

*Приложение к ОПОП
по специальности
19.02.10. Технология производства общественного питания*

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СУРАЖСКИЙ ПРОМЫШЛЕННО-АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»

Комплект контрольно – оценочных средств
по общепрофессиональной дисциплине
«ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА»

Комплект контрольно – оценочных средств по дисциплине «Основы калькуляции и учета» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Организация – разработчик: - ГАПОУ СПАТ

Разработчик:

Вербицкая С.В.- преподаватель спецдисциплин высшей квалификационной категории.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
2. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ
3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ
4. ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
5. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Комплект контрольно-оценочных средств (далее КОС) по общепрофессиональной дисциплине предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля по специальности СПО19.02.10 Технология продукции общественного питания

2. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Результатом освоения общепрофессиональной дисциплины «**Основы калькуляции и учета**» является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом.

Формой промежуточной аттестации по общеобразовательной дисциплине является экзамен. Итогом этого экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

3.1. Профессиональные и общие компетенции:

Общие:

В процессе освоения дисциплины у студентов должны быть сформированы общие компетенции (ОК):

ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 02. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 03. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 04. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 05. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 06. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 07. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 09. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Профессиональные:

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

Сформированность компетенций (в т.ч. частичная для ОК) может быть подтверждена как изолированно, так и комплексно. В ходе экзамена предпочтение следует отдавать комплексной оценке.

Показатели сформированности следует указывать для каждой компетенции из перечня.

Таблица 1

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата
ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Стабильная успеваемость по учебным дисциплинам, МДК, учебной и производственной практики, посещение факультатива профессиональной направленности, предметного кружка
ОК 02. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Планирование и осуществление выполнения профессиональных задач
ОК 03. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- Владение навыками устранения основных проблем в профессиональной деятельности и способами их решения; - Осуществление оценки и самоконтроля качества выполнения видов профессиональной деятельности.
ОК 04. Осуществлять поиск	Владение навыками пользования справочной,

информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	нормативно-технической документацией.
ОК 05. Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Владение методами осуществления самостоятельного поиска необходимой информации для решения профессиональных задач с использованием современных информационных технологий.
ОК 06. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	<ul style="list-style-type: none"> - Соблюдение правил межличностного общения: владение приемами вежливо отстаивать собственную точку зрения, аргументировать и доказывать собственные суждения; - Соблюдение профессиональной этики поведения; - Нахождение возможности предлагать помощь и советы сокурсникам; - Соблюдение культуры речи.
ОК 07. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none"> - Соблюдение профессиональной этики поведения; - Нахождение возможности предлагать помощь и советы сокурсникам; - Соблюдение культуры речи.
ОК 08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Владение методами осуществления самостоятельного поиска необходимой информации для решения профессиональных задач с использованием современных информационных технологий.
ОК 09. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Владение навыками пользования справочной, нормативно-технической документацией.
ПК 6.5 Вести утвержденную	Ведение расчетов с потребителями при отпуске

<p>учетно-отчетную документацию</p>	<p>продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи. Расчет стоимости кулинарной и кондитерской продукции собственного производства. Учет реализованной кулинарной и кондитерской продукции. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления.</p>
-------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

3.2. Иметь практический опыт – знать – уметь

иметь практический опыт:

- производить расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке овощей, грибов, плодов, ягод, орехов, рыбы, мяса и мясопродуктов;
- составлять план-меню;
- составлять калькуляцию;
- производить учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров в предприятиях общественного питания;

уметь:

- оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве,
- оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;
- составлять товарный отчет за день;
- определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;
- составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;
- рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;
- участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;
- пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;
- принимать оплату наличными деньгами;

-принимать и оформлять безналичные платежи;

знать:

- виды учета, требования, предъявляемые к учету;
- задачи бухгалтерского учета;
- предмет и метод бухгалтерского учета;
- элементы бухгалтерского учета;
- принципы и формы организации бухгалтерского учета
- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;
- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;
- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;
- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;
- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;
- понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.
- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;
- правила документального оформления движения материальных ценностей;
- источники поступления продуктов и тары;
- правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами,
- реализованных и отпущенных товаров;
- методику осуществления контроля за товарными запасами;
- понятие и виды товарных потерь, методику их списания;
- методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;
- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;
- порядок оформления и учета доверенностей;
- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;

-правила торговли;

-виды оплаты по платежам;

-виды и правила осуществления кассовых операций;

-правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной оплате

4.Формы промежуточной текущей аттестации по общепрофессиональной дисциплине

Элемент дисциплины	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущая аттестация
ОП. 14 Основы калькуляции и учета	Экзамен	Текущий контроль: Контрольная работа Тестирование Оценка выполнения практических заданий

Формой аттестации по общепрофессиональной дисциплине *ОП. 14 Основы калькуляции и учета* является экзамен.

Итогом аттестации является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

5. Оценка освоения теоретического курса общепрофессиональной дисциплины

5.1. Общие положения

Основной целью оценки теоретического курса общепрофессиональной дисциплины является оценка умений, знаний и навыков.

Оценка теоретического курса дисциплины осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля: устные ответы, контрольные работы, тестирование, защита практических работ, рефератов, доклады, проектов, конкурсы, викторины

5.2. Оценка выполнения индивидуальной работы. Индивидуальная работа направлена на освоение и закрепление обучающимися практических умений и знаний.

Индивидуальная подготовка обучающихся по учебной дисциплине предполагает следующие виды и формы работы:

- проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы.
- изучение материала и конспектирование лекций по учебной и специальной литературе.
- Работа с нормативными документами картами.

- Работа со справочной литературой и статистическими материалами.
- Анализ выполнения практических занятий.
- Подготовка к дифференцированному зачету.

5.3. Система оценивания контрольно-оценочными средствами текущего контроля и промежуточной аттестации

При оценивании практической и самостоятельной работы студента учитывается следующее:

- качество выполнения теоретической части работы;
- качество выполнения практической части работы;
- качество устных ответов на вопросы при защите работы.

Каждый вид работы оценивается по 5-ти бальной шкале.

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания, высказывать и обосновывать свои суждения. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное изложение ответа.

«4» (хорошо) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно излагает ответ, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

Тестовые задания оцениваются по 5-ти бальной шкале следующим образом: стоимость каждого вопроса 1 балл. За правильный ответ студент получает 1 балл. За неверный ответ или его отсутствие баллы не начисляются.

Оценка «5» соответствует 90% – 100% правильных ответов.

Оценка «4» соответствует 70% – 89% правильных ответов.

Оценка «3» соответствует 51% – 69% правильных ответов.

Оценка «2» соответствует 0% – 50% правильных ответов.

