

Департамент образования и науки Курганской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Шумихинский аграрно-строительный колледж»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.05.ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА**

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

для профессии

**43.01.09. «Повар, кондитер»**

естественно-научного профиля

## СОДЕРЖАНИЕ

СОДЕРЖАНИЕ	СТР.
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	4
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	7
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	13
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	15

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ОП. 05 Основы калькуляции и учёта

### 1.1 Область применения программы

Рабочая программа дисциплины «ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА» является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительной профессиональном образовании и профессиональной подготовки работников в области общественного питания.

### 1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

### 1.3 Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

**В результате освоения дисциплины «Основы калькуляции и учета» обучающийся должен знать:**

- цели, задачи, сущность бухгалтерского учёта, новые законодательные и нормативные документы, используемые в организациях учёта, документы и документацию, её оформление и использование в учёте;
- структуру и назначение Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, Сборника рецептур мучных кондитерских изделий, порядок ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий;
- порядок расчёта потребности сырья на производстве и в кондитерском цехе;
- порядок получения продуктов из кладовой;
- документальное оформление отпуска блюд и кондитерских изделий;
- порядок проведения инвентаризации;
- порядок учёта предметов материального оснащения;

В результате изучения дисциплины обучающийся должен освоить следующие общие и профессиональные компетенции:

Код	Профессиональные компетенции
ПК 1.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 1.2..	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов
ПК 2.1.	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 2.2.	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 2.3.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК 2.4.	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК 2.5.	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем
ПК 3.1.	Готовить бульоны и отвары.
ПК 3.2.	Готовить простые супы.
ПК 3.3.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК 3.4.	Готовить простые холодные и горячие соусы.
ПК 4.1.	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 4.2.	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 4.3.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ПК 5.1.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.2.	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 5.3.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 5.4.	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
ПК 6.1.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 6.2.	Готовить и оформлять салаты.
ПК 6.3.	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК 6.4.	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
ПК 7.1.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 7.2.	Готовить простые горячие напитки.
ПК 7.3.	Готовить и оформлять простые холодные напитки.
ПК 8.1.	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК 8.2.	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК 8.3.	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК 8.4.	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК 8.5.	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК 8.6.	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

Освоение профессионального модуля направлено на развитие общих компетенций:

<b>Код</b>	<b>Общие компетенции</b>
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.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объём образовательной нагрузки</b>	<b>108</b>
<b>Всего занятий</b>	<b>98</b>
<b>ЛПЗ</b>	<b>30</b>
<b>Теоретическое обучение</b>	<b>68</b>
<b>Консультация</b>	<b>8</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</b>	<b>2</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины **ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1 Учет на предприятиях общественного питания</b>			
<b>Тема 1.1</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
<b>Хозяйственная деятельность предприятия общественного питания</b>	Организация бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания. Материальная ответственность: понятие, виды. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера.	6	2
	<b>Практическое занятие:</b> Составление договора о материальной ответственности	4	
<b>Тема 1.2</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	14	
<b>Учет и документальное оформление операций на предприятиях с цеховым делением</b>	Понятие о документах учета продукции. Правила хранения документов учета. Особенности инвентаризации в буфетах и магазинах кулинарии. Требования, предъявляемые к оформлению документов. Реквизиты, заполняемые в документах учета. Способы исправления ошибок в документах учета. Особенности учета в овощном обособленном цехе. Особенности учета в мясном обособленном цехе. Учет в кондитерском цехе.		2

	<b>Практические занятия</b> Оформление первичных документов учета	6	
<b>Раздел 2. Калькуляция на предприятиях общественного питания</b>			
<b>Тема 2.1.</b> <b>Торговые вычисления</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Вычисление процентной суммы и процентной таксы. Процентные вычисления. Нахождение средних величин, нахождение средневзвешенной цены. Определение потребности в сырье, отходов и потерь при хранении, транспортировке и ведении технологического процесса.	10	2
	<b>Практические занятия</b> Расчет необходимого количества продуктов Процентные вычисления. Товарные вычисления.	6	
<b>Тема 2.3.</b> <b>Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие цены. Виды цен, применяемых в общественном питании Калькуляция, назначение, заполнение, срок действия. Корректировка цен в калькуляционной карточке План-меню, меню, продажные цены Наряд-заказ, порядок составления		
		10	2

