

Приложение
к ОПОП по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

КОМПЛЕКТ
Контрольно оценочных средств
по учебной дисциплине
ОПД.14 ВЧ Основы калькуляции и учета

2021

Разработчик:

Организация-разработчик: ГАПОУ «Суражский промышленно – аграрный техникум»

Разработчик: Коржукова С.В., преподаватель

Общие положения

Комплект оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения дисциплины профессионального цикла **ОПД.14 ВЧ Основы калькуляции и учета** программы подготовки специалистов среднего звена по специальности, реализуемой в образовательной организации в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Формой промежуточной аттестации по общеобразовательной дисциплине является дифференцированный зачет.

1. Результаты освоения дисциплины.

1.1. Общие компетенции:

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

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 1.2-1.4,

ПК 2.2-2.8,

ПК 3.2-3.6,

ПК 4.2-4.5,

ПК 5.2-5.5

Таблица 1

Результаты (освоенные общие компетенции)	Показатели оценки результата
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.</p> <p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации.</p> <p>Осуществление эффективного поиска решения.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий.</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу.</p> <p>Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p>
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач.</p> <p>Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты.</p> <p>Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска.</p> <p>Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности.</p>
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии.</p> <p>Применение современной научной профессиональной терминологии.</p> <p>Определение траектории профессионального развития и самообразования.</p>
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач.</p> <p>Планирование профессиональной деятельности</p>
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<p>Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке.</p> <p>Проявление толерантность в рабочем коллективе.</p>
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	<p>Развитие патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной.</p> <p>Готовность к служению Отечеству, его защите.</p>
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.</p> <p>Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.</p>

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков. Готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы.
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности. Составлять бизнес план.
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5	Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Расчет стоимости кулинарной и кондитерской продукции собственного производства. Учет реализованной кулинарной и кондитерской продукции. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления.

1.2 Освоение содержания учебной дисциплины «Основы калькуляции и учета» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

Таблица 2

Обучающийся должен уметь:	Обучающийся должен знать:
<ul style="list-style-type: none"> -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 рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - 	<ul style="list-style-type: none"> -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

<p>технологическими картами;</p> <p>-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;</p> <p>-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;</p> <p>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;</p> <p>-принимать оплату наличными деньгами;</p> <p>-принимать и оформлять безналичные платежи.</p>	<p>бухгалтера;</p> <p>-понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;</p> <p>-Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.</p> <p>-сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;</p> <p>-правила документального оформления движения материальных ценностей;</p> <p>-источники поступления продуктов и тары;</p> <p>-правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами,</p> <p>-реализованных и отпущенных товаров;</p> <p>-методику осуществления контроля за товарными запасами;</p> <p>-понятие и виды товарных потерь, методику их списания;</p> <p>-методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;</p> <p>-понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;</p> <p>-порядок оформления и учета доверенностей;</p> <p>-ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;</p> <p>-правила торговли;</p> <p>-виды оплаты по платежам;</p> <p>-виды и правила осуществления кассовых операций;</p> <p>-правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;</p>
--	---

1.3 Формы контроля и оценки результатов освоения УД

Контроль и оценка результатов освоения – это выявление, измерение и оценивание знаний, умений и формирующихся общих компетенций в рамках освоения учебной дисциплины.

Формы текущего контроля

Текущий контроль успеваемости представляет собой проверку усвоения учебного материала, регулярно осуществляемую на протяжении семестра.

Текущий контроль результатов освоения ОП.05. «Основы калькуляции и учета» в соответствии с рабочей программой происходит при использовании следующих форм контроля:

- выполнение практических занятий и защита результатов практических работ;
- оценка выполнения индивидуальной работы.

Во время проведения учебных занятий дополнительно используются следующие формы текущего контроля – устный опрос, решение ситуационных задач, тестирование по темам отдельных занятий, оценка выполнения индивидуальных заданий, мониторинг роста общекультурной грамотности обучающихся.

Выполнение практических занятий и защита результатов практических работ. Практические работы проводятся с целью усвоения и закрепления практических умений и знаний. В ходе практической работы студенты приобретают умения, предусмотренные рабочей программой учебной дисциплины.