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Основы калькуляции и учета»

Практическая работа №1

Тема: « Суммовой и количественный учет» Заполнение товарного отчета

Цель работы: формирование профессиональных знаний по закреплению теоретических знаний и приобретение практических умений по заполнению товарного отчета.

Оснащение урока: лекционный, раздаточный материал.

Формируемые профессиональные и общие компетенции: ПК 6.5; ОК 01-09.

Литература:

- 1.Потапова И. И. Калькуляция и учет: учеб. пособие для обуч. проф. образования/ И. И. Потапова – М.: Издательский центр «Академия», 2020.- 176 с.
- 2.Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания/ Л. А. Радченко. –М : Ростов – на – Дону,»Феникс» 2020.-246 с.
3. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для нач. проф.образования. – М. : Издательский центр «Академия», 2019.
4. Матюхина З. П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования/ З. П. Матюхина, Э. П. Королькова. – М.: Издательский центр «Академия», 2019.- 347С.
5. Интернет ресурсы: - <https://im0-tub-ru.yandex.net/i?id=e78a4e3ce2da258eac51af8182831f3d-l&ref=rim&n=13&w=800&h=800>

Теоретические сведения

В некоторых предприятиях общественного питания, имеющих цеховое деление с обособленной материальной ответственностью, ведется количественно - суммовой учет продуктов. В отчетах этих предприятий отражается движение каждого продукта по количеству, то есть в натуральных показателях (килограммах, литрах, штуках) и в суммовом выражении (рублях и копейках). Способ учета, при котором предметы учитывают по каждому наименованию и сорту в натуральном денежном выражении, называется количественно – суммовым.

Этот способ суммовой а позволяет выявить недостачи и излишки по каждому продукту, предотвратить возможность покрытия недостачи одних продуктов за счет излишков других и, следовательно, лучше сохранить собственность.

Однако такой способ учета требует больших дополнительных затрат труда счетных работников. Форма отчета о движении продуктов в этом случае очень громоздка. Возникает также необходимость вводить дополнительные формы отчетов и первичных документов. Поэтому в большинстве предприятий общественного питания ведется не количественно – суммовой, а суммовой учет продуктов на производстве.

Практическое задание:

1. Ознакомиться с теоретическим материалом по теме работы.
- 2.Заполнить товарный отчет.
- 3.Ответить на теоретические вопросы.

ТОВАРНЫЙ ОТЧЕТ № ____

За _____

Организация _____

Предприятие _____

Материяльно – ответственное лицо _____

№	Источник поступления	Документ	Сумма, руб., коп	Отметка
---	----------------------	----------	------------------	---------

	Остаток на	дата	номер	товара	тары	
1						
2						
3						
	Итого: приход					
	<i>Расход:</i>					
1	<i>Отпущено в раздачу</i>					
2	<i>Продано в розницу</i>					
3	<i>Возврат тары</i>					
	Итого: расход					
	Остаток на					

Приложено _____ документов.

Материально – ответственное лицо _____

Отчет с документами принят _____ Бухгалтер _____

Проверил _____ Бухгалтер _____

С исправлениями согласен и остатки товара

Руб. _____ коп. _____ подтверждаю:

Материально – ответственное лицо _____

(подпись)

Контрольные вопросы

1. Как делится хозяйственный учет по видам?

2. Бухгалтерский учет – это:

а. система быстрого, своевременного отражения хозяйственных процессов с целью воздействия на них;

б. система сплошного, непрерывного, взаимосвязанного отражения хозяйственной деятельности организаций;

в. система количественного и качественного отражения массовых явлений и хозяйственных операций.

3. Каковы цели бухгалтерского учета?

а. содействие конкуренции на рынке с целью получения максимальной прибыли ;

б. формирование полной и достоверной информации о деятельности организации за отчетный период;

в. Контроль за сохранностью товаров.

4. Какой вид учета характеризует это определение: - сложное, непрерывное, взаимосвязанное документальное отражение хозяйственных операций в различных измерителях?

а. бухгалтерский;

б. статистический;

в. оперативно – технический.

5. Какой вид учета называется количественно – суммовым, в чем его преимущества и недостатки?

б. Для учета товарно – материальных ценностей и применения количественно – суммового учета используются измерители:

а. трудовой;

б. натуральный;

в. денежный;

г. натуральный и денежный.

П. р № 4 . Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке овощей

Работа со Сборником рецептур: (расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства, определение процентной доли потерь при различных видах обработки сырья)

1. Определение количества отходов

- 1.1. Какое количество отходов получится при обработке 15 кг свеклы в сентябре и марте?
- 1.2. Определить количество отходов при обработке 40 кг кабачков для фарширования.
- 1.3. Определить разницу в количестве отходов при обработке 450 кг картофеля в августе и марте.
- 1.4. Какое количество отходов получится при обработке 300 кг картофеля в сезон после 1 марта?
- 1.5. Какое количество отходов получится при обработке 25 кг моркови в сентябре и марте?

2. Определение веса нетто

- 2.1. Сколько очищенного картофеля получится из 180 кг картофеля весом брутто в феврале?
- 2.2. Сколько очищенного картофеля можно получить из 75 кг картофеля весом брутто в сезон после 1/III?
- 2.3. Сколько очищенного лука репчатого получится из 40 кг лука весом брутто?
- 2.4. Сколько очищенной репы получится из 23 кг репы весом брутто?
- 2.5. Сколько моркови молодой с ботвой надо взять, чтобы получить 5 кг очищенной?

3. Определение веса брутто

- 3.1. Сколько моркови нужно взять в апреле, чтобы приготовить 120 порций рагу из овощей по колонке № 1 Сборника рецептур?
- 3.2. Сколько свеклы потребуется в январе для приготовления 200 порций винегрета по колонке 2?
- 3.3. Сколько лука репчатого надо взять, чтобы получить 5 кг очищенного?
- 3.4. Определить вес брутто картофеля (в январе) для приготовления 100 порций картофеля в молоке по колонке № 2 Сборника рецептур.
- 3.5. Сколько свеклы весом брутто надо взять в феврале, чтобы получить 30 кг очищенной?

4. Определение количества порций изделий

- 4.1. Сколько порций картофеля отварного можно приготовить по колонке № 2 из 30 кг картофеля весом брутто в сентябре?
- 4.2. Сколько порций картофеля, жареного из отварного по колонке № 2 можно приготовить из 40 кг картофеля весом брутто в январе?
- 4.3. Сколько котлет картофельных можно приготовить по колонке № 1 из 42 кг картофеля весом брутто в сезон после 1/III?
- 4.4. Сколько порций котлет свекольных можно приготовить по колонке № 1 из 18 кг свеклы в ноябре?
- 4.5. Сколько порций борща флотского по колонке 3 можно приготовить при наличии 20 кг картофеля весом брутто в январе?