	<p><b>Практические занятия:</b></p> <p>Составление калькуляции готовых блюд.</p> <p>Составление калькуляции кондитерских изделий.</p>	6	
<p><b>Тема 2.4.</b></p> <p><b>Учет сырья и готовой продукции.</b></p> <p><b>Отчетность материально-ответственных лиц.</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Товарный отчет: общие положения.</p> <p>Порядок составления отчетности по операциям с товарами и тарой.</p> <p>Проверка товарного отчета бухгалтерией.</p> <p>Учет специй и соли.</p> <p>Документальное оформление поступления и отпуска продуктов из кладовой.</p> <p>Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери.</p> <p>Документальное оформление отпуска готовых блюд из производства, с раздачи.</p>	14	2
	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>1. Документальное оформление результатов инвентаризации.</p> <p>2. Документальное оформление и учет отпуска продукции из кладовой. Составление заявок в кладовую согласно меню.</p>	4	
<p><b>Тема 2.5</b></p> <p><b>Учет денежных средств</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Кассовые операции.</p> <p>Контрольно-кассовая техника (ККТ).</p> <p>Особенности учета операций с пластиковыми банковскими картами.</p>	8	



	<p>Главная касса. Кассовые операции, общее положение по ведению. Кассовые операции, общее положение по ведению. Порядок ведения кассовой книги. Инкассация. Ревизия кассы. Порядок проведения ревизии кассы. Работа с подотчетными лицами. Безналичные расчеты. Формы безналичных расчетов.</p>		
	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>Изучение Федерального закона от 22.05.2003 г. №54-ФЗ «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт».</p> <p>Документальное оформление получения и выдачи денег кассой (заполнение приходного кассового ордера).</p> <p>Заполнение препроводительной ведомости.</p>	2	
<p><b>Тема 2.5</b> <b>Учет предметов материально-технического оснащения</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Основные средства. Понятие и задачи учета основных средств. Учет инвентаря и хозяйственных принадлежностей.</p>	2	

	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>Заполнение журнала учета столовой посуды и приборов, выдаваемых под отчет работникам организации</p>	2	
<p><b>Тема 2.6</b></p> <p><b>Учет расчетов по оплате труда</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Учет расчетов по оплате труда.</p> <p>Документация по учету рабочего времени.</p> <p>Формы и системы заработной платы в РФ.</p> <p>Гарантии и компенсации.</p> <p>Расчеты оплаты временной нетрудоспособности. Оплата отпуска. Удержания из заработной платы.</p>	4	
	<b>Объём образовательной нагрузки</b>	<b>108</b>	
	<b>Всего занятий</b>	<b>98</b>	
	<b>ЛПЗ</b>	<b>30</b>	
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>68</b>	
	<b>Консультация</b>	<b>8</b>	

	<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>	<b>2</b>	
--	--	----------	--

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- учебно-методическое обеспечение дисциплины. «Основы калькуляции и учета»
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно – наглядных пособий по предмету: «Хозяйственная деятельность предприятия общественного питания», «Калькуляция на предприятиях общественного питания», «Учет сырья и готовой продукции».
- калькуляторы;
- бланки бухгалтерских документов.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основная литература:

1. Алексеев Е.М., Мифтахудинова Н.М.. Основы учета и калькуляции в предприятиях общественного питания. 2011г.
  2. Гуккаев В.Б. Организация общественного питания: правила работы, учет, налогообложение. Москва, 2012г.
  3. Куликова О.А., Перетятко М.Ю. Бухгалтерский учет в общественном питании. 2012г.
  4. Морозова Л.Л. Бухгалтерский учет в общественном питании. Москва – Санкт-Петербург, 2012г.
  5. Николаева Г.А. Бухгалтерский учет в общественном питании. Москва, 2011 г.
  6. Перетятко Т.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании. Москва, 2012г.
  7. Потапова И.И. Калькуляция и учет. Москва, Издательский центр «Академия», 2013г.
- Дополнительная литература:
1. Сборник мучных кондитерских изделий. Санкт-Петербург. Гидрометеиздат.2012г.
  2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Москва. Экономика. 2013г.
  3. Щербакова В.И. Теория бухгалтерского учета. Москва, 2010 г.

##### Интернет - ресурсы

1. <http://www.buh.ru/document-376>
2. <http://www.texno-plus.ru/publ/1-1-0-6>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется в процессе выполнения практических занятий, проведения тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных занятий.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>
<b>Умения:</b>	
составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептур	Правильность проведения составления и проведения расчетов необходимого количества сырья и продуктов в соответствии с определенной технологией
составлять технологическую карту	- самостоятельно, опираясь на предлагаемый алгоритм действий составлять технологические карты в соответствии с условием задания
оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчет за день	- выполнение действий по оформлению документов самостоятельно и по предлагаемому образцу
выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учетные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию	- осуществлять действия по расчёту учетных и продажных цен на готовые изделия, которые передаются на реализацию
оформлять документы по результатам инвентаризации	- выполнение действий по оформлению документов по результатам инвентаризации самостоятельно и по предлагаемому образцу
планировать меню	- выполнение действий по планированию меню
проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты	- проведение расчетов с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты
<b>Знания</b>	
цели, задачи, сущность бухгалтерского учёта, новые законодательные и нормативные документы, используемые в организациях учёта, документы и документацию, её оформление и использование в учёте	распознавание и указание целей, задач, сущности бухгалтерского учёта, новых законодательных и нормативных документов, используемых в организациях учёта, документов и документации, её оформление и использование в учёте
структуру и назначение Сборника ре-	перечисление и приведение описания