Таблица 4

Список практических работ

№ п/п	Наименование	Кол-во часов
Тема 2.Ценообразование в общественном питании		
1-2	Работа со Сборником рецептур: (расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства, определение процентной доли потерь при различных видах обработки сырья)	6
3-4	Оформление калькуляционных карточек на блюда.(Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты.	4
5-6	Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день	4
7-8	Оформление ТК и ТТК на блюда.	4
9-10	« Нормы взаимозаменяемости продуктов и нормы потерь при тепловой обработке при приготовлении блюд»	4
Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания		
11-12	Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой поп, составление товарного отчета за день	8
Тема 5.Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания		
13	Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой поп	2
14	Оформление документов первичной отчетности по готовой и реализованной продукции на производстве (оформление заборного листа)	4
15	Документальное оформление движения продуктов и тары на производстве	4
Всего		40

Содержание и этапы проведения практических работ представлены в рекомендациях по их выполнению.

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

Индивидуальная подготовка студентов 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.

1.4 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.

1.5 Информационные источники

Технические средства обучения лаборатории:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- типографные бланки

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные издания):

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос.Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 25 апр. 2016 г.]. – М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

2 ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.-М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

3 ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

4.Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб.для учащихся учреждений нач. проф.образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013.-176с.

(электронные издания):

1.Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/

3.Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей»

4.http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/

5.Правила продажи отдельных видов товаров (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_rozничной_torgovli/

6.Правила розничной торговли текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_rozничной_torgovli/

Интернет-ресурсы

<http://economy.gov.ru>

<http://www.consultant>

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.05. Основы калькуляции и учета

БАНК ЗАДАНИЙ ПО ПРАКТИЧЕСКОЙ РАБОТЕ

П. р № 1-2 . Работа со Сборником рецептур: (расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства, определение процентной доли потерь при различных видах обработки сырья)

Задание № 1

Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке овощей, грибов, плодов, ягод, орехов.

1.1. Определение количества отходов

- 1.1.1. Какое количество отходов получится при обработке 15 кг свеклы в сентябре и марте?
- 1.1.2. Определить количество отходов при обработке 40 кг кабачков для фарширования
- 1.1.3. Определить разницу в количестве отходов при обработке 450 кг картофеля в августе и марте.
- 1.1.4. Какое количество отходов получится при обработке 300 кг картофеля в сезон после 1марта?
- 1.1.5. Какое количество отходов получится при обработке 25 кг моркови в сентябре и марте?

1.2. Определение веса нетто

- 1.2.1. Сколько очищенного картофеля получится из 180 кг картофеля весом брутто в феврале?
- 1.2.2. Сколько очищенного картофеля можно получить из 75 кг картофеля весом брутто в сезон после 1/III?
- 1.2.3. Сколько очищенного лука репчатого получится из 40 кг лука весом брутто?
- 1.2.4. Сколько очищенной репы получится из 23 кг репы весом брутто?
- 1.2.5. Сколько моркови молодой с ботвой надо взять, чтобы получить 5 кг очищенной?

1.3. Определение веса брутто

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

1.4. Определение количества порций изделий

- 1.4.1. Сколько порций картофеля отварного можно приготовить по колонке № 2 из 30 кг картофеля весом брутто в сентябре?
- 1.4.2. Сколько порций картофеля, жареного из отварного по колонке № 2 можно приготовить из 40 кг картофеля весом брутто в январе?
- 1.4.3. Сколько котлет картофельных можно приготовить по колонке № 1 из 42 кг картофеля весом брутто в сезон после 1/III?
- 1.4.4. Сколько порций котлет свекольных можно приготовить по колонке № 1 из 18 кг свеклы в ноябре?

1.4.5. Сколько порций борща флотского по колонке 3 можно приготовить при наличии 20 кг картофеля весом брутто в январе?

Задание № 2

Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыбы

2.1. Определение количества отходов

2.1.1. Определить количество отходов при холодной обработке 30 кг осетрины среднего размера, поступившей с головой. Рыба обрабатывается для блюда «осетрина фри».