П. р №7. Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке рыбы

1. Определение количества отходов

- 1.1. Определить количество отходов при холодной обработке 30 кг осетрины среднего размера, поступившей с головой. Рыба обрабатывается для блюда «осетрина фри».
- 1.2. Какое количество отходов получится при обработке 60 кг белуги на порционные куски с кожей без хрящей? Белуга поступила с головой.
- 1.3. Сколько отходов получится при изготовлении котлет рубленых из 12 кг судака крупного размера?

2. Определение веса нетто

- 2.1. Определить вес нетто судака мелкого размера разделанного на чистое филе, если вес брутто - 220 г.
- 2.2. Определить вес нетто хека серебристого. Вес порции брутто 180 г. рыба разделана на кругляши.

2.3.Найти вес нетто осетрины крупной, поступившей с головой, припущенной порционными кусками с кожей, без хрящей, если вес брутто 30 кг.

3. Определение веса брутто

3.1.Сколько наваги дальневосточной весом брутто надо взять чтобы получить 25 кг наваги, обработанной на филе с кожей?

3.2.Определить вес брутто порции леща для блюда «Рыба, запеченная в сметанном соусе » по колонке №2. Поступил лещ среднего размера.

3.3.Какое количество леща среднего размер нужно взять вместо 80 кг мелкого?

4. Определение количества порций изделий

4.1.Сколько порций окуня морского под маринадом можно приготовить по колонке № 2, если поступило 20 кг филе морского окуня?

4.2.Сколько порций рулета можно приготовить' по колонке № 1 из 3 из крупного неразделенного сома?

4.3.Сколько порции омуля, жаренного фри, можно приготовить по колонке № I, если поступило 5 кг омуля весом брутто

П. р № 5. Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке мяса
Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из мяса и мясопродуктов

1. Определение количества отходов и выхода частей мяса

1.1.Определить количество отходов, полученных при разделке 80 кг говядины I категории

1.2. Определить выход окорока при разделке 60 кг свинины жирной

1.3 Определить количество отходов при разделке 40 кг свинины мясной. Корейка и грудинка оставлены с реберной костью

2.Определение веса нетто

2.1. Определить вес нетто порции антрекота. Поступила говядина I категории. Вес брутто 170 г.

2.2. Рассчитать количества мяса для приготовления котлет рубленых из 145 кг.говядиныII категории

2.3.Какое количество мякоти получится при разделке 75 кг говядины I категории?

3.Определение веса брутто

3.1.Определить вес брутто говядины II категории для приготовления 10 порций лангета, если вес полуфабриката 130 г.

3.2.Найти вес брутто говядины I категории для приготовления 100 порций антрекота по колонке № 1

3.3.Найти вес брутто говяжьей печени, охлажденной и мороженой, если вес нетто одной порции120.г?

4. Определение количества порций изделий

3.4.1.Сколько порций гуляша можно приготовить из 75 кг говядины I категории при норме 125 г нетто на порцию? Используется мясо 2-го сорта.

3.4.2.Сколько порций котлет натуральных весом нетто 115 г можно приготовить из 15 кг баранины I-категории?

3.4.3.Сколько порций рагу можно приготовить' из 10 кг баранины 2 категорий, если вес полуфабриката 114 г?

Эталон ответа

П.р. № 4.		П.р. №7.		Задание № 5.	
1.1.	3кг; 3,75 кг	1.1.	14,4 кг	1.1.	21,12 кг
1.2.	13.2 кг.	1.2.	16,4 кг	1.2.	8,4 кг
1.3.	90 кг.	1.3.	5,88 кг	1.3.	5,6 кг
1.4.	120 кг.				
1.5.	5 кг; 6, 25 кг.				

2.1.	117 кг.	2.1.	107 г.	2.1.	125,8 кг
2.2.	45 кг.	2.2.	115г.	2.2.	63,8 кг
2.3.	33,6 кг.	2.3.	14,85 кг	2.3.	55,2 кг
2.4.	17,25 кг.				
2.5.	7,5 кг				
3.1.	7,36 кг.	3.1.	41 кг	3.1.	1,844 кг
3.2.	4,3 кг.	3.2.	187 г.	3.2.	16, 1 кг
3.3.	5, 95 кг	3.3.	81, 3 кг	3.3.	130 г.
3.4.	27,69 кг				
3.5.	40 кг.				
4.1.	87 порций	4.1.	283 порций	4.1.	50 порций
4.2.	82 порций	4.2.	25 порций	4.2.	12 порций
4.3.	157 порций	4.3.	29 порций	4.3.	7 порций
4.4.	79 порций				
4.5.	216 порций				

П. р № 8-17 «Составление калькуляции»

Задания для I варианта	Задания для II варианта
1. Определить продажную цену блюда «Салат из свежих помидоров и огурцов» в рабочей столовой (наценка 25 %).	1. Определить продажную цену блюда «Рыба жареная» (окунь морской) в школьной столовой (наценка 25 %).
2. Определить продажную цену блюда «Сельдь с картофелем и маслом» в кафе класса А (колонка2).Размер наценки–120 %.	2. Определить продажную цену блюда «Шашлык из свинины» в кафе класса А(колонка2).Размер наценки–150 %.
3. Определить продажную цену солянки сборной мясной в ресторане высшего класса (колонка 1, наценка – 250 %).	3. Определить продажную цену котлет натуральных из филе птицы в ресторане высшего класса (колонка1, наценка – 300 %).
4. Определить продажную цену мусса апельсинового в кафе (колонка 2, наценка – 150 %).	4. Определить продажную цену блюда «Пудинг овощной» в кафе (колонка 2, наценка – 150 %).
5. Определить продажную цену пирожного «Песочное кольцо» в школьной столовой (наценка 25 %).	5. Определить продажную цену какао с молоком в школьной столовой (наценка 25 %).
	6. Определить продажную цену молочного прохладительного напитка с соком плодовым в молочном баре (колонка 2, наценка 200 %).

П. р № 18 Составление плана-меню.

Задание1. Заполните недостающие данные таблицы. Торговая наценка предприятия 50 %.

№п/п	Наименованиеблюда	НомерпоСборникурецептур	Выхододногоблюда, г	Кол - вопорций	Ценапродажи, руб. коп.	Сумма, руб. коп.
1	2	3	4	5	6	7
1	Салат из свежих помидоров и огурцов	?	?	20	?	?
2	Щизеленые	?	500/20	20	?	?
3	Рыба жареная с луком по - ленинградски	?	?	20	?	?
4	Блинчики с маслом	?	?	20	?	?
5	Чай с лимоном	?	200/5	20	?	?
Итого		X	X	X	X	?