рецептур блюд и кулинарных изделий, Сборника рецептур мучных кондитерских изделий, порядок ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий	Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, Сборника рецептур мучных кондитерских изделий, указание порядка ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий
порядок расчёта потребности сырья на производстве и в кондитерском цехе	указание порядка расчёта потребности сырья на производстве и в кондитерском цехе
порядок получения продуктов из кладовой;	указание порядка получения продуктов из кладовой;
документальное оформление отпуска блюд и кондитерских изделий;	указание порядка документального оформления отпуска блюд и кондитерских изделий;
порядок проведения инвентаризации;	указание порядка проведения инвентаризации
порядок учёта предметов материального оснащения	указание порядка учёта предметов материального оснащения
виды нормативно-технологической документации	перечисление видов нормативно-технологической документации
нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания	изложение нормативно-правовых актов Российской Федерации, регулирующих деятельность организаций питания
правила и технологии расчетов с потребителями	изложение правил и демонстрация владение технологией расчетов с потребителями

Департамент образования и науки Курганской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Шумихинский аграрно-строительный колледж»

**УТВЕРЖДАЮ**

Заместитель директора по УР

Еремеева В.А. \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020г.

**КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ  
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

**ОП.05. ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЁТА**

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

для профессии

**43.01.09. «Повар, кондитер»**

естественно-научного профиля

Г. Шумиха, 2020 г.

## **1. Пояснительная записка**

Контрольно-измерительные материалы предназначены для оценки результатов освоения дисциплины профессионального цикла **ОП 05 Основы калькуляции и учета** по профессии 43.01.09. Повар кондитер. КИМ включает материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированный зачета

### **Результаты освоения учебной дисциплины**

В результате освоения учебной дисциплины «Основы калькуляции и учета» обучающийся должен обладать следующими:

#### **Знаниями:**

- 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 форме оплаты;
- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.

#### **Умениями:**

- вести учет, 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 - 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;
- составлять отчеты по платежам

А также общими компетенциями.

Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.

Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.

Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.

Составить план действия.

Определять необходимые ресурсы.

Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.

Реализовать составленный план.

Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).

Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.

Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.

Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.

Методы работы в профессиональной и смежных сферах.

Структура плана для решения задач.

Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

ОК 02

Определять задачи поиска информации

Определять необходимые источники информации

Планировать процесс поиска

Структурировать получаемую информацию

Выделять наиболее значимое в перечне информации

Оценивать практическую значимость результатов поиска

Оформлять результаты поиска

Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности

Приемы структурирования информации

Формат оформления результатов поиска информации

ОК 03

Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности

Выстраивать траектории профессионального и личностного развития

Содержание актуальной нормативно-правовой документации

Современная научная и профессиональная терминология

Возможные траектории профессионального развития и самообразования

ОК 04

Организовывать работу коллектива и команды

Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

Психология коллектива  
Психология личности  
Основы проектной деятельности  
ОК 05  
Излагать свои мысли на государственном языке  
Оформлять документы  
Особенности социального и культурного контекста  
Правила оформления документов.  
ОК 06  
Описывать значимость своей профессии  
Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии  
Сущность гражданско-патриотической позиции  
Общечеловеческие ценности  
Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности  
ОК 07  
Соблюдать нормы экологической безопасности  
Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии  
Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности  
Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности  
Пути обеспечения ресурсосбережения.  
ОК 09  
Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач  
Использовать современное программное обеспечение  
Современные средства и устройства информатизации  
Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности  
ОК 10  
Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),  
понимать тексты на базовые профессиональные темы  
участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы  
строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности  
кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)  
писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы  
правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы  
основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)  
лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности  
особенности произношения  
правила чтения текстов профессиональной направленности

## Задания для экзамена

### Вариант № 1.

#### Задание № 1. Ответить на вопросы.

##### 1. 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.

##### 2. Какие формы ответственности используют в общественном питании:

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

##### 3. Кем составляется и подписывается план – меню:

- а) заведующей и директором;
- б) заведующей и калькулятором;
- в) директором и бухгалтерией.

##### 4) Какой документ используют для расчета и образования цены на продукцию производства:

- а) авансовый отчет;
- б) план – меню;
- в) калькуляционная карточка.

##### 5). Какими техническими справочниками пользуются для расчета цен на мучные и кондитерские изделия:

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

##### б) Назовите размер предельной наценки на собственную продукцию предприятий при учебных заведениях:

- а) 25%;
- б) 32%;
- в) 20%.