2.1.2. Какое количество отходов получится при обработке 60 кг белуги на порционные куски с кожей без хрящей? Белуга поступила с головой.

2.1.3. Сколько отходов получится при изготовлении котлет рубленых из 12 кг судака крупного размера?

2.2. Определение веса нетто

2.2.1. Определить вес нетто судака мелкого размера разделанного на чистое филе, если вес брутто - 220 г.

2.2.2. Определить вес нетто хека серебристого. Вес порции брутто 180 г. рыба разделана на кругляши.

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

2.3. Определение веса брутто

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

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

2.3.3. Какое количество леща среднего размера нужно взять вместо 80 кг мелкого?

2.4. Определение количества порций изделий

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

2.4.2. Сколько порций рулета можно приготовить по колонке № 1 из 3 из крупного неразделанного сома?

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

Задание № 3

Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из мяса и мясопродуктов

3.1. Определение количества отходов и выхода частей мяса

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

3.1.2. Определить выход окорока при разделке 60 кг свинины жирной

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

3.2. Определение веса нетто

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

3.2.2. Рассчитать количества мяса для приготовления котлет рубленых из 145 кг говядины II категории

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

3.3. Определение веса брутто

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

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

3.3.3.Найти вес брутто говяжьей печени, охлажденной и мороженой, если вес нетто одной порции 120.г?

3.4. 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

Задание № 1		Задание № 2		Задание № 3	
1.1.1.	3кг; 3,75 кг	2.1.1.	14,4 кг	3.1.1.	21,12 кг
1.1.2.	13.2 кг.	2.1.2.	16,4 кг	3.1.2.	8,4 кг
1.1.3.	90 кг.	2.1.3.	5,88 кг	3.1.3.	5,6 кг
1.1.4.	120 кг.				
1.1.5.	5 кг; 6, 25 кг.				
1.2.1.	117 кг.	2.2.1.	107 г.	3.2.1.	125,8 кг
1.2.2.	45 кг.	2.2.2.	115г.	3.2.2.	63,8 кг
1.2.3.	33,6 кг.	2.2.3.	14,85 кг	3.2.3.	55,2 кг
1.2.4.	17,25 кг.				
1.2.5.	7,5 кг				
1.3.1.	7,36 кг.	2.3.1.	41 кг	3.3.1.	1,844 кг
1.3.2.	4,3 кг.	2.3.2.	187 г.	3.3.2.	16, 1 кг
1.3.3.	5, 95 кг	2.3.3.	81, 3 кг	3.3.3.	130 г.
1.3.4.	27,69 кг				
1.3.5.	40 кг.				
1.4.1.	87 порций	2.4.1.	283 порций	3.4.1.	50 порций
1.4.2.	82 порций	2.4.2.	25 порций	3.4.2.	12 порций
1.4.3.	157 порций	2.4.3.	29 порций	3.4.3.	7 порций
1.4.4.	79 порций				
1.4.5.	216 порций				

П. р № 3-4 «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	5. Определить продажную цену какао с молоком в школьной столовой (наценка

пирожного «Песочное кольцо» в школьной столовой (наценка 25 %).	25 %). 6. Определить продажную цену молочного прохладительного напитка с соком плодовым в молочном баре (колонка 2, наценка 200 %).
---	--

П. р № 5-6 Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день

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

№п/п	Наименование блюда	Номер по Сборнику рецептур	Выход одного блюда, г	Кол - во порций	Цена продажи, руб. коп.	Сумма, руб. коп.
1	2	3	4	5	6	7
1	Салат из свежих помидоров и огурцов	?	?	20	?	?
2	Щи зеленые	?	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 № 7-8 Оформление ТК и ТТК на блюда.

Задача 1. Рассчитайте сырье которое необходимо для приготовления указанных порций супа

Наименование супа		
I вариант	порции	II вариант
Борщ Московский	200	Борщ с капустой и картофелем
Борщ Сибирский	50	Щи зелёные
Щи суточные	15	Рассольник
Рассольник домашний	4	Суп с макаронными изделиями

Задание 2:

Составление технико-технологической карты на блюдо.

