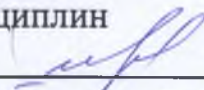


Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Приморский индустриальный колледж»

СОГЛАСОВАНО


Руководитель МО  
профессиональных  
дисциплин

  
И.Н. Кузнецова  
« 05 » 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР



  
Е.Н. Золотарева  
« 06 » июня 2017 г.

**КОМПЛЕКТ**

**контрольно-оценочных средств  
для оценки результатов освоения учебной дисциплины**

**ОП.05. Калькуляция и учет**

для профессии естественнонаучного профиля  
43.01.09. «Повар, кондитер»  
на базе основного общего образования  
с получение среднего общего образования

г. Арсеньев

Организация-разработчик: КГБПОУ «Приморский индустриальный  
колледж»

Разработчики:

преподаватель профессиональных дисциплин **Е.О. Козюкова**

## **I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств**

### **Назначение:**

Комплект оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения дисциплины профессионального цикла **Калькуляция и учет** по специальности среднего профессионального образования **43.01.09. Повар кондитер**.

КОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированный зачета.

КОС разработан на основании положений: по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих для профессии 43.01.09. «Повар, кондитер» программы учебной дисциплины **Основы калькуляции и учета**.

## **2. Результаты освоения учебной дисциплины.**

### **В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:**

- оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве,
- оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;
- составлять товарный отчет за день;
- определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;
- составлять план-меню, работать со сборником 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.

### **В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:**

- виды учета, требования, предъявляемые к учету;
- задачи бухгалтерского учета;
- предмет и метод бухгалтерского учета;

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

### 3. Распределение оценивания результатов обучения по видам контроля

Наименование элемента умений или знаний	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве,	Практическая работа Устный опрос	
составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами;	Практическая работа Устный опрос	
-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;	Практическая работа Устный	

	опрос	
виды учета, требования, предъявляемые к учету;	Практическая работа Устный опрос	
Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;	Устный опрос	
понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;	Практическая работа Устный опрос	
правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.	Устный опрос	
		Дифференцированный зачет

#### 4. Распределение типов контрольных заданий по элементам знаний и умений.

Содержание учебного материала по программе УД	Тип контрольного задания
1. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания	расчетное

#### 5. Структура контрольного задания

##### 5.1. Текст задания

#### 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 1марта?

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

#### **1.2. Определение веса нетто**

1. 2.1. Сколько очищенного картофеля получится из 180 кг картофеля весом брутто в феврале?

1.2.2.Сколько очищенного картофеля можно получить из 75 кг картофеля весом брутто в сезон после 1/111?

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 колонки № 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**

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 размер 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 неразделенного 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 категории, 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 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 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 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 № 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 рецептов блюд и кулинарных изделий, сборником рецептов 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 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 № 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 рецептов 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; яичница глазунья со шпигом; клецки; волованы; блинчики с творожным фаршем.
10. Рассчитать какое количество молока сухого обезжиренного понадобится, если молока цельного необходимо 140 кг.

#### **Эталон ответа**

1. 15 кг. творога жирного, 17,6 кг творога полужирного, 2,4 кг. масло коровьего несоленого
2. Дрожжи сухие- 3,75 кг.
3. Мед натуральный- 35 кг.
4. Зелень быстрозамороженная- 0, 988 кг.
5. Томатная паста- 0,960 кг, уменьшение соли- 0,096 кг.
6. 0,070 кг.

7. 0,1 кг.

8. 5,4 кг.

9. 17%; 20%; 11%; 16%; 9%; 15%; 5% привар; 15%; 13%; 12%; 10%; 9% привар; 12%; 8%; 22%; 12%; 12% привар; 16%; 45%.

10. Сухого обезжиренного молока- 12, 6 кг, масло коровьего несоленого – 5,6 кг.

### **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.

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?
  - 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 рецептов;
- в. по плану- меню

9. Укажите, как определяют подлежащие включению в калькуляцию цены на продукты:

- а. рассчитывают средние рыночные;
- б. по распоряжению директора предприятия;
- в. из документов, сопровождающие закупленные продукты.

10. Укажите, как при составлении калькуляции исчисляют стоимость сырьевого набора?

