потерь, порядок их оформления и построение документооборота как элемента учетной политики предприятия.

1.2. Уметь: применять полученные теоретические знания на практике; регистрировать, обрабатывать, резюмировать данные бухгалтерского учета; составлять и оформлять документы по товарным, денежным и расчётным операциям на предприятиях общественного питания, проводить инвентаризацию сырья и продуктов и оформлять её результаты, производить калькуляцию свободных розничных цен на продукцию.

1.3. Владеть: навыками самостоятельной работы с бухгалтерской документацией, используемой на предприятиях общественного питания.

2. Программа оценивания контролируемой компетенции:

Текущая аттестация	Контролируемые модули, разделы (темы) и их наименование	Код контролируемой компетенции или ее части	Наименование оценочного средства
№1	Задачи и основы бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания:	УК-1; ОПК-1	Собеседование Тесты
№2	Учет сырья, товаров и производства.	УК-1; ОПК-1; ПК-3	Собеседование Тесты
№3	Учет готовой продукции на складе и в бухгалтерии.	УК-1; ОПК-1; ПК-3	Собеседование Тесты
№4	Учет финансовых результатов и составление бухгалтерской и финансовой отчетности	УК-1; ОПК-1; ПК-3	Собеседование Тесты
Промежуточная аттестация		Код контролируемой компетенции или ее части	Наименование оценочного средства
Зачет		УК-1; ОПК-1; ПК-3	Набор КИМ № 1

**Вопросы для собеседования
по дисциплине «БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

Собеседование - беседа рассчитана на выяснение объема знаний студента по заданной теме. С целью контроля и подготовки студентов к изучению новой темы вначале каждого практического занятия проводится индивидуальный или фронтальный опрос. Время устного опроса 20-25 минут.

Вопросы, обсуждаемые на собеседовании по теме 1:

Тема. Задачи и основы бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания:

Задачи бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания.

Особенности организации учета в общественном питании. Принципы ценообразования в общественном питании. Составление калькуляционного расчета на изделия, реализуемые в розницу.

Порядок составления плана меню. Первичные документы для ведения бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания

Вопросы обсуждаемые на собеседовании по теме 2:

Тема. Учет производства и реализации продукции в общественном питании:

Учет сырья, товаров и продуктов в кладовых.

Учет продуктов на производстве (кухне) и реализация продукции. Учет товаров в буфетах.

Учет расходов периода. Корреспонденция бухгалтерских счетов по учету продуктов, товаров и товарооборота на предприятиях общественного питания.

Вопросы обсуждаемые на собеседовании по теме 3:

Тема. Учет готовой продукции на складе и в бухгалтерии на предприятиях общественного питания:

Порядок проведения инвентаризации на предприятиях общественного питания. Учет готовой продукции и товаров на складе на предприятиях общественного питания. Отражение операций по движению готовой продукции и товаров в бухгалтерии предприятий общественного питания.

Вопросы, обсуждаемые на собеседовании по теме 4:

Тема. Учет издержек обращения и прибыли общественного питания Учет финансовых результатов. Составление бухгалтерской отчетности:

Потери на предприятиях общественного питания. Учет финансовых результатов. Составление бухгалтерской и финансовой отчетности.

Критерии оценки:

Оценка «Отлично» выставляется, если студент полно и аргументированно отвечает по содержанию задания; обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только

по учебнику, но и самостоятельно составленные; излагает материал последовательно и правильно.

Оценка «Хорошо» выставляется, если студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «5», но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет.

Оценка «Удовлетворительно» выставляется, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данного задания, но: излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; излагает материал непоследовательно и допускает ошибки.

Оценка «Неудовлетворительно» выставляется, если студент обнаруживает незнание ответа на соответствующее задание, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке студентом, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

Тесты
по дисциплине «БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Тестирование является простейшей формой контроля, направленной на проверку владения терминологическим аппаратом. Тест состоит из двадцати - тридцати вопросов. При определении правильного ответа выбирают только один из предложенных вариантов.

Тестовые вопросы

1. Инвентаризация – это:

- а) проверка наличия и состояния материальных ценностей, денежных средств;
- б) проверка наличия и состояния хозяйственных средств и определение правильности учетных записей;
- в) проверка фактического наличия имущества и обязательств организации, сопоставление их с данными бухгалтерского учета.

2. Основным значением инвентаризации является:

- а) контроль за сохранностью имущества и собственностью организации;
- б) проверка соответствия учетных данных фактическим;
- в) выявление и документирование хозяйственных фактов, не учтенных в момент их совершения.