I вариант	II вариант
Овощи в молочном соусе (№341)	Салат с креветками (№684)

П. р № 9-10 « Нормы взаимозаменяемости продуктов и нормы потерь при тепловой обработке при приготовлении блюд»

Задание

1. Заменить 20 кг.творога жирного 18% на творог полужирный 9% , если по рецептуре необходимо 35 кг творога жирного.
2. Для выпечки хлеба необходимо 15 кг.дрожжей прессованных на предприятие завезли дрожжи сухие. Определить какое количество сухих дрожжей необходимо.
3. В детском лагере готовят кисель, для которого необходимо 28 кг.сахара. Рассчитать количество меда натурального понадобится для замены сахара.
4. Какое количество замороженной зелени необходимо для замены 1300 г. зелени свежей?
5. Рассчитать какое количество томатной пасты соленой с содержанием сухих веществ 30% понадобится для замены 2400г. томатного пюре с содержанием сухих веществ 12%
6. Какое количество кофе натурального растворимого потребуется для замены 200 г. натурального жареного?
7. Какое количество барбариса сушеного потребуется для замены 2 кг.острой ткемалевой подливки?
8. Рассчитать какое количество сушеных белых грибов необходимо для замены 20 кг.шампиньонов свежих?
9. Определить потери при тепловой обработке следующих блюд:
Котлеты капустные; солянка сборная на сковороде; пудинг из моркови; крупеник; голубцы с мясом и рисом; оладьи; вареники ленивые; картофельные ватрушки с фаршем; лапшевник с творогом; сырники с морковью; запеканка рисовая; пельмени отварные; пельмени жареные; омлет натуральный; голубцы овощные; яичница глазунья со шпигом; клецки; волованы; блинчики с творожным фаршем.
10. Рассчитать какое количество молока сухого обезжиренного понадобится, если молока цельного необходимо 140 кг.

Эталон ответа

- 1.15 кг.творога жирного, 17,6 кг творога полужирного, 2,4 кг. масло коровьего несоленого
2. Дрожжи сухие- 3,75 кг.

3. Мед натуральный- 35 кг.
4. Зелень быстрозамороженная- 0, 988 кг.
5. Томатная паста- 0,960 кг, уменьшение соли- 0,096 кг.
6. 0,070 кг.
7. 0,1 кг.
8. 5,4 кг.
9. 17%; 20%; 11%; 16%; 9%; 15%; 5% привар; 15%; 13%; 12%; 10%; 9% привар; 12%; 8%; 22%; 12%; 12% привар; 16%; 45%.
10. Сухого обезжиренного молока- 12, 6 кг, масло коровьего несоленого – 5,6 кг.

П. р № 11-12 Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой поп, составление товарного отчета за день

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		№1от5.09.2016г.			№2от22.09.2016г.		
№ 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		№1от6.09.2016г.			№2от29.09.2016г.		
№ 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 15.09.2016.

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

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

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

Расход:18361-50руб.

реализовано сотрудникам столовой–764-00руб.

доставка в офисы–9304-50руб.

Стоимость по учетным ценам:

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

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

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

Недостающие данные взять произвольно.

П. р № 13 Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой поп

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.).

П. р № 14 Оформление документов первичной отчетности по готовой и реализованной продукции на производстве (оформление заборного листа)

Задание 1. 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 2. Заполните дневной заборный лист, если известно, что 23 марта 2014 года из кондитерского цеха в магазин «Кулинария» отпущено:

- пирожное«Меренга»20шт.
- торт«Прага»5кг

– пирожки печеные с картофелем–50шт.