##### 7). Условия заключения договора о материальной ответственности.

- а) между администрацией и сторожем,
- б) между администрацией и заведующей столовой,
- в) между администрацией и техническим персоналом.

##### 8) На какую норму дан выход супов в Сборнике рецептур:

- а) 10л;
- б) 1л;
- в) 500гр.

##### 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) В каких единицах измерения даны закладки продуктов в Сборнике рецептур:

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

**Задание № 2.** . Произведите расчет продуктов (брутто, нетто), необходимых для приготовления 30 порций блюда салат «Коктейль» рыбный , выход 1 порции – 150г.

**Задание № 3.** Составить калькуляционную карту на Запеканку из творога, учитывая следующие данные:

Творог-170 рублей, крупа манная-25 рублей, сахар-76 рублей, яйцо-6 рублей, маргарин - 176 рублей, сухари-155 рублей, сметана 120 рублей.

Критерии оценивания.

При правильном и полном выполнении заданий №1,2,3 выставляется оценка «5»

При правильном но не полном выполнении заданий №1,2,3 выставляется оценка «4»

При правильном выполнении одного из заданий выставляется оценка «3»

При неправильном выполнении ни одного из заданий выставляется оценка «2»

## **Вариант № 2.**

**Задание № 1. Ответить на вопросы.**

**1.) Торговая наценка в общественном питании должна быть:**

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

**2) 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.

**3) Назовите документ по которому устанавливаются нормы вложения сырья каждого блюда:**

- а) по меню для потребителей,
- б) по Сборнику рецептур;
- в) по плану - меню.

**4) Укажите подписи лиц утверждающих план – меню на приготовление продукции:**

- а) директор и заведующая;
- б) директор и бухгалтер;
- в) заведующая и повара.

**5) Каким документом оформляются получение продуктов со склада:**

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

**6) Охарактеризуйте понятие «инвентаризация»**

- а) проверка и контроль сохранности материальных ценностей;
- б) письменное свидетельство о совершении хозяйственной операции;
- в) учет наличия материальных ценностей

**7). В каких единицах измерения даны закладки продуктов в Сборнике рецептур:**

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

**8). Назовите цель составления плана – меню:**

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

**9). 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.

**10). Какой графой Сборника рецептур пользуются повара овощного цеха?**

- а) брутто;

б) нетто;

в) « всего » продуктов.

**Задание № 2.** Рассчитайте необходимое количество продуктов (брутто, нетто) для приготовления 150 порций салата мясного, с выходом 125 грамм . Используемое сырье - говядина.

**Задание № 3.** Составить калькуляционную карту блюда окрошка овощная на кефире учитывая следующие данные:

Кефир- 70 рублей, Картофель -45 рублей, Морковь-46 рублей, яйцо-6 рублей, лук зеленый - 176 рублей, редис -59 рублей, огурцы свежие- 120 рублей, сахар-70 рублей.

Критерии оценивания.

При правильном и полном выполнении заданий №1,2,3 выставляется оценка « 5 »

При правильном но не полном выполнении заданий №1,2,3 выставляется оценка «4»

При правильном выполнении одного из заданий выставляется оценка «3»

При неправильном выполнении ни одного из заданий выставляется оценка «2»

**Ответы к тесту:**

**ВАРИАНТ № 1. ВАРИАНТ № 2**

1) б 1) а

2) в 2) а

3) а 3) б

4) в 4) а

5) в 5) в

6) а 6) в

7) б 7) в

8) б 8) б

9) а 9) в

10) в 10) а

**4. Контроль и оценка освоения учебной дисциплины**

-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 форме оплаты;
- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;

Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.

Не менее 75% правильных ответов.

Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии

### **Текущий контроль**

#### **при проведении:**

- письменного/устного опроса;
- тестирования;
- оценки результатов самостоятельной работы

### **Промежуточная аттестация**

в форме дифференцированного зачета в виде:

- письменных ответов,
- тестирования.
- 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;
- составлять отчеты по платежам

Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям

- Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.

- Точность расчетов

- Соответствие требованиям НДС

и т.д.

### **Текущий контроль:**

- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;
- оценка заданий для самостоятельной работы: презентаций

- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий

### **Промежуточная аттестация:**

- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

## **Практические работы.**

### **Практическая работа №1**

**«Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке овощей, грибов, плодов, ягод, орехов, рыбы, мяса и мясопродуктов»**

Инструкция по выполнению практической работы

Внимательно прочитайте задание

Во время выполнения задания можете воспользоваться раздаточным материалом, сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, микрокалькулятором

Время выполнения: 6 часов

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 и августе и марте.

1.1.4. Какое количество отходов получится при обработке 300 кг картофеля в сезон после 1 марта?

1.1.5. Какое количество отходов получится при обработке 25 кг моркови в сентябре и марте?