Задание 2. Заполните план-меню на основании полученных в задании 1 данных
Цены на сырье указаны за 1 кг

Наименование сырья	Цена	Наименование сырья	Цена
Мука пшеничная	56-00	Сахар	60-00
Эссенция (50мл)	500-00	Натрий, аммоний двууглекислый	40-00
Помидоры свежие	70-00	Кислота лимонная	115-00
Огурцы свежие	60-00	Сметана (400мл)	80-00
Картофель	30-00	Говядина	500-00
Сардельки	350-00	Лук репчатый	20-00
Маслины (300г)	70-00	Лимон	230-00
Яйца куриные	50-00	Масло сливочное	400-00
Соль	20-00	Арахис жареный	200-00
Крупа манная	60-00	Маргарин	45-00
Телятина	650-00	Окорок копчено-вареный	500-00
Почки говяжьи	100-00	Каперсы (130г)	250-00
Томатное пюре(140г)	200-00	Какао-порошок	480-00
Горошек зеленый консервированный (425мл)	29-00	Кабачки	18-00
Окунь	280-00	Морковь	16-00
Капуста цветная	180-00	Лук зеленый (20г)	25-00
Молоко	60-00	Капуста белокочанная	11-00

Задание 3. Составить комплексное меню на день на основании выполненного задания 2 (план-меню), а также в свободной форме оформить стоп – лист по заказам с меню.

П. р № 2 Виды материальной ответственности». Бригадная и индивидуальная

Задание: На основании калькуляционных карточек оформите требование в кладовую и накладную на отпуск товара

I вариант

Калькуляционная карточка № 1							
Наименование блюда – <i>Бутерброд с сыром</i> Номер по сборнику рецептов – 3							
Порядковый номер калькуляции		№1 от 5.09.2021г.			№2 от 22.09.2021г.		
№ п/п	Наименование продукта	норма	цена, руб.	сумма, руб.	норма	цена, руб.	сумма, руб.
1	Сыр «Российский»	2,7	70-00		2,7	70-00	
2	Масло сливочное	1,0	50-00		1,0	50-00	
3	Хлеб	3,0	5-00		3,0	8-00	
Итого							

II вариант

Калькуляционная карточка № 2							
Наименование блюда – <i>Салат картофельный</i> Номер по сборнику рецептов – 71							
Порядковый номер калькуляции		№1 от 6.09.2021г.			№2 от 29.09.2021г.		
№ п/п	Наименование продукта	норма	цена, руб.	сумма, руб.	норма	цена, руб.	сумма, руб.
1	Картофель	1,16	11-00		1,16	15-00	
2	Лук зеленый	0,21	200-00		0,21	210-00	
3	Сметана	0,15	45-00		0,15	49-00	
4	Соль	0,02	5-00		0,02	6-00	
5	Перец молотый	0,0002	220-00		0,0002	240-00	
6	Укроп	0,03	200-00		0,03	210-00	
Итого							

Задание 2

Заполните «Ведомость учета движения продуктов и тары на кухне (товарный отчет) на основании следующих данных:

Предприятие «Столовая «Большая ложка».

Товарный отчет составлен 15.09.2021.

Остаток на начало дня: 18150-00 руб. (продуктов – 18000-00 руб., соли и специй – 100-00 руб., тары – 50-00 руб.).

Приход: 12000-00 руб. (продуктов – 11800-00 руб., специй соли – 200-00 руб.).

Кроме этого, на рынке были закуплены продукты (составлены закупочные акты) на суммы: 1500-00 руб., 3000-00 руб., 3500-00 руб.

Расход: 18361-50 руб.

реализовано сотрудникам столовой – 764-00 руб.

доставка в офисы – 9304-50 руб.

Стоимость по учетным ценам:

реализовано за наличный расчет – 9782-00 руб. (продуктов – 9750-31 руб., соли и специй – 32-69 руб.)

реализовано сотрудникам столовой – 409-50 руб. (продуктов – 408-17 руб., соли и специй – 1-33 руб.)

доставка в офисы – 5136-00 руб. (продуктов – 5119-36 руб., соли и специй – 16-64 руб.).

Недостающие данные взять произвольно.

П. р № 3 Списание испорченных продуктов и готовых изделий проведения инвентаризации

Задание 1. Заполните недостающие данные таблицы.

№ п/п	Наименование	Цена, руб. коп.	Бой, лом		Утрачено		Всего	
			Кол-во, шт.	Сумма, руб. коп.	Кол-во, шт.	Сумма, руб. коп.	Кол-во, шт.	Сумма, руб. коп.
1	Рюмка стеклянная	5 – 00	5	?	0	?	?	?
2	Тарелка столовая мелкая	24-50	2	?	3	?	?	?
3	Креманка стеклянная	30-00	0	?	2	?	?	?
4	Салатник	15-00	1	?	2	?	?	?
5	Тарелка столовая глубокая	26-40	7	?	3	?	?	?
6	Бульонная чашка	34-30	4	?	4	?	?	?
Итого			?	?	?	?	?	?

Задание 2. Заполните бланк «Акт о бое, ломе и утрате посуды и приборов», если известно, что за отчетный период с 1 апреля по 20 апреля текущего года произошел бой столовой посуды (тарелка для первых блюд 8 шт. по цене 59-00 руб., фужер стеклянный 10 шт. по цене 90-80 руб., рюмка стеклянная 1 шт. по цене 60-00 руб.); утрата столовых приборов (ножи 6 шт. по цене 29-90 руб., вилки – 3 шт. по цене 12-00 руб.).

Задание 3. Заполните недостающие данные таблицы.

Наименование блюда или изделия	Единица измерения	Отпущено (количество)			Возвращено	Всего	По учетным ценам	
		12ч.	13ч.	14ч.			Цена, р. к.	Сумма, р. к.
Салат «Столичный»	?	5	4	3	-	?	?	?
Борщ с капустой и картофелем	?	12	5	4	1	?	?	?
Гуляш	?	6	12	5	-	?	?	?
Картофельное пюре	?	3	6	12	-	?	?	?
Кисель из кураги	?	8	3	6	-	?	?	?
Пирожное «Корзиночка любительская»	?	0	3	5	2	?	?	?

Итого	-	?	?	?	?	?	-	?
-------	---	---	---	---	---	---	---	---

Задание 4. Заполните дневной заборный лист, если известно, что 23 марта 2014 года из кондитерского цеха в магазин «Кулинария» отпущено:

- пирожное «Меренга» 20 шт.
- торт «Прага» 5 кг
- пирожки печеные с картофелем – 50 шт.
- тестослоеное 10 кг

Наценка в магазине составляет 50%, отпуск продукции 3 раза в день, возвращен 1 кг тестослоеного.

