

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шебзухова Татьяна Михайловна
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета
Дата подписания: 24.04.2024 10:47:38
Уникальный программный ключ:
d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
Пятигорского института (филиал) СКФУ
Данченко Н.В.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
Учет, анализ и аудит на предприятиях общественного питания

Направление подготовки	19.04.04	Технология	продукции	и	организация
Направленность (профиль)		общественного питания			
Год начала обучения		Технология	продукции	и	организация
Форма обучения		питания	туристско-рекреационного	кластера	
Реализуется в семестре	2	Очная,	заочная		

Введение

1. Назначение: фонды оценочных средств ориентированы на оценку достижения запланированные в образовательной программе результаты обучения и уровень сформированности всех компетенций, заявленных в образовательной программе.
2. ФОС является приложением к программе дисциплины (модуля) «Учет, анализ и аудит на предприятиях общественного питания»
3. Разработчик: Асрян Г.А., доцент кафедры Финансов и бухгалтерского учета

4. Проведена экспертиза ФОС. Члены экспертной группы:

Председатель: Новосёлова Н.Н., зав кафедрой финансов и бухгалтерского учета
Новоселов С.Н., профессор кафедры финансов и бухгалтерского учета
Агаян Ш.А., доцент кафедры финансов и бухгалтерского учета

Представитель организации-работодателя
Носолева В.А., директор ООО «Финэкс»

Экспертное заключение: данный ФОС соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера

« _____ » _____ 2024 г.

5. Срок действия ФОС определяется сроком реализации образовательной программы.

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

Компетенция (ии), индикатор (ы)	Уровни сформированности компетенци(ий),			
	Минимальный уровень не достигнут (Неудовлетворитель но) 2 балла	Минимальный уровень (удовлетворитель но) 3 балла	Средний уровень (хорошо) 4 балла	Высокий уровень (отлично) 5 баллов
Компетенция: УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий				
Результаты обучения по дисциплине <i>Индикатор:</i>				
ИД-1 _{УК-1} Критически анализирует проблемную ситуацию, используя системный подход.	Не способен критически анализировать проблемную ситуацию, используя системный подход.	Не совсем корректно способен критически анализировать проблемную ситуацию, используя системный подход.	В целом правильно способен критически анализировать проблемную ситуацию, используя системный подход.	Грамотно применяет и способен критически анализировать проблемную ситуацию, используя системный подход.
ИД-2 _{УК-1} Способен находить необходимую информацию из доступных источников с целью анализа составных компонентов проблемной ситуации.	Не способен находить необходимую информацию из доступных источников с целью анализа составных компонентов проблемной ситуации.	Не совсем корректно способен находить необходимую информацию из доступных источников с целью анализа составных компонентов проблемной ситуации.	В целом правильно способен находить необходимую информацию из доступных источников с целью анализа составных компонентов проблемной ситуации.	Грамотно применяет и способен находить необходимую информацию из доступных источников с целью анализа составных компонентов проблемной ситуации.
ИД-3 _{УК-1} Вырабатывает стратегию действий для выхода из проблемной ситуации.	Не способен вырабатывать стратегию действий для выхода из проблемной ситуации.	Не совсем корректно способен вырабатывать стратегию действий для выхода из проблемной ситуации.	В целом правильно способен вырабатывать стратегию действий для выхода из проблемной ситуации.	Грамотно применяет и способен вырабатывать стратегию действий для выхода из проблемной ситуации.
Компетенция: ПК-1. Способен производить анализ и давать оценку деятельности предприятия питания				
Результаты обучения по дисциплине <i>Индикатор:</i>				
ИД-1 _{ПК-1} Собирает,	Не способен собирать,	Не совсем корректно	В целом правильно	Грамотно применяет и