- а. складывают цены всех продуктов, входящих в калькуляционный расчет;
- б. складывают норму закладки всех продуктов, входящих в блюдо, и умножают на цену;
- в. умножают нормы закладки продуктов на их цены и суммируют

#### **Эталон ответа**

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

- 7. в
- 8. б
- 9. в
- 10. в



**Критерии оценки:**

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

**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
  - а) после проведения взвешивания и пересчёта поступившего товара
  - б) с момента оприходования товара на склад на основании товаросопроводительных документов
  - в) с момента распределения товара на складе
  - г) с момента отгрузки товара со склада поставщика в транспорт покупателя
2. Произведите расчет выхода мякоти при обработке туши говядины 1 категории массой 250 кг.
  - а) 184,00 кг.
  - б) 73,75 кг.
  - в) 176,25 кг.
  - г) 66,00 кг.
3. Укажите учётные измерители, применяемые в учёте общественного питания
  - а) рубли, доллары, евро
  - б) товарные запасы, финансовые показатели,
  - в) оперативные, статистические, бухгалтерские
  - г) натуральные, трудовые, денежные
4. Какое количество горбуши потрошенной с головой нужно обработать для того, что бы приготовить 50 порций филе с кожей и рёберными костями жареного (все порции 100 г)?
  - а) 6,1 кг.
  - б) 10,2 кг.
  - в) 7,35 кг.
  - г) 8,1 кг.
5. Определите, как исправить ошибки, допущенные в товарном отчёте
  - а) корректурным способом
  - б) корректурным способом и заверяются подписью МОЛ
  - в) корректурным способом и заверяются подписью бухгалтера
  - г) корректурным способом и заверяются подписью бухгалтера и МОЛ
6. Рассчитайте, какое количество картофеля очищенного получим из 50 кг. в марте месяце
  - а) 37,5 кг.
  - б) 35 кг.
  - в) 30 кг.

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

### Часть В

11. Составьте калькуляцию на какао с молоком по 3 колонке, определите цену одной порции массой 200г. (цены: какао-порошок 1 пачка 200г. – 50 руб., сахар 1 кг. – 40 руб., молоко 1 л. – 50 руб.)
- а) 340 руб. 00 коп.
  - б) 34 руб. 00 коп.
  - в) 6 руб. 80 коп.
  - г) 15 руб. 00 коп.

### Вариант 2

#### Часть А

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



- б) с учениками, практикантами, выпускниками специальных учебных заведений, не имеющих опыта работы с материальными ценностями, в первый год их работы, грузчиками, уборщицами, сторожами
- в) с учениками, практикантами, выпускниками специальных учебных заведений, не имеющих опыта работы с материальными ценностями, в первый год их работы, уборщицами
- г) с учениками, практикантами
4. Рассчитайте количество топленого жира, полученного при перетапливании 90 кг. жира – сырца свиного
- а) 67,5 кг.  
б) 72кг.  
в) 18 кг.  
г) 9 кг.
5. Укажите документ, на основании которого бухгалтерия производит расчёт сырья для кондитерского производства
- а) план-меню  
б) меню-требование  
в) накладная  
г) наряд-заказ
6. Для приготовления супа необходимо 2 кг. очищенной моркови. Определите, какое количество моркови нужно получить со склада в декабре
- а) 2,50 кг.  
б) 2,67 кг.  
в) 2,40 кг.  
г) 3,00 кг.
7. Укажите, сколько экземпляров товарного отчёта необходимо составить
- а) 1 экземпляр  
б) 2 экземпляра  
в) 3 экземпляра  
г) 5 экземпляров
8. Определите какое количество порций каши вязкой молочной массой 200 г. можно приготовить из 2,5 кг. рисовой крупы
- а) 68 порц.  
б) 35 порц.  
в) 56 порций  
г) 146 порц.
9. Укажите основные этапы инвентаризации:
- а) проверка фактического наличия товара.  
б) проверка фактического наличия товара; принятие хозяйственных решений на основании результатов инвентаризации.  
в) проверка фактического наличия товара; документальное оформление результатов инвентаризации.  
г) проверка фактического наличия товара; документальное оформление результатов инвентаризации; принятие хозяйственных решений на основании результатов инвентаризации.
10. Произведите замену томатного пюре 12% на томатную пасту 35-40% при приготовлении гуляша, если томатного пюре необходимо 150 г.
- а) 0,060 кг.  
б) 0,045 кг.  
в) 0,09 кг.  
г) 0,062 кг.

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

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

#### Ключ для обработки материалов тестирования

№ п/п	I вариант	II вариант
	<b>Часть А</b>	<b>Часть А</b>
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
	<b>Часть В</b>	<b>Часть В</b>
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

#### **6. Перечень материалов, оборудования и информационных источников, используемых в аттестации**

Технические средства обучения лаборатории:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;

- микрокалькуляторы.

- комплект учебно-наглядных пособий «Калькуляция и учет»

- типографные бланки

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

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

### **Основные источники (печатные издания):**

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 25 апр. 2016 г.]. – М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 10 с.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. -М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.
4. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
5. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013.-176с.

### **(электронные издания):**

1. Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016)  
[http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_122855/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/)
2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей» [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_305/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/)
3. Правила продажи отдельных видов товаров (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.  
[http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila\\_rozничной\\_torgovli/](http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_rozничной_torgovli/)
4. Правила розничной торговли (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. [http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila\\_rozничной\\_torgovli/](http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_rozничной_torgovli/)

### **Интернет-ресурсы**

23. <http://economy.gov.ru>
24. <http://www.consultant.ru>