– тестослоеное10кг

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

П. р № 15 Документальное оформление движения продуктов и тары на производстве

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

№п/п	Готовое изделие	Цена продажи, р.к.	Реализовано и отпущено по ценам продажи						По учетным ценам	
			Заналичный расчет		Буфеты и мелко розничные сети		Всего		Цена, р.к.	Сумма, р.к.
			Кол-во, шт.	Сумма, р.к.	Кол-во, шт.	Сумма, р.к.	Кол-во, шт.	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 отпуска 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.
		Заналичный 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	Солянка	25	20	5	25-00
6	Чай черный с мятой	20	25	20	10-00
7	Ватрушка с творогом	6	30	9	30-00
8	Пирожное «Эклер»	5	16	0	45-00

БАНК ТЕСТОВЫХ ВОПРОСОВ

Тест на тему 2: «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 исчисляют 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 тему5: « 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. 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?
- а. овощи;
 - б. мясо;
 - в. муку.
6. Как осуществляется реализация продукции в буфете?
- а. за наличный расчет;
 - б. наличный расчет через кассу;
 - в. наличный и безналичный расчеты.
7. С чего начинается инвентаризация в буфете?
- а. с проверки подсобных помещений;
 - б. проверки денежных средств в кассе;
 - в. проверки наличия товаров в торговом зале.
8. По каким ценам ведут учет тары?
- а. по продажным;
 - б. по свободным;
 - в. по покупным.
9. Как оформляется отпуск тары без товара?
- а. накладной;
 - б. доверенностью;
 - в. не оформляется никак.
10. В случае недостачи материально ответственные лица должны:
- а. найти виновных в ней;
 - б. возместить недостачу;
 - в. списать недостачу.

Эталон ответа

- 1. в
- 2. а
- 3. в
- 4. а
- 5. б
- 6. б
- 7. б
- 8. в
- 9. а
- 10. 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 тему2:**«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 4: «Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и 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 письменном разрешению руководителя предприятия и бухгалтера и оформляется приемной накладной.

Задания для дифференцированного зачета по учебной дисциплине.

Вариант 1

Часть А

1. Определите, когда наступает материальная ответственность при поступлении продуктов на ПОП
 - а) после проведения взвешивания и пересчёта поступившего товара
 - б) с момента оприходования товара на склад на основании товаросопроводительных документов
 - в) с момента распределения товара на складе
 - г) с момента отгрузки товара со склада поставщика в транспорт покупателя
2. Произведите расчет выхода мякоти при обработке туши говядины 1 категории массой 250 кг.
 - а) 184,00 кг.
 - б) 73,75 кг.
 - в) 176,25 кг.
 - г) 66,00 кг.
3. Укажите учётные измерители, применяемые в учёте общественного питания
 - а) рубли, доллары, евро
 - б) товарные запасы, финансовые показатели,
 - в) оперативные, статистические, бухгалтерские
 - г) натуральные, трудовые, денежные
4. Какое количество горбуши потрошенной с головой нужно обработать для того, что бы приготовить 50 порций филе с кожей и рёберными костями жареного (все порции 100 г)?
 - а) 6,1 кг.
 - б) 10,2 кг.
 - в) 7,35 кг.
 - г) 8,1 кг.
5. Определите, как исправить ошибки, допущенные в товарном отчёте
 - а) корректурным способом
 - б) корректурным способом и заверяются подписью МОЛ
 - в) корректурным способом и заверяются подписью бухгалтера
 - г) корректурным способом и заверяются подписью бухгалтера и МОЛ
6. Рассчитайте, какое количество картофеля очищенного получим из 50 кг. в марте месяце
 - а) 37,5 кг.
 - б) 35 кг.
 - в) 30 кг.
 - г) 20 кг.
7. Определите название документа, которым оформляется поступление сырья и продуктов на производство
 - а) кассовые чеки
 - б) приходная накладная
 - в) закупочный акт
 - г) расходные накладные
8. Рассчитайте, какое количество молока сухого цельного понадобится, если молока пастеризованного цельного необходимо 15 кг.
 - а) 1,8 кг.
 - б) 1,35 кг.
 - в) 5,7 кг.

г) 15,0 кг.

9. Укажите, как производится списание фарфорово-фаянсовой и сортовой стеклянной посуды

а) по наличию фактического боя

б) по инвентаризационной ведомости и фактическому наличию

в) по предельным нормам эксплуатационных потерь и наличию фактического боя

г) по акту на бой, лом и порчу

10. Определите количество гречневой крупы ядрицы поджаренной для варки 200 порций каши рассыпчатой массой 150 г.

а) 1,25 кг.

б) 14,28 кг.

в) 12,51 кг.