обрабатывает и анализирует информацию о факторах внешней и внутренней среды предприятия питания, необходимой для принятия стратегических оперативных управленческих решений	обрабатывать и анализировать информацию о факторах внешней и внутренней среды предприятия питания, необходимой для принятия стратегических оперативных управленческих решений	способен собирать, обрабатывать и анализировать информацию о факторах внешней и внутренней среды предприятия питания, необходимой для принятия стратегических оперативных управленческих решений	способен собирать, обрабатывать и анализировать информацию о факторах внешней и внутренней среды предприятия питания, необходимой для принятия стратегических оперативных управленческих решений	способен собирать, обрабатывать и анализировать информацию о факторах внешней и внутренней среды предприятия питания, необходимой для принятия стратегических оперативных управленческих решений
ИД2 _{ПК-1} Организует системы мониторинга внешней и внутренней среды предприятия питания	Не способен организовывать системы мониторинга внешней и внутренней среды предприятия питания	Не совсем корректно способен организовывать системы мониторинга внешней и внутренней среды предприятия питания	В целом правильно способен организовывать системы мониторинга внешней и внутренней среды предприятия питания	Грамотно применяет и способен организовывать системы мониторинга внешней и внутренней среды предприятия питания
ИД-3 _{ПК-1} Умеет подготавливать предложения по формированию и совершенствованию продукции и обслуживания в соответствии с изменением конъюнктуры рынка	Не способен подготавливать предложения по формированию и совершенствованию продукции и обслуживания в соответствии с изменением конъюнктуры рынка	Не совсем корректно способен подготавливать предложения по формированию и совершенствованию продукции и обслуживания в соответствии с изменением конъюнктуры рынка	В целом правильно способен подготавливать предложения по формированию и совершенствованию продукции и обслуживания в соответствии с изменением конъюнктуры рынка	Грамотно применяет и способен подготавливать предложения по формированию и совершенствованию продукции и обслуживания в соответствии с изменением конъюнктуры рынка

Оценивание уровня сформированности компетенции по дисциплине осуществляется на основе «Положения о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры - в федеральном государственном автономном образовательном учреждении высшего образования «Северо-кавказский федеральный университет» в актуальной редакции.

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕРКИ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Номер задания	Правильный ответ	Содержание вопроса	Компетенция
1.		Форма обучения очная, семестр 2, заочная, семестр 4	
2.		Основные понятия и принципы бухгалтерского учета	ПК-1
3.		Организация нормативного регулирования бухгалтерского учета в Р.Ф.	ПК-1
4.		Виды хозяйственного учета	ПК-1
5.		Бухгалтерский баланс, строение и содержание	ПК-1
6.		Счета и двойная запись, классификация счетов бухгалтерского учёта	ПК-1
7.		Виды бухгалтерских балансов	ПК-1
8.		Виды инвентаризации, порядок проведения, выявление результатов и отражение в учёте	ПК-1
9.		Оценка имущества, капитала и обязательств предприятия	ПК-1
10.		Международные и национальные стандарты бухгалтерского учета	ПК-1
11.		Понятие, оценка, классификация основных средств.	ПК-1
12.		Учёт наличия и движения основных средств.	ПК-1
13.		Учет амортизации основных средств.	ПК-1
14.		Учет ремонтов основных средств.	ПК-1
15.		Инвентаризация основных средств.	ПК-1
16.		Понятие, оценка и классификация нематериальных активов.	ПК-1
17.		Учет поступления нематериальных активов.	ПК-1
18.		Учет амортизации нематериальных активов.	ПК-1
19.		Учет реализации и выбытия нематериальных активов.	ПК-1
20.		Инвентаризация нематериальных активов.	ПК-1
21.		Понятие, оценка и классификация материальных ценностей.	ПК-1
22.		Учет наличия и движения материалов.	УК-1
23.		Учет реализации и выбытия материалов.	УК-1
24.		Инвентаризация материальных ценностей.	УК-1
25.		Учет численности и отработанного времени.	УК-1
26.		Учет расчетов с персоналом предприятия по оплате труда.	УК-1
27.		Состав и классификация затрат, включаемых в себестоимость продукции.	УК-1
28.		Группировка затрат по экономическим элементам	УК-1
29.		Понятие и оценка готовой продукции.	УК-1
30.		Учет движения готовой продукции.	УК-1
31.		Учет движения и продажи товаров.	УК-1
32.		Учет кассовых операций.	УК-1
33.		Учет денежных средств на расчетном и прочих счетах в банках.	УК-1
34.		Учет движения валютных средств.	УК-1

35.		Классификация первичных документов	УК-1
36.		Регистры и формы бухгалтерского учета	УК-1
37.		Организация документооборота	УК-1
38.		Изменения под влиянием хозяйственных операций имущественного состояния, обязательств и капитала	УК-1
39.		Бухгалтерская отчетность предприятия	УК-1
40.		Предмет бухгалтерского учета, и его объекты	УК-1
41.		Пользователи данных бухгалтерского учета	УК-1
42.	б	Световая вывеска с элементами оформления используется в: а) закусочных б) барах в) кафе	ПК-1
43.	в	Работник, который занимаются непосредственно анализом поступающей информации, разработкой технических, экономических и организационных решений: а) менеджер б) мастер в) специалист	ПК-1
44.	а	Услуга по изготовлению и реализации кулинарной продукции и покупных товаров в ограниченном ассортименте по сравнению с предприятиями других типов и в основном несложного изготовления, а также по созданию условий для их потребления на предприятии: а) услуга питания кафе б) услуга питания столовой в) услуга питания бара	ПК-1
45.	в	Отсутствие недопустимого риска, который может быть нанесен токсичными веществами жизни, здоровью потребителей: а) экологическая безопасность б) радиационная безопасность в) химическая безопасность	ПК-1
46.	б	Рестораны в поездах дальнего следования предназначены для обслуживания пассажиров, находящихся в пути: а) городские рестораны б) вагоны-рестораны в) вокзальные рестораны	ПК-1
47.	в	Изысканность интерьера, высокий уровень комфортности, широкий выбор услуг, ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, изделий для ресторанов, широкий выбор заказных и фирменных напитков, коктейлей — для баров: а) ресторан высшего класса б) ресторан эконом класса в) ресторан класса люкс	ПК-1