1.2. Определение веса нетто

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 рецептов?

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 рецептов.

1.3.5. Сколько свеклы весом брутто надо взять в феврале, чтобы получить 30 кг очищенной?

1.4. Определение количества порций изделий

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 I/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 все 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 I 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				

#### Критерии оценки

Оценка «5» ставится, если учащийся:

самостоятельно и полностью использует знания программного материала;  
правильно и аккуратно выполняет задание;  
умеет пользоваться сборником рецептов блюд, компьютером и другими средствами.

Оценка «4» ставится, если учащийся:

правильно планирует выполнение работы;  
самостоятельно использует знания программного материала;  
в основном правильно и аккуратно выполняет задание;  
умеет пользоваться сборником рецептов блюд, компьютером и другими средствами.

Оценка «3» ставится, если учащийся:

допускает ошибки при планировании выполнения работы;  
не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;  
допускает ошибки и неаккуратно выполняет задание;  
затрудняется самостоятельно использовать сборник рецептов блюд, приборы и другие средства.

Оценка «2» ставится, если учащийся:

не может правильно спланировать выполнение работы;  
не может использовать знания программного материала;  
допускает грубые ошибки и неаккуратно выполняет задание;  
не может самостоятельно использовать сборник рецептов блюд, приборы и другие средства.

#### **Практическая работа № 2**

##### **«Составление плана-меню»**

Инструкция по выполнению практической работы

Внимательно прочитайте задание

Составьте план-меню на один рабочий день для столовой, оформите согласно требованиям

Во время выполнения задания можете воспользоваться раздаточным материалом, сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, сборником рецептов мучных кондитерских и булочных изделий

Время выполнения: 2 часа

Критерии оценки

Оценка «5» ставится, если учащийся:

самостоятельно и полностью использует знания программного материала;  
правильно и аккуратно выполняет задание;  
умеет пользоваться сборником рецептов блюд, компьютером и другими средствами.

Оценка «4» ставится, если учащийся:

правильно планирует выполнение работы;  
самостоятельно использует знания программного материала;  
в основном правильно и аккуратно выполняет задание;  
умеет пользоваться сборником рецептов блюд, компьютером и другими средствами.

Оценка «3» ставится, если учащийся:

допускает ошибки при планировании выполнения работы;  
не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;  
допускает ошибки и неаккуратно выполняет задание;  
затрудняется самостоятельно использовать сборник рецептур блюд, приборы и другие средства.

Оценка «2» ставится, если учащийся:

не может правильно спланировать выполнение работы;  
не может использовать знания программного материала;  
допускает грубые ошибки и неаккуратно выполняет задание;  
не может самостоятельно использовать сборник рецептур блюд, приборы и другие средства.

### **Практическая работа № 3**

#### **«Составление калькуляции»**

Инструкция по выполнению практической работы

Внимательно прочитайте задание

Составьте калькуляцию блюд включенных в план- меню, оформите согласно требований

Во время выполнения задания можете воспользоваться раздаточным материалом, микрокалькулятором, сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, сборником рецептур мучных кондитерских и булочных изделий

Время выполнения: 8 часов

#### **Критерии оценки**

Оценка «5» ставится, если учащийся:

самостоятельно и полностью использует знания программного материала;  
правильно и аккуратно выполняет задание;  
умеет пользоваться сборником рецептур блюд, компьютером и другими средствами.

Оценка «4» ставится, если учащийся:

правильно планирует выполнение работы;  
самостоятельно использует знания программного материала;  
в основном правильно и аккуратно выполняет задание;  
умеет пользоваться сборником рецептур блюд, компьютером и другими средствами.

Оценка «3» ставится, если учащийся:

допускает ошибки при планировании выполнения работы;  
не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;  
допускает ошибки и неаккуратно выполняет задание;  
затрудняется самостоятельно использовать сборник рецептур блюд, приборы и другие средства.

Оценка «2» ставится, если учащийся:

не может правильно спланировать выполнение работы;  
не может использовать знания программного материала;  
допускает грубые ошибки и неаккуратно выполняет задание;  
не может самостоятельно использовать сборник рецептур блюд, приборы и другие средства.

### **Практическая работа № 4**

#### **« Нормы взаимозаменяемости продуктов и нормы потерь при тепловой обработке при приготовлении блюд»**

Инструкция по выполнению практической работы

1. Внимательно прочитайте задание

2. Во время выполнения задания можете воспользоваться раздаточным материалом, сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, микрокалькулятором

3. Время выполнения: 4 часа

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; ячница глазунья со шпиготом; 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.

#### **Критерии оценки**

Оценка «5» ставится, если учащийся:

самостоятельно и полностью использует знания программного материала;  
правильно и аккуратно выполняет задание;  
умеет пользоваться сборником рецептур блюд, компьютером и другими средствами.