3. Инвентаризация проводится в случаях:

- а) приемки материалов;
- б) банкротства организации;
- в) составления годовой бухгалтерской отчетности.

4. В зависимости от объема проверки инвентаризации бывают:

- а) плановые и внеплановые;
- б) формальные и действительные;
- в) полные и частичные.

5. В зависимости от сроков проведения инвентаризации бывают:

- а) формальные и действительные;
- б) полные и частичные;
- в) плановые и внеплановые.

6. Инвентаризации, которые охватывают все хозяйственные средства называются:

- а) полные;
- б) частичные;
- в) плановые.

7. Инвентаризации, которые ограничены отдельными объектами хозяйственных средств, являются:

- а) формальными;
- б) полными;
- в) частичными.

8. Инвентаризации, проводимые в заранее установленные сроки, называются:

- а) полными;
- б) плановыми;
- в) внеплановыми.

9. Излишки денежных средств в кассе при проведении инвентаризации отражаются бухгалтерской записью:

- а) Д 241 К 612
- б) Д 612 К 241
- в) Д 242 К 612

10. Недостача материалов, выявленная при инвентаризации, отражается бухгалтерской записью:

- а) Д 211 К 714
- б) Д 714 К 211
- в) Д 612 К 211

11. Оптовая цена – это:

- а) это цена, по которой товары реализуются непосредственно населению.
- б) цена, по которой производитель реализует свою продукцию оптовым покупателям.
- в) цена, которая устанавливается продавцом с учетом конъюнктуры рынка.

12. Розничная цена – это:

- а) цена, по которой производитель реализует свою продукцию оптовым покупателям;
- б) цена, которая устанавливается продавцом с учетом конъюнктуры рынка;
- в) это цена, по которой товары реализуются непосредственно населению.

13. Свободная (рыночная) цена – это:

- а) цена, которая устанавливается продавцом с учетом конъюнктуры рынка.
- б) устанавливается по договоренности между продавцом и покупателем.
- в) цена, по которой реализуется товар, включая в себя торговую наценку.

14. Договорная цена – это цена:

- а) по которой производитель реализует свою продукцию оптовым покупателям;
- б) по которой товары реализуются непосредственно населению;
- в) устанавливается по договоренности между продавцом и покупателем.

15. Покупная цена – цена:

- а) по которой приобретает товар.
- б) это цена, по которой товары реализуются непосредственно населению;
- в) цена, которая устанавливается продавцом с учетом конъюнктуры рынка.

16. Продажная цена – цена:

- а) по которой приобретается товар;
- б) по которой реализуется товар, включая в себя торговую наценку;
- в) это цена, по которой товары реализуются непосредственно населению.

17. План меню составляет:

- а) повар;
- б) главный бухгалтер;
- в) Заведующий производством.

18. На основании плана – меню составляются:

- а) розничные цены;
- б) оптовые цены;
- г) отпускные цены.

19. Учет хранения товаров осуществляется:

- а) кладовщиком, заведующим производством;
- б) бухгалтером;
- в) кассиром.

20. Материальная ответственность наступает:

- а) с момента выбытия товаров со склада;
- б) с момента реализации товаров;
- в) с момента оприходования товаров на склад.

21. Товарные отчеты составляются на основании:

- а) приходных и расходных документов;
- б) отчетов кассира;
- в) товарного отчета.

22. Счет-фактура выписывается:

- а) в 1 экземпляре;
- б) в 2 экземплярах;
- в) в 3 экземплярах.

23. Отпуск продуктов в производство осуществляется на основании:

- а) договора поставки;
- б) накладной;
- в) товарного отчета.

24. Накладная на отпуск продуктов в производство оформляется:

- а) в 1 экземпляре;
- б) в 2 экземплярах;
- в) в 3 экземплярах.

25. Синтетический учет наличия и движения товаров ведут на счете:

- а) 214;

- б) 811;
- в) 211.

26. При поступлении товаров делаются записи:

- а) Дебет 214 – Кредит 521;
- б) Дебет 714 – Кредит 521;
- в) Дебет 211 – Кредит 521.

27. Выручка кассы за реализованную продукцию отражается:

- а) Дебет 241 – Кредит 611;
- б) Дебет 242 – Кредит 221;
- в) Дебет 241 – Кредит 521.

