



ТВЕРЖДАЮ

Директор техникума

Р.Г.Ахунова

2020 г.

Р.Г.Ахунова

20__ г.

Р.Г.Ахунова

20__ г.

СОГЛАСОВАНО

Председатель Совета М.Аруча

Паренцова Т.А. /

2020 г.

СОГЛАСОВАНО

Директор ООО Торсервис

М.К.Аликулович А.С. /

2020 г.

СОГЛАСОВАНО

Директор ООО Барь Ява

Т.Ф.Федер О.Н. /

2020 г.

КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

**ОП.12 Калькуляция, учет и документационное
обеспечение в общественном питании
43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**



РАССМОТРЕНО

На заседании ПЦК УГ 43.00.00 Сервис и туризм

Председатель ПЦК Карат - Каратаева

20 <u>19</u> -20 <u>20</u> учебный год	ПРОТОКОЛ № <u>3</u> от <u>27.12</u>	20 <u>19</u>	<u>Карат - Каратаева</u>
20__-20__ учебный год	ПРОТОКОЛ № ___ от ___	20__	/ /
20__-20__ учебный год	ПРОТОКОЛ № ___ от ___	20__	/ /
20__-20__ учебный год	ПРОТОКОЛ № ___ от ___	20__	/ /

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств
2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке
3. Оценка освоения учебной дисциплины
 - 3.1 Формы и методы оценивания
 - 3.2 Задание для экзаменуемого
4. Контроль и оценка освоения учебной дисциплины
5. Информационное обеспечение обучения

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

Назначение:

Комплект оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения дисциплины профессионального цикла **ОП. 12 Калькуляция, учет и документационное обеспечение в общественном питании** по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. КОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена.

2. Результаты освоения учебной дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины **ОП. 12 Калькуляция, учет и документационное обеспечение в общественном питании** обучающийся должен обладать следующими знаниями, умениями и компетенциями:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК.1.1.- 1.3 ПК.2.1.- 2.5 ПК.3.1.- 3.5 ПК.4.1.- 4.3. ПК.5.1.- 5.3 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10,	оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов; 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-технологическими картами; рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и	виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков. 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,

	<p>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.</p>	<p>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.</p>
--	--	--

3. Оценка освоения учебной дисциплины

3.1. Формы и методы оценивания

Задания для проведения входного контроля знаний студентов

Инструкция по проведению тестового задания

Внимательно прочитайте задание

Выберите правильный вариант ответа

Время выполнения: 15 минут

Тест

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:

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.

Задания для текущего контроля знаний

Тест на тему:

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

- 1. По каким ценам стоимость блюд списывается с заведующего производством?
 - а. по продажным;
 - б. по покупным;
 - в. продажным и покупным.
- 2. От чего зависит оформление отпуска продукции из производства на раздачу?
 - а. от формы оплаты;
 - б. места расположения раздачи;
 - в. графика работы.
- 3. Что делают с изделиями, не проданными в течение дня?
 - а. уничтожают по акту;
 - б. продают на следующий день;
 - в. возвращают обратно на производство.
- 4. Как списывается стоимость коробок, израсходованных на упаковку изделий в кондитерском цехе?
 - а. за счет стоимости изделий;
 - б. издержек производства;
 - в. издержек обращения.

5. Какие продукты можно получить в заготовочный цех непосредственно от поставщика?
- 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:

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 (опроса): 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.

Типовые задания для письменного контроля знаний 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 рецептов 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 рецептов:

- 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 рецептов:

- 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 рецептов;

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 рецептов:

- 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 рецептов 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.

1) б

ВАРИАНТ № 2

1) а

- 2) в
- 3) а
- 4) в
- 5) в
- 6) а
- 7) б
- 8) б
- 9) а
- 10) в

- 2) а
- 3) б
- 4) а
- 5) в
- 6) в
- 7) в
- 8) б
- 9) в
- 10) а

Задания для рубежного контроля по учебной дисциплине

Вариант 1

Часть А

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

2. 35 кг.
 3. 30 кг.
 4. 20 кг.
7. Определите название документа, которым оформляется поступление сырья и продуктов на производство
1. кассовые чеки
 2. приходная накладная
 3. закупочный акт
 4. расходные накладные
8. Рассчитайте, какое количество молока сухого цельного понадобится, если молока пастеризованного цельного необходимо 15 кг.
1. 1,8 кг.
 2. 1,35 кг.
 3. 5,7 кг.
 4. 15,0 кг.
9. Укажите, как производится списание фарфорово-фаянсовой и сортовой стеклянной посуды
1. по наличию фактического боя
 2. по инвентаризационной ведомости и фактическому наличию
 3. по предельным нормам эксплуатационных потерь и наличию фактического боя
 4. по акту на бой, лом и порчу
10. Определите количество гречневой крупы ядрицы поджаренной для варки 200 порций каши рассыпчатой массой 150 г.
1. 1,25 кг.
 2. 14,28 кг.
 3. 12,51 кг.
 4. 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.)
1. 340 руб. 00 коп.
 2. 34 руб. 00 коп.
 3. 6 руб. 80 коп.
 4. 15 руб. 00 коп.