Оценка «4» ставится, если учащийся:

правильно планирует выполнение работы;  
самостоятельно использует знания программного материала;  
в основном правильно и аккуратно выполняет задание;  
умеет пользоваться сборником рецептур блюд, компьютером и другими средствами.

Оценка «3» ставится, если учащийся:

допускает ошибки при планировании выполнения работы;  
не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;  
допускает ошибки и неаккуратно выполняет задание;  
затрудняется самостоятельно использовать сборник рецептур блюд, приборы и другие средства.

Оценка «2» ставится, если учащийся:

не может правильно спланировать выполнение работы;  
не может использовать знания программного материала;  
допускает грубые ошибки и неаккуратно выполняет задание;  
не может самостоятельно использовать сборник рецептур блюд, приборы и другие средства.  
задания

#### **Тестирование**

Инструкция по проведению тестового задания

Внимательно прочитайте задание

Выберите правильный вариант ответа

Время выполнения: 15 минут

#### **Тест на тему:**

##### **«Ценообразование в общественном питании»**

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?
- покупные;
  - продажные;
  - покупные и продажные.
3. Для возмещения каких расходов предназначена торговая наценка?
- издержек и получения прибыли;
  - издержек и налогов;
  - издержек, налогов и получения прибыли.
4. Торговая наценка-это
- часть розничной цены товара, предназначенная для возмещения расходов;
  - добавленная стоимость к покупной цене товара, предназначенная для возмещения расходов и получения прибыли;
  - добавленная стоимость к продажной цене товара, предназначенная для возмещения торговых расходов.
5. Торговая наценка общественного питания должна быть:
- больше торговой надбавки торговли;
  - меньше торговой надбавки торговли;
  - равна торговой надбавке торговли.
6. По розничным ценам на предприятиях общественного питания реализуют следующие товары:
- хлеб, соки, мороженое, кулинарные изделия;
  - продукцию собственного производства;
  - покупные товары, которые не перерабатывают на производстве.
7. Назовите цель составления плана- меню:
- чтобы сосчитать выручку;
  - чтобы заказать продукты на базах снабжения;
  - чтобы рассчитать потребность в продуктах.
8. Назовите документы, по которым устанавливают нормы вложения сырья на каждое блюдо:
- по меню;
  - по сборнику рецептов;
  - по плану- меню
9. Укажите, как определяют подлежащие включению в калькуляцию цены на продукты:
- рассчитывают средние рыночные;
  - по распоряжению директора предприятия;
  - из документов, сопровождающие закупленные продукты.
10. Укажите, как при составлении калькуляции исчисляют стоимость сырьевого набора?
- складывают цены всех продуктов, входящих в калькуляционный расчет;
  - складывают норму закладки всех продуктов, входящих в блюдо, и умножают на цену;
  - 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

5» - получают учащиеся, выполнившие задание в заданное время, самостоятельно справившиеся с работой на 100 - 90 %;

«4» - ставится в том случае, учащиеся выполнили задание в заданное время ,самостоятельно, но верные ответы составляют 80 % от общего количества;

«3» - соответствует работа, содержащая 50 – 70 % правильных ответов, учащиеся не уложились в заданное время

«2» - соответствует работа, содержащая менее 50% правильных ответов, учащиеся не уложились в заданное время, самостоятельность при выполнении задания отсутствует

### **Тестирование**

Инструкция по проведению тестового задания

Внимательно прочитайте задание

Выберите правильный вариант ответа

Время выполнения: 15 минут

### **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. 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

5» - получают учащиеся, выполнившие задание в заданное время, самостоятельно справившиеся с работой на 100 - 90 %;

«4» - ставится в том случае, учащиеся выполнили задание в заданное время ,самостоятельно, но верные ответы составляют 80 % от общего количества;

«3» - соответствует работа, содержащая 50 – 70 % правильных ответов, учащиеся не уложились в заданное время

«2» - соответствует работа, содержащая менее 50% правильных ответов, учащиеся не уложились в заданное время, самостоятельность при выполнении задания отсутствует

Устный опрос

Инструкция по проведению устного опроса

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

**Вопросы на тему:**

**«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 письменному разрешению руководителя предприятия и бухгалтера и оформляется приемной накладной.

#### Критерии оценки

Оценка «5»- полностью освоил учебный материал, умеет изложить его своими словами, самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «4»- в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами, подтверждает ответ конкретными примерами правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «3»- не усвоил существенную часть учебного материала, допускает значительные ошибки при его изложении своими словами, затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами, слабо отвечает на дополнительные вопросы.