28. Поступление выручки от реализации продукции на расчетный счет отражается записью:

- а) Дебет 242 – Кредит 521;
- б) Дебет 242 – Кредит 612
- в) Дебет 612 – Кредит 242;

29. Покупные товары, поступившие в буфет оформляются:

- а) договором поставки;
- б) накладной;
- в) товарного отчета

30. В состав инвентаризационной комиссии входят:

- а) кассир;
- б) бухгалтер;
- в) руководитель предприятия, главный бухгалтер и представитель общественности.

31. Окончательный результат инвентаризации в бухгалтерии оформляется:

- а) сличительной ведомостью;
- б) отчетом кассира;
- в) товарным отчетом.

32. Какой корреспонденцией отражают приобретение материалов подотчетным лицом?

- а) Д123 К532;
- б) Д211 К532;
- в) Д227 К211.

33. Сдача в кассу остатка подотчетных сумм отражается в учете проводкой:

- а) Д242 К227;
- б) Д241 К532;
- в) Д241 К227.

34. Для учета расчетов с поставщиками за полученные товарно-материальные ценности, потребленные услуги предназначен счет:

- а) 521;

- б) 612;
- в) 531.

35. Оплата по счетам поставщиков и подрядчиков отражается проводкой:

- а) Д214 К521;
- б) Д 521 К242,243
- в) Д521 К612

36. Приход поступивших от поставщиков товаров отражается проводкой:

- а) Д214 К521;
- б) Д 521 К214
- в) Д213 К521

37. Кто подписывает бухгалтерскую отчетность?

- а) Руководитель и главный бухгалтер;
- б) Собственник и главный бухгалтер;
- в) Специалист, ведущий бухгалтерский учет.

38. В состав бухгалтерской отчетности входят:

- а) Баланс, пояснительная записка, аудиторское заключение;
- б) Баланс, отчет о прибылях и убытках, пояснительная записка;
- в) Баланс, отчет о прибылях и убытках, приложения в соответствии с нормативными актами.

39. Что показывается в активе баланса?

- а) Имущество и дебиторская задолженность;
- б) Имущество и капитал;
- в) Капитал и обязательства.

Критерии оценки:

Оценка результатов тестирования проводится следующим способом:

по 5-балльной системе, когда ответы студентов оцениваются следующим образом:

- «отлично» – от 86% до 100% ответов правильные;
- «хорошо» – от 66% до 85% ответов правильные;
- «удовлетворительно» – от 55% до 65% ответов правильные.
- «неудовлетворительно» - до 54 % ответов правильные.

Студенты, которые правильно ответили менее чем на 54% вопросов, должны в последующем пересдать тест. При этом необходимо проконтролировать, чтобы вариант теста был другой.

**Комплект контрольно-измерительных материалов № 1
по дисциплине «БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ
НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

Перечень вопросов для сдачи зачета:

1. Задачи бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания.
2. Особенности ведения бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания.
3. Функции бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания.
4. Ценообразование на предприятиях общественного питания.
5. Первичные документы на предприятиях общественного питания.
6. Составление калькуляционной карточки.
7. Составление плана-меню .
8. Учет сырья, товаров в кладовых.
9. Учет товаров в буфетах.
10. Учет сырья на производстве (кухне).
11. Финансовая отчетность на предприятиях общественного питания.
12. Порядок проведения инвентаризации на предприятиях общ питания.
13. Полная и выборочная инвентаризация.
14. Плановая и внеплановая инвентаризация.
15. Основные цели проведения инвентаризации на предприятиях общественного питания.
16. Классификация товарных потерь: нормируемые и ненормируемые.
17. Нормируемые потери.
18. Ненормируемые потери.
19. Учет расходов периода: классификация.
20. Административные расходы.
21. Финансируемые расходы .
22. Расходы на реализацию товаров, услуг.
23. Порядок образования наценки на предприятиях общ питания.
24. Учет реализации продукции на предприятиях общественного питания.
25. Порядок составления доверенности.

Критерии оценки:

Оценка «Отлично» выставляется, если студент глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал различной литературы, правильно обосновывает принятое нестандартное решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач по формированию общепрофессиональных компетенций.

Оценка «Хорошо» выставляется, если студент твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения, а также имеет достаточно полное представление о значимости знаний по дисциплине

Оценка «Удовлетворительно» выставляется, если студент имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает сложности при выполнении практических работ и затрудняется связать теорию вопроса с практикой

Оценка «Неудовлетворительно» выставляется, если студент не знает значительной части программного материала, неуверенно отвечает, допускает серьезные ошибки, не имеет представлений по методике выполнения практической работы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по данной дисциплине.