П. р № 6 Документальное оформление движения продуктов и тары на производстве

Задание 1. Заполните недостающие данные таблицы. Торговая наценка предприятия составляет 50%.

№п/п	Готовое изделие	Цена продаж и, р.к.	Реализовано и отпущено по ценам продажи						По учетным ценам	
			За наличный расчет		Буфеты и мелкорозничные сети		Всего			
			Кол-во, шт.	Сумма, р.к.	Кол-во, шт.	Сумма, р.к.	Кол-во, шт.	Сумма, р.к.	Цена, р.к.	Сумма, р.к.
1	Салат мясной	67-00	10	?	5	?	?	?	?	?
2	Щи	35-50	10	?	0	?	?	?	?	?
3	Поджарка	87-00	6	?	3	?	?	?	?	?
4	Каша гречневая	12-00	6	?	3	?	?	?	?	?
5	Компот из фруктов	18-50	9	?	10	?	?	?	?	?
6	Пирожное «Бисквитное»	22-50	5	?	10	?	?	?	?	?
	Итого	-	?	?	?	?	?	?	?	?

Задание 2. Заполните «Акт реализации и отпуске изделий кухни», если известно, что предприятие ресторан «Морской» 3 марта 2016 года реализовало готовую продукцию (см. таблицу). Торговая наценка предприятия 150%.

№п/п	Наименование готовых изделий	Количество, шт.			Цена продажи, р.к.
		За наличный расчет	Кулинарии	Работникам	
1	Салат из цветной капусты с помидорами	50	30	10	35-00
2	Рыба заливная с гарниром	15	10	2	54-60
2	Солянка сборная мясная	45	35	20	62-00
3	Котлета по-киевски	30	5	0	130-00
4	Картофель жареный (сложный гарнир)	30	5	0	45-00
5	Сокаблочный	25	20	5	25-00
6	Чай черный с мятой	20	25	20	10-00
7	Ватрушка с воровом	6	30	9	30-00
8	Пирожное «Эклер»	5	16	0	45-00

Контрольная работа в тестовой форме

Продолжительность теста – 45 минут.

Критерии оценивания:

«5» - получают обучающиеся, справившиеся с работой на 90-100% (27-30 баллов);

«4» - ставится в том случае, если верные ответы составляют 80% (24-26 баллов);

«3» - соответствует работа, содержащая 50-70% правильных ответов (15-23 баллов).

На задания с 1 по 15 отводится по 2 минуты на каждый вопрос, каждый правильный ответ оценивается в 1 балл.

Выберите один правильный ответ:

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. Сверка фактического наличия имущества и обязательств организации с данными бухгалтерского учета – это:

- а. калькуляция;
- б. документация;
- в. инвентаризация.

4. По каким ценам стоимость блюд списывается с заведующего производством?

- а. по продажным;
- б. по покупным;
- в. продажным и покупным.

5. От чего зависит оформление отпуска продукции из производства на раздачу?

- а. от формы оплаты;
- б. места расположения раздачи;
- в. графика работы.

6. Перечень расположенных в одном порядке различных холодных и горячих закусок, первых и вторых блюд, горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий, имеющих в продаже ресторана на данный день с указанием цен, выхода, способа приготовления и перечня, входящих в их состав компонентов – это:

- а. калькуляционная карточка;
- б. сборник рецептур;
- в. план – меню.

7. В каком документе указаны расход сырья, выход полуфабрикатов и готовых блюд, приведены правила подготовки сырья к производству, технология приготовления блюд и мучных кондитерских изделий:

- а. калькуляционная карточка;

б. сборник рецептов;

в. план – меню.

8. Какой способ хранения товаров применяется на предприятиях общественного питания?

а. хозяйственный;

б. сортовой;

в. секционный.

9. К видам учета на ПОП не относится:

а. транспортный;

б. статистический;

в. бухгалтерский.

10. Для текущего руководства и деятельности ПОП используется учет

а. бухгалтерский;

б. оперативный;

в. статистический.

11. В натуральных измерителях учитывают

а. рабочее время;

б. материальные ценности;

в. заработную плату.

12. На основании какого документа проводится инвентаризация товаров на ПОП:

а. Протокола ;

б. Приказа руководителя;

в. ФЗ № 402 «О бухгалтерском учете».

13. Какой документ оформляется при закупке товарно-материальных ценностей на рынке или у населения?

а. дневной заборный лист;

б. закупочный акт;

в. накладная .

14. На основании какого документа осуществляется отпуск продуктов в производство?

а. дневной заборный лист;

б. требования;

в. приказа.

15. Материально-ответственные лица на основании приходных и расходных документов составляют:

а. товарные накладные;

б. товарные отчеты;

в. накладные на перемещение товаров.

На задания с 16 по 20 отводится по 3 минуты на каждый вопрос, правильный ответ оценивается в 3 балла.

Дополните определение, вписав вместо черты пропущенное слово или слова

16. Договор о полной материальной ответственности заключают с работниками достигшими _____ лет.

17. Цена – _____ выражение стоимости товара (услуги).

Установите соответствие

18. Установите соответствие между термином и определением.

1. оптовая цена
2. розничная цена
3. рыночная цена

А. цена, по которой товары реализуются непосредственно населению.

Б. цена, устанавливаемая продавцом с учётом конъюнктуры рынка.

В. цена, по которой производитель реализует свою продукцию оптовым покупателям.

19. Установите соответствие уровней нормативного регулирования бухгалтерского учета в РФ.

1. Законодательный
2. Нормативный
3. Методический
4. Организационный

А. План счетов и инструкция по его применению

Б. Гражданский Кодекс РФ

В. График документооборота

Г. ПБУ 1/2008 «Учетная политика организации»

20. Установите соответствие между видами документов и моментом его составления.

1. Дневной заборный лист
2. Наряд-заказ

3. Закупочный акт

- А. при отпуске сырья из кладовой и готовых кондитерских изделий
- Б. при покупке товарно-материальных ценностей на рынке или у населения
- В. Сдача готовых изделий в кладовую.

Тестовое задание №2

Инструкция: Внимательно прочитайте вопросы по темам предмета «Калькуляция и учет на предприятиях общественного питания», отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали его, выполняйте задания в том порядке, в котором они даны, если какое-то задание вызывает у вас затруднение- пропустите его и постарайтесь выполнить те, в ответах на которые вы уверены. К пропущенным заданиям можно будет вернуться, если у вас останется время.