Оценка «2»- почти не усвоил учебный материал, не может изложить его своими словами, не может подтвердить ответ конкретными примерами, не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

Оценка «1»- полностью не усвоил учебный материал, не может изложить знания своими словами, не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

#### Устный опрос

##### 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.

#### **Критерии оценки**

Оценка «5»- полностью освоил учебный материал, умеет изложить его своими словами, самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «4»- в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами, подтверждает ответ конкретными примерами правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «3»- не усвоил существенную часть учебного материала, допускает значительные ошибки при его изложении своими словами, затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами, слабо отвечает на дополнительные вопросы.

Оценка «2»- почти не усвоил учебный материал, не может изложить его своими словами, не может подтвердить ответ конкретными примерами, не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

Оценка «1»- полностью не усвоил учебный материал, не может изложить знания своими словами, не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

Задания для дифференцированного зачета по учебной дисциплине.

Вариант 1

Часть А

1. Определите, когда наступает материальная ответственность при поступлении продуктов на ПОП

после проведения взвешивания и пересчёта поступившего товара

с момента оприходования товара на склад на основании товаросопроводительных документов

с момента распределения товара на складе

с момента отгрузки товара со склада поставщика в транспорт покупателя

2. Произведите расчет выхода мякоти при обработке туши говядины 1 категории массой 250 кг.

184,00 кг.

73,75 кг.

176,25 кг.

66,00 кг.

3. Укажите учётные измерители, применяемые в учёте общественного питания

рубли, доллары, евро

товарные запасы, финансовые показатели,

оперативные, статистические, бухгалтерские

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)?

6,1 кг.

10,2 кг.

7,35 кг.

8,1 кг.



5. Определите, как исправить ошибки, допущенные в товарном отчёте  
корректирующим способом  
корректирующим способом и заверяются подписью МОЛ  
корректирующим способом и заверяются подписью бухгалтера  
корректирующим способом и заверяются подписью бухгалтера и МОЛ
6. Рассчитайте, какое количество картофеля очищенного получим из 50 кг. в марте месяце  
37,5 кг.  
35 кг.  
30 кг.  
20 кг.
7. Определите название документа, которым оформляется поступление сырья и продуктов на производство  
кассовые чеки  
приходная накладная  
закупочный акт  
расходные накладные
8. Рассчитайте, какое количество молока сухого цельного понадобится, если молока пастеризованного цельного необходимо 15 кг.  
1,8 кг.  
1,35 кг.  
5,7 кг.  
15,0 кг.
9. Укажите, как производится списание фарфорово-фаянсовой и сортовой стеклянной посуды  
по наличию фактического боя  
по инвентаризационной ведомости и фактическому наличию  
по предельным нормам эксплуатационных потерь и наличию фактического боя  
по акту на бой, лом и порчу
10. Определите количество гречневой крупы ядрицы поджаренной для варки 200 порций каши рассыпчатой массой 150 г.  
1,25 кг.  
14,28 кг.  
12,51 кг.  
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.)  
340 руб. 00 коп.  
34 руб. 00 коп.  
6 руб. 80 коп.  
15 руб. 00 коп.

#### Вариант 2

##### Часть А

1. Укажите сроки, отводимые в бухгалтерии, для проверки товарных отчётов  
тут же в присутствии МОЛ по форме, по существу и арифметически  
в тот же день по форме, по существу и арифметически  
в течение 3 дней по форме, по существу и арифметически  
до следующего дня отчёта 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  
3,59 кг.  
3,13 кг.  
4,6 кг.  
3,1 кг.
3. Укажите с кем из работников, имеющих доступ к материальным ценностям, не заключают договор о материальной ответственности  
с учениками, практикантами, выпускниками специальных учебных заведений, не имеющих опыта работы с материальными ценностями, в первый год их работы

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

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

с учениками, практикантами

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

67,5 кг.

72кг.

18 кг.

9 кг.

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

план-меню

меню-требование

накладная

наряд-заказ

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

2,50 кг.

2,67 кг.

2,40 кг.

3,00 кг.

7. Укажите, сколько экземпляров товарного отчёта необходимо составить

1 экземпляр

2 экземпляра

3 экземпляра

5 экземпляров

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

68 порц.

35 порц.

56 порций

146 порц.

9. Укажите основные этапы инвентаризации:

проверка фактического наличия товара.

проверка фактического наличия товара; принятие хозяйственных решений на основании результатов инвентаризации.

проверка фактического наличия товара; документальное оформление результатов инвентаризации.

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.

0,060 кг.

0,045 кг.

0,09 кг.

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.)

1138 руб. 50 коп.

11 руб. 39 коп.

3204 руб.

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

Критерии оценивания результатов тестирования

Правильно выполненное задание части А оценивается в 1 балл.

Правильно выполненное задания части В оценивается в 5 баллов.