48.	а	Ресторан такого типа, в первую очередь, специализируется на реализации разных видов пищи, а также различных закусок, кондитерских изделий, безалкогольных и алкогольных напитков: а) пиццерия б) закусочная в) кафе	ПК-1
49.	в	Вид банкета, когда все участники торжества сидят за красиво сервированным столом, на который не ставят никаких закусок, блюд и напитков, а их подачу осуществляют официанты в обнос: а) индивидуальная форма обслуживания б) частичное обслуживание в) банкет с полным обслуживанием	ПК-1
50.	б	Столовые, которые не имеют кухни, а осуществляют только подогрев пищи, доставляемой из других предприятий общественного питания в изотермической таре: а) диетические б) передвижные в) общедоступные	ПК-1
51.	б	Предприятие общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления из определенного вида сырья и предназначенное для быстрого обслуживания потребителей: а) столовая б) закусочная в) бар	ПК-1
52.	а	Предоставление услуг по приготовлению блюд для проведения общественного мероприятия: а) социальный кейтеринг б) общественное питание в) разъездной кейтеринг	УК-1
53.	в	Условия снабжения, при которых сезонность в поступлении продуктов часто обуславливает необходимость замены одних продуктов другими: а) принцип взаимозаменяемости б) принцип безопасности в) принцип совместимости	УК-1
54.	б	Директор пищевого комплекса отвечает за: а) высокое качество обслуживания посетителей б) организацию обслуживания в ресторане в) проведение маркетингового исследования	УК-1
55.	в	Потребительский рынок, где основные покупатели — индивидуальные потребители, население: а) общественное питание б) оптовый потребительский рынок в) розничный рынок	УК-1
56.	б	Физиология питания: а) наука о работе дыхательной системы б) наука о жизненно важных функциях пищеварительной системы	УК-1

		в) наука о функциях организма	
57.	в	На какие классы делятся предприятия общественного питания? а) Люкс первый, второй б) Люкс, Экстра, первый, второй, третий в) Первый, Второй г) Второй , экстра д) Третий	УК-1
58.	а	В каком году вышел закон о государственной поддержке малого предпринимательства ? а) 1995 б) 1993 в) 2001 г) 2007 д) 2002	УК-1
59.	б	Материалы, принятые организацией от заказчика для переработки (обработки), выполнения иных работ или изготовления продукции без оплаты стоимости принятых материалов и с обязательством полного возвращения переработанных материалов, сдачи выполненных работ и изготовленной продукции, — это ... материалы: а) производственные б) давальческие в) ответственные	УК-1
60.	а	Ответственность, которая наступает за имущественный ущерб, причиненный организации по вине работника, и применяется в порядке, установленном трудовым законодательством: а) материальная б) субсидиарная в) нематериальная	УК-1
61.	в	При ведении учета вручную пользователь самостоятельно указывает все реквизиты проводок, а при регистрации фактов хозяйственной деятельности с помощью документов реквизиты проводок заполняются: а) не заполняются б) произвольно в) автоматически	УК-1

2. Описание шкалы оценивания

Рейтинговая система оценки не предусмотрена для студентов, обучающихся на образовательных программах уровня высшего образования магистратуры.

3. Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется студенту, если демонстрирует глубокие знания программного материала; исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически

стройно излагает материал; свободно оперирует основными теоретическими положениями по проблематике излагаемого материала.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если демонстрирует достаточные знания программного материала; грамотно и по существу излагает программный материал, не допускает существенных неточностей при ответе на вопрос; самостоятельно обобщает и излагает материал, не допуская существенных ошибок.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если излагает основной программный материал, но не знает отдельных деталей; допускает неточности, некорректные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если не знает значительной части программного материала; допускает грубые ошибки при изложении программного материала.