Правильное выполнение задания с повышенной степенью сложности позволяют повысить оценку до «4» и «5». Это задание №2 в 1, 2, 3, 4 вариантах 7. Задача оценивается в 2 балла, полученные вами за выполнение заданий, суммируются. Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать большее число баллов.

Желаю успеха!

Вариант 1

1. Охарактеризуйте учетный натуральный измеритель используемый в общественном питании.
2. Условия заключения договора о материальной ответственности.
 - а) между администрацией и сторожем,
 - б) между администрацией и заведующей столовой,
 - в) между администрацией и техническим персоналом.
3. Укажите подписи лиц утверждающих план – меню на приготовление продукции:
 - а) директор и заведующая;
 - б) директор и бухгалтер;
 - в) заведующая и повара.
4. Какие показатели указываются в Сборниках рецептов в графе «брутто»?
 - а) нормы полуфабриката;
 - б) нормы сырья;
 - в) выход готового изделия.
5. Какое количество порций берется за основу для расчета продажной стоимости блюд и изделий если по Сборнику рецептов выход указан в порциях?
 - а) 200 порций;
 - б) 10 порций;
 - в) 100 порций.
6. Как производится расчет по графе «Сумма» в калькуляционной карточке при

определении продажной цены изделия или блюда?

- а) суммируют показатель сырья и его стоимость;
- б) делят показатель сырья на его стоимость;
- в) умножают норму сырья на его стоимость.

7. Задача. Какое количество порций биточков рубленых можно приготовить из 40 кг мясного фарша если на порцию требуется 74граммов.

8. Дать определение понятию « Торговая наценка – это.....

- а) часть розничной цены товара предназначенной для возмещения расходов;
- б) добавленная стоимость к покупным товарам, для возмещения расходов и получения прибыли;
- в) добавленная стоимость к продажной цене, предназначенной для возмещения убытков.

9. Какой показатель по «норме сырья» берется для расчета стоимости гарниров и соусов, если по Сборнику рецептур их выход 1000гр:

- а) норма на 100пор;
- б) норма на 10кг;
- в) норма на 1кг.

10. Каким документом оформляются получение продуктов со склада:

- а) транспортной накладной;
- б) наряд – заказом;
- в) требованием – накладной.

Вариант 2.

1. Охарактеризуйте трудовой измеритель в бухгалтерском учете.

2. Какие формы ответственности используют в общественном питании:

- а) административная;
- б) общественная;
- в) материальная.

3. Сколько экземпляров плана – меню составляется на производстве:

- а) 1 экземпляр;
- б) 4экземпляр;
- в) 2экземпляра.

4. Какие показатели записываются в графе «нетто» в Сборнике рецептур»:

- а) норма п/ф;
- б) норма сырья;
- в) выход готовых изделий.

5. Торговая наценка в общественном питании должна быть:

- а) больше торговой надбавки торговли;
- б) меньше торговой надбавки торговли;
- в) равна торговой надбавки торговли.

6. Какой графой Сборника рецептур пользуются повара овощного цеха?

- а) брутто;
- б) нетто;
- в) « всего» продуктов.

7. Задача. Сколько порций « Ананаса свежего» можно приготовить из 5кг ананаса, если на 1 порцию по рецептуре необходимо 182 г ананаса. Отходы при холодной обработке с удалением сердцевины 45%.

8. Как получают продажную цену изделия?

- а) стоимость сырьевого набора делят на 10кг, 100блюд;
- б) стоимость сырьевого набора умножают на 10кг, 100 блюд;

в) из стоимости сырьевого набора вычитают стоимость каждого продукта.

9. Какой документ является основанием для приготовления продукции на производстве.

а) транспортная накладная;

б) требование накладная;

в) план – меню

10. Как определяется продажная стоимость продукции?

а) общая стоимость сырья + торговая наценка + наценка общественного питания;

б) Общая стоимость сырья + торговая наценка;

в) общая стоимость сырья + наценка общественного питания.

Вариант 3.

1. Охарактеризуйте виды материальной ответственности.

2. Какой измеритель учета не существует в общественном питании.

а) натуральный; б) природный; в) бухгалтерский

3. Охарактеризуйте понятие «инвентаризация»

а) проверка и контроль сохранности материальных ценностей;

б) письменное свидетельство о совершении хозяйственной операции;

в) учет наличия материальных ценностей.

4. Кем составляется план – меню:

а) заведующей и директором;

б) заведующей и калькулятором;

в) директором и бухгалтерией.

5. На какую норму дан выход супов в Сборнике рецептур:

а) 10л; б) 1л; в) 500гр.

6. Назовите размер предельной наценки на собственную продукцию предприятий при учебных заведениях:

а) 25%; б) 32%; в) 20%.

7. Задача. Рассчитать закладку соли, специй и зелени для приготовления 30 порций «Икры грибной», если по Сборнику рецептур на 1 порцию установлена норма расхода (г): соли - 2-3г; перца молотого – 0,002; зелени – 2-3гр

8. Какой документ используют для расчета и образования цены на продукцию производства:

а) авансовый отчет;

б) план – меню;

в) калькуляционная карточка.

9. Назовите документ по которому устанавливаются нормы вложения сырья каждого блюда:

а) по меню для потребителей,

б) по Сборнику рецептур;

в) по плану - меню.

10. Как рассчитывают цены на горячие напитки:

- а) по норме на 100 порций; б) по норме на 1л; в) 10л.

Вариант 4.

1. Охарактеризуйте учетный денежный измеритель применяемый в общественном питании.

2. Охарактеризуйте документы по месту составления:

- а) городские и районные;
б) отдаленные и близкие;
в) внутренние и внешние.

3. Дать определение понятию « План – меню»

4. В каких единицах измерения даны закладки продуктов в Сборнике рецептов:

- а) в литрах; б) в килограммах; в) в граммах.

5. Назовите цель составления плана – меню:

- а) сосчитать выручку;
б) рассчитать потребность в продуктах;
в) заказать продукты поставщикам.

6. На какое количество сырья рассчитывают цену продукции, если по Сборнику рецептов выход составляет 1000грамм:

- а) 10 л; б) 1л; в) 20л.

7. Задача. Рассчитать сколько порций «салата из свежих помидоров» получится из 25 кг, если при холодной обработке % отходов составляет 20%, а на 1 порцию выход составляет 150гр.

8. Дать определению понятию « Торговая наценка»:

- а) часть розничной цены товара, предназначенной для возмещения расходов;
б) добавленная стоимость к покупной цене товара для возмещения расходов и получения прибыли;
в) добавленная стоимость к продажной цене предназначенной для возмещения убытков.