Вариант 2

Часть А

1. Укажите сроки, отводимые в бухгалтерии, для проверки товарных отчётов
 1. тут же в присутствии МОЛ по форме, по существу и арифметически
 2. в тот же день по форме, по существу и арифметически
 3. в течение 3 дней по форме, по существу и арифметически
 4. 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
 1. 3,59 кг.
 2. 3,13 кг.
 3. 4,6 кг
 4. 3,1 кг.

3. Укажите с кем из работников, имеющих доступ к материальным ценностям, не заключают договор о материальной ответственности
1. с учениками, практикантами, выпускниками специальных учебных заведений, не имеющих опыта работы с материальными ценностями, в первый год их работы
 2. с учениками, практикантами, выпускниками специальных учебных заведений, не имеющих опыта работы с материальными ценностями, в первый год их работы, грузчиками, уборщицами, сторожами
 3. с учениками, практикантами, выпускниками специальных учебных заведений, не имеющих опыта работы с материальными ценностями, в первый год их работы, уборщицами
 4. с учениками, практикантами
4. Рассчитайте количество топлёного жира полученного при перетапливании 90 кг. жира – сырца свиного
1. 67,5 кг.
 2. 72кг.
 3. 18 кг.
 4. 9 кг.
5. Укажите документ, на основании которого бухгалтерия производит расчёт сырья для кондитерского производства
1. план-меню
 2. меню-требование
 3. накладная
 4. наряд-заказ
6. Для приготовления супа необходимо 2 кг. очищенной моркови. Определите, какое количество моркови нужно получить со склада в декабре
1. 2,50 кг.
 2. 2,67 кг.
 3. 2,40 кг.
 4. 3,00 кг.
7. Укажите, сколько экземпляров товарного отчёта необходимо составить
1. 1 экземпляр
 2. 2 экземпляра
 3. 3 экземпляра
 4. 5 экземпляров
8. Определите какое количество порций каши вязкой молочной массой 200 г. можно приготовить из 2,5 кг. рисовой крупы
1. 68 порц.
 2. 35 порц.
 3. 56 порций
 4. 146 порц.
9. Укажите основные этапы инвентаризации:
1. проверка фактического наличия товара.
 2. проверка фактического наличия товара; принятие хозяйственных решений на основании результатов инвентаризации.
 3. проверка фактического наличия товара; документальное оформление результатов инвентаризации.
 4. 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.
1. 0,060 кг.

2. 0,045 кг.
3. 0,09 кг.
4. 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.)

1. 1138 руб. 50 коп.
2. 11 руб. 39 коп.
3. 3204 руб.
4. 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

Перечень вопросов для подготовки к экзамену:

1. Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета
2. Предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета
3. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности
4. Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация.
5. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов
6. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера
7. Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания
8. План-меню, его назначение, виды, порядок составления
9. Расчет необходимого количества продуктов, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий
10. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства
11. Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности
12. Порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Отчетность материально-ответственных лиц
13. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление
14. Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков
15. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги
16. Товарные потери и порядок их списания
17. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой
18. Состав товарооборота общественного питания
19. Документальное оформление поступления сырья и отпуска готовой продукции. Отчет о движении продуктов на производстве
20. Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты
21. Учет кассовых операций и порядок их ведения.

3.2.ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Билет 1.

1. Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета
2. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства
3. Практическое задание

Билет 2.

1. Предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета
2. Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности
3. Практическое задание

Билет 3.

1. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании.
2. Порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей.
3. Практическое задание

Билет 4.

1. Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация
2. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление
3. Практическое задание

Билет 5.

1. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов
2. Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков
3. Практическое задание

Билет 6.

1. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера
2. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги
3. Практическое задание

Билет 7.

1. Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания
2. Товарные потери и порядок их списания
3. Практическое задание

Билет 8.

1. План-меню, его назначение, виды, порядок составления
2. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой
3. Практическое задание

Билет 9.

1. Расчет необходимого количества продуктов, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий
2. Состав товарооборота общественного питания
3. Практическое задание

Билет 10.

1. Учет кассовых операций и порядок их ведения
2. Документальное оформление поступления сырья и отпуска готовой продукции. Отчет о движении продуктов на производстве
3. Практическое задание

Перечень практических заданий для проведения экзамена:

Задание № 1

Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке овощей, грибов, плодов, рыбы, мяса и мясопродуктов

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

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 1/111?

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 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		

4. Контроль и оценка освоения учебной дисциплины

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<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 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; 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов самостоятельной работы <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных ответов, - тестирования.

<ul style="list-style-type: none"> -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; 		
<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 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 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность расчетов</p> <p>-Соответствие требованиям НДС и т.д.</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных ответов, -тестирования.

5. Информационное обеспечение обучения:

1. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014. - III, 8 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014. - III, 10 с.
4. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. - Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
5. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023)
6. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учебник. – М.: Издательский центр "Академия", 2019.