Выставляется:

«5» – за 15 – 14 баллов

«4» – за 13 – 12 баллов

«3» – за 11 – 9 баллов

«2» – менее 9 баллов

#### Вариант 1

- Охарактеризуйте учетный натуральный измеритель используемый в общественном питании.
- Условия заключение договора о материальной ответственности.
  - между администрацией и сторожем;
  - между администрацией и заведующей столовой;
  - между администрацией и техническим персоналом.
- Укажите подписи лиц утверждающих план – меню на приготовление продукции:
  - директор и заведующая;
  - директор и бухгалтер;
  - заведующая и повара.
- Какие показатели указываются в Сборниках рецептов в графе «брутто»?
  - нормы полуфабриката;
  - нормы сырья;
  - выход готового изделия.
- Какое количество порций берется за основу для расчета продажной стоимости блюд и изделий если по Сборнику рецептов выход указан в порциях?
  - 200 порций;
  - 10 порций;
  - 100 порций.
- Как производится расчет по графе «Сумма» в калькуляционной карточке при определении продажной цены изделия или блюда?
  - суммируют показатель сырья и его стоимость;
  - делят показатель сырья на его стоимость;
  - умножают норму сырья на его стоимость.
- Задача. Какое количество порций биточков рубленых можно приготовить из 40 кг мясного фарша если на порцию требуется 74граммов.
- Дать определение понятию « Торговая наценка – это.....
  - часть розничной цены товара предназначенной для возмещения расходов;
  - добавленная стоимость к покупным товарам, для возмещения расходов и получения прибыли;
  - добавленная стоимость к продажной цене, предназначенной для возмещения убытков.
- Какой показатель по «норме сырья» берется для расчета стоимости гарниров и соусов, если по Сборнику рецептов их выход 1000гр:
  - норма на 100пор;
  - норма на 10кг;
  - норма на 1кг.
- Каким документом оформляются получение продуктов со склада:
  - транспортной накладной;
  - наряд – заказом;
  - требованием – накладной.

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 №1 в 1, 2, 3, 4 вариантах оценивается в 2 балла и задание №7 в 1, 2, 3, 4 вариантах оценивается в 3 балла. Задания №, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 10 – оцениваются по 1 баллу. Баллы, полученные вами за выполнение заданий, суммируются. Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать большее число баллов.

Желаю успеха!

## 2 вариант.

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) 4 экземпляра; в) 2 экземпляра.
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.

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 №1 в 1, 2, 3, 4 вариантах оценивается в 2 балла и задание №7 в 1, 2, 3, 4 вариантах оценивается в 3 балла. Задания №, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 10 – оцениваются

по 1 баллу. Баллы, полученные вами за выполнение заданий, суммируются. Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать большее число баллов.  
Желаю успеха!

### 3 вариант.

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.

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 №1 в 1, 2, 3, 4 вариантах оценивается в 2 балла и задание №7 в 1, 2, 3, 4 вариантах оценивается в 3 балла. Задания №, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 10 – оцениваются по 1 баллу. Баллы, полученные вами за выполнение заданий, суммируются. Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать большее число баллов.

Желаю успеха!

### 4 вариант.

1. Охарактеризуйте учетный денежный измеритель применяемый в общественном питании.
2. Охарактеризуйте документы по месту составления: а) городские и районные; б) отделенные и близкие; в) внутренние и внешние.
3. Дать определение понятию « План – меню»
4. В каких единицах измерения даны закладки продуктов в Сборнике рецептур:  
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.

#### Критерии оценки знаний и умений

Количество баллов, которое нужно набрать  
Количество баллов, которое нужно набрать  
Количество баллов,  
которое нужно набрать  
«удовлетворительно» «хорошо» «отлично»  
Задания № 2,3,4,5,6,8,9,10. 7баллов 7баллов 7баллов  
Задания №1,7. - 4 балла 6 баллов

#### Промежуточный тест

1 вариант.

1. С их помощью производится контроль по весу, количеству и объему, выражается в кг, штуках, литрах.

2. б).  
3. а).  
4. б).  
5. в).  
6. в).  
7. 54,05кг  
8. б).  
9. в).  
10. в).

2 вариант.

1. С их помощью рассчитывается производительность труда и начисляется заработная плата. Измеряются в минутах, часах, днях.

2. в).  
3. а).  
4. в).  
5. а).  
6. а).  
7. 15порций.  
8. а).  
9. в).

10.а).

3 вариант.

1. Полной и ограниченной, индивидуальной и коллективной.

2.б).

3.в).

4.б).

5.б).

6.а).

7. Соль -60 – 90гр; перец черный – 0,06; зелень – 60 -90грамм.

8.в).

9.б).

10.в).

4 вариант.

1. С его помощью осуществляются различные расчетные операции, выражается в рублях.

2.в).

3. Документ определяющий план производства продукции на день.

4.в).

5.б).

6.а).

7. 13порций.

8.б)

9.а).

10.в).