9. Как формируется в калькуляционной карточке колонка Сумма в руб. коп»:

- а) норма продуктов умножается на цену за кг;
б) норма продуктов делится на цену за кг;
в) норма продуктов вычитается из цены за кг.

10. Какими техническими справочниками пользуются для расчета цен на мучные и кондитерские изделия:

- а) таблицы кондиций сырья;
б) технологические карты;
в) Сборник рецептов мучных и кондитерских изделий.

Тест на тему:
«Ценообразование в общественном питании»

Инструкция по проведению тестового задания

Внимательно прочитайте задание

Выберите правильный вариант ответа

Время выполнения: 15 минут

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 исчисляются 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

Эталон ответа

- 1. а
- 2. в
- 3. в
- 4. б
- 5. а
- 6. в

- 7. в
- 8. б
- 9. в
- 10. в

Критерии оценки:

Коэффициент усвоения	Количество существенных операций	Оценка
0,94-1,00	10	5
0,8-0,94	8-9	4
0,7-0,8	7	3
Менее 0,7	Менее 7	2

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

- 1. По каким ценам стоимость блюд списывается с заведующего производством?
 - а. по продажным;
 - б. по 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?
- овощи;
 - мясо;
 - муку.
6. Как осуществляется реализация продукции в буфете?
- за наличный расчет;
 - наличный расчет через кассу;
 - наличный и безналичный расчеты.
7. С чего начинается инвентаризация в буфете?
- с проверки подсобных помещений;
 - проверки денежных средств в кассе;
 - проверки наличия товаров в торговом зале.
8. По каким ценам ведут учет тары?
- по продажным;
 - по свободным;
 - по покупным.
9. Как оформляется отпуск тары без товара?
- накладной;
 - доверенностью;
 - не оформляется никак.
10. В случае недостачи материально ответственные лица должны:
- найти виновных в ней;
 - возместить недостачу;
 - списать недостачу.

Эталон ответа

- в
- а
- в
- а
- б
- б
- б
- в
- а
- б

Критерии оценки:

Коэффициент усвоения	Количество существенных операций	Оценка
0,94-1,00	10	5
0,8-0,94	8-9	4
0,7-0,8	7	3
Менее 0,7	Менее 7	2

Задание для устного опроса

Инструкция по проведению устного опроса

1. Внимательно выслушайте вопрос
2. Излагайте своими словами, подтверждайте конкретными примерами
3. Время выполнения: 20 минут

Вопросы на тему: «Порядок составления плана-меню»

1. Как записываются блюда в план-меню?
2. Как определяется суточная потребность сырья на производстве?
3. Какой документ служит основой для получения сырья из кладовой?
4. Кто составляет план- меню?
5. Как устанавливаются розничные цены?
6. Как исчисляется стоимость сырьевого набора блюда в калькуляции?
7. Как исчисляется величина наценки?
8. Как устанавливается продажная цена блюда?
9. При расчете цены на блюда вес сырья берут по брутто или по нетто
10. При расчете гарниров, соусов норма закладки продуктов дана в рецептуре на 1000г. выхода на какое количество составляется калькуляция?

Эталон ответа

1. Блюда группируются по видам и по составу сырья
2. На основе плана-меню и с учетом остатка сырья на производстве
3. Требование
4. Заведующий производством.
5. В бухгалтерии на основании плана-меню составляется калькуляция блюд
6. Путем умножения количества сырья каждого наименования на продажную цену и суммирования полученного результата
7. Путем умножения стоимости сырьевого набора на наценку в процентном выражении
8. Путем сложения стоимости сырьевого набора и наценки в денежном выражении
9. Брутто
10. На 10 кг. с последующим определением цены за 1 кг.

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

1. Как отчитываются заведующие кондитерским цехом?
2. Что такое наряд- заказ?
3. Как проводится инвентаризация на производстве?
4. Как проводят списание соли и специй?
5. Как определяют реализацию за наличный расчет?
6. Какой отчет составляют материально- ответственные лица на производстве?
7. Что такое дневной заборный лист?
8. Как оформляется поступление сырья на производство?
9. Как организована материальная ответственность на производстве?
10. Как производят сдачу готовых кондитерских изделий в экспедицию?

Эталон ответа

1. Заведующие кондитерским цехом составляют отчет о движении готовых изделий и с приложением соответствующих документов представляют его в бухгалтерию.
2. Заведующие кондитерским цехом составляет наряд-заказ на изготовление кондитерских изделий, который утверждается руководителем предприятия. На его основании заведующий цехом проводит расчет потребности сырья по установленным нормам и определяет количество сырья, подлежащего отпуску из кладовой с последующей проверкой бухгалтерией.
3. Проводится не реже одного раза в месяц. Путем перевешивания и пересчета материальных ценностей. Начиная с подсобных помещений. Проверенные помещения опечатывают. Результаты отражают в учете и отчетности того месяца, в котором она была окончена.
4. Составляется контрольный расчет. Остаток соли и специй на начало отчетного периода получают из предыдущего отчета. Поступление на основании ведомости учета движения продуктов на производстве и накладных. Фактический остаток на основании акта инвентаризации.
5. При самообслуживании с предварительной оплатой продукции и через официантов - по данным справки о реализации готовых изделий за наличный расчет, составленной на основании кассовых чеков; при самообслуживании с последующей оплатой - по заборным листам или по показаниям счетчиков контрольно-кассовых машин
6. Отчет о движении продуктов и тары на производстве
7. В заборном листе указывается наименование блюд, единицы измерения, количество отпущенных и возвращенных блюд, может быть указано два вида цен: цена продажная и учетная. В конце дня определяют общее количество и стоимость отпущенной на раздачу продукции. Составляется в двух экземплярах, указывая время отпуска блюд. Подписываются зав. производством и лицом, получившим готовые изделия.
8. Ежедневно заведующий производством составляет требование в кладовую для получения продуктов, необходимых для приготовления блюд на следующий день. Отпуск продуктов кладовщик оформляет накладной.
9. Применяется индивидуальная и бригадная материальная ответственность
10. По письменному разрешению руководителя предприятия и бухгалтера и оформляется приемной накладной.