г) 7,5 кг.

Часть В

11. Составьте калькуляцию на какао с молоком по 3 колонке, определите цену одной порции массой 200г. (цены: какао-порошок 1 пачка 200г. – 50 руб., сахар 1 кг. – 40 руб., молоко 1 л. – 50 руб.)

а) 340 руб. 00 коп.

б) 34 руб. 00 коп.

в) 6 руб. 80 коп.

г) 15 руб. 00 коп.

Вариант 2

Часть А

1. Укажите сроки, отводимые в бухгалтерии, для проверки товарных отчетов

а) тут же в присутствии МОЛ по форме, по существу и арифметически

б) в тот же день по форме, по существу и арифметически

в) в течение 3 дней по форме, по существу и арифметически

г) до следующего дня отчета по форме, по существу и арифметически

2. Для приготовления холодной закуски необходимо 2,3 кг. сельди крупной солёной пряной без головы филе. Какое количество нужно обработать, что бы выполнить заказ

а) 3,59 кг.

б) 3,13 кг.

в) 4,6 кг

г) 3,1 кг.

3. Укажите с кем из работников, имеющих доступ к материальным ценностям, не заключают договор о материальной ответственности

а) с учениками, практикантами, выпускниками специальных учебных заведений, не имеющих опыта работы с материальными ценностями, в первый год их работы

б) с учениками, практикантами, выпускниками специальных учебных заведений, не имеющих опыта работы с материальными ценностями, в первый год их работы, грузчиками, уборщицами, сторожами

в) с учениками, практикантами, выпускниками специальных учебных заведений, не имеющих опыта работы с материальными ценностями, в первый год их работы, уборщицами

г) с учениками, практикантами

4. Рассчитайте количество топленого жира полученного при перетапливании 90 кг. жира – сырца свиного

- а) 67,5 кг.
- б) 72кг.
- в) 18 кг.
- г) 9 кг.

5. Укажите документ, на основании которого бухгалтерия производит расчёт сырья для кондитерского производства

- а) план-меню
- б) меню-требование
- в) накладная
- г) наряд-заказ

6. Для приготовления супа необходимо 2 кг.очищенной моркови. Определите, какое количество моркови нужно получить со склада в декабре

- а) 2,50 кг.
- б) 2,67 кг.
- в) 2,40 кг.
- г) 3,00 кг.

7. Укажите, сколько экземпляров товарного отчёта необходимо составить

- а) 1 экземпляр
- б) 2 экземпляра
- в) 3 экземпляра
- г) 5 экземпляров

8. Определите какое количество порций каши вязкой молочной массой 200 г. можно приготовить из 2,5 кг.рисовой крупы

- а) 68 порц.
- б) 35 порц.
- в) 56 порций
- г) 146 порц.

9. Укажите основные этапы инвентаризации:

- а) проверка фактического наличия товара.
- б) проверка фактического наличия товара; принятие хозяйственных решений на основании результатов инвентаризации.
- в) проверка фактического наличия товара; документальное оформление результатов инвентаризации.
- г) проверка фактического наличия товара; документальное оформление результатов инвентаризации; принятие хозяйственных решений на основании результатов инвентаризации.

10. Произведите замену томатного пюре 12% на томатную пасту 35-40% при приготовлении гуляша, если томатного пюре необходимо 150 г.

- а) 0,060 кг.
- б) 0,045 кг.
- в) 0,09 кг.
- г) 0,062 кг.

Часть В

11. Составьте калькуляцию на творог со сметаной и сахаром, определите цену 1 порции (цены: творог 1 пачка 250 г. – 45 руб., сметана за 1 кг. - 130 руб., сахар за 1 кг. - 40 руб.)

- а) 1138 руб. 50 коп.
- б) 11 руб. 39 коп.
- в) 3204 руб.
- г) 32руб. 04 коп.

Ключ для обработки материалов тестирования

№ п/п	I вариант	II вариант
	Часть А	Часть А
1	б	б
2	а	а
3	б	г
4	г	б
5	г	г
6	в	а
7	б	б
8	а	в
9	г	в
10	в	б
	Часть В	Часть В
11	в	г