6. Контроль и оценка освоения общепрофессиональной дисциплины

Экзаменационные материалы для проведения теоретического экзамена по ОП.14. Основы калькуляции и учета

6.1. Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	выставляется обучающемуся, если логично изложил содержание своего ответа на вопрос, правильно использовал научную терминологию в контексте ответа

4 балла	ставится, если экзаменуемый допустил малозначительные ошибки, или недостаточно полно раскрыл содержание вопроса, а затем не смог в процессе беседы самостоятельно дать необходимые поправки и дополнения
3 балла	ставится, если в ответе допущены значительные ошибки, или в нем не раскрыты некоторые существенные аспекты содержания, или экзаменуемый не смог показать необходимые умения
2 балла	ставится, если в ответе допущены значительные ошибки, свидетельствующие о недостаточном уровне подготовки обучающегося

6.2. Задания для оценки освоения ОП.14. Основы калькуляции и учета

Перечень вопросов для итоговой аттестации:

1. Понятие о бухучёте, задачи бухучёта в общественном питании.
2. Понятие о материальных ценностях.
3. Понятие о материальной ответственности.
4. Задачи и этапы проведения инвентаризации.
5. Сборник рецептов и кулинарных изделий, принцип построения, основные разделы.
6. Сборник рецептов мучных, кондитерских изделий, принцип построения, основные разделы.
7. Понятие о цене и ценообразовании в общественном питании.
8. Понятие о калькуляции, первый способ формирования продажной цены на продукцию в общественного питания.
9. Понятие о калькуляции, второй способ формирования продажной цены на продукцию в общественного питания.
10. Составление калькуляционных карт.
11. Расчёт сырья по нормативам.
12. Документальное оформление и учёт реализации отпуска готовой продукции.
13. План –меню и порядок его составления.
14. Организация учёта и состав.
15. Документальное оформление и учёт реализации отпуска готовой продукции.
16. Порядок и сроки списания испорченных продуктов и готовых изделий.
17. Документальное оформление приёмки товара.
18. Документальное оформление и учёт тары.
19. Учёт сырья и готовых изделий в кондитерском цехе.

20. Составление калькуляционных карточек.
21. Задачи и этапы проведения инвентаризации.
22. Понятие о цене и ценообразовании в общественном питании.
23. Порядок и сроки списания испорченных продуктов и готовых изделий.
24. Документальное оформление и особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе.
25. Сборник рецептов и кулинарных изделий, принцип построения, основные разделы.
26. Сборник рецептов мучных, кондитерских изделий, принцип построения, основные разделы.

Решение ситуационных задач:

1. Для приготовления блюда выделено 300 кг неочищенного картофеля. Определите массу отходов при механической обработке картофеля с 1 января по 28-29 февраля.
2. Для приготовления блюда необходимо израсходовать 40 кг очищенного картофеля. Определите, сколько следует взять неочищенного картофеля, если отходы при механической обработке составляют 40% от массы брутто.
3. Масса неочищенного картофеля составляет 140 кг. Масса отходов при механической обработке картофеля 54 кг. Определите процент отходов.
4. Для очистки взяли 20 кг моркови. После механической обработки получено 16 кг моркови. Определите процент отходов.
5. Определите количество отходов, полученных при обработке 60 кг карпа неразделанного для получения филе с кожей, без рёберных костей, учитывая, что количество отходов составляют 50%.
6. Определите количество отходов, полученных при обработке 64 кг морского окуня крупного размера потрошёного с головой для получения чистого филе, учитывая, что количество отходов составляют 51%.
7. Масса очищенного картофеля составляет 150 кг. Масса отходов при механической обработке 60 кг. Определите массу неочищенного картофеля и процент отходов.
8. Определите массу нетто кг, горбуши потрошёной с головой при разделке её на чистое филе, если масса брутто равна 28 кг, а отходы составляют 33%.
9. Определите количество отходов и потерь в кг, при холодной обработке 120 кг говядины I категории при 26,4% отходов.
10. Составить калькуляционную карточку на салат «Столичный», если цена на сырьё за 1 кг равна: курица 127 рублей, картофель 42 рубля, огурцы солёные

206 рублей, салат 65 рублей, крабы 125 рублей, яйца 65 рублей, майонез 145 рублей.

11. Определите количество отходов и потерь кг, при холодной обработке 145кг говядины II категории при 29,5% отходов.
12. Составить калькуляционную карточку на «Соус-хрен», если цена сырья за 1кг равна: хрен (корень) 160 рублей, уксус 9% 87 рублей, свекла 40 рублей, сахар 50рублей, соль 11рублей .
13. Какое количество порций «Биточков» можно приготовить из говяжьей туши II категории массой 140кг, если на одну порцию необходимо взять 74 г говядины (масса нетто)?
14. Сколько потребуется свинины мясной для приготовления 37 порций «Котлет», если на одну порцию необходимо взять 100г свинины (масса нетто)?
15. Сколько потребуется свинины мясной для приготовления 45 порций «Котлет», если на одну порцию необходимо взять 100г свинины (масса нетто)?
16. Составить калькуляционную карточку на пюре картофельное, если цена на сырьё за 1кг равна: картофель 42 рубля, молоко 48 рублей, масло сливочное 200 рублей, соль 11рублей.
17. Составить калькуляционную карточку на «Бульон костный», если цена сырья за 1кг равна: кости пищевые 120 рублей, морковь 40 рублей, петрушка (корень) 125 рублей, лук репчатый 36рублей, соль 11рублей .
18. Составить калькуляционную карточку на «Соус сметанный», если цена сырья за 1кг равна: сметана 120 рублей, масло сливочное 270 рублей, мука пшеничная 50 рублей, перец 800рублей, соль 11рублей .
19. Составить калькуляционную карточку на «Чай с лимоном», если цена сырья за 1кг равна: Чай «Экстра» 1200 рублей, сахар 50 рублей, лимон 100 рублей .
20. Составить калькуляционную карточку на «Кисель из кураги», если цена сырья за 1кг равна: курага 750 рублей, сахар 50 рублей, крахмал картофельный 120 рублей, кислота лимонная 240 рублей.
21. Составить калькуляционную карточку на «Бисквит», если цена сырья за 1кг равна: мука пшеничная 90 рублей, крахмал картофельный 120 рублей, сахарный песок 50 рублей, меланж 110 рублей, эссенция 600 рублей.
22. Составить калькуляционную карточку на «Крема сливочного», если цена сырья за 1кг равна: сахарная пудра 150 рублей, масло сливочное 200 рублей, молоко сгущенное 150 рублей, ванильная пудра 1100 рублей, коньяк 1000 рублей .
23. Рассчитать количество крупы, жидкости и соли для приготовления 50 порций «Каши рисовой жидкой» (выход одной порции 200г) .

24. Какое количество порций «Баранины с овощами» можно приготовить из бараньей туши II категории массой 42кг, если на одну порцию необходимо взять 117 г баранины (масса нетто)?
25. Определите количество отходов, полученных при обработке 63кг горбуши потрошёной с головой для получения филе без кожи и костей, учитывая, что количество отходов составляют 33% .
26. Рассчитайте количество крупы, жидкости и соли для приготовления 30порций «Каша манной жидкой» (выход одной порции 200г).