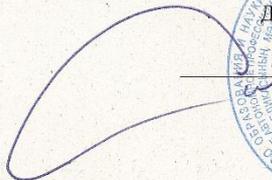


Министерство образования и науки РТ
ГАПОУ «Апастовский аграрный колледж»

Утверждаю:
Директор колледжа
И.А. Нигматзянов



Контрольно-оценочные материалы по учебной дисциплине

ОП.05. Основы калькуляции и учета

Профессия

43.01.09 Повар, кондитер

Образовательный уровень СПО

базовая подготовка

ФГОС СПО утвержден приказом Минобрнауки России

от 09.12.2016г. № 1569

Классификация: Повар, кондитер
(повар 3-4 разряд, кондитер 3-4 разряд)
Форма обучения – очная
Нормативный срок освоения ППКРС –
3 года 10 месяцев на базе основного
общего образования
Профиль получаемого
профессионального образования –
естественнонаучный

П.г.т. Апастово, 2021г

Организация – разработчик: ГАПОУ «Апастовский аграрный колледж»

Разработчик: Сиразов Ильгизар Нурлисламович, преподаватель общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов, первой категории.

Рассмотрена на педагогическом совете

Протокол № 1 от 30 августа 2021 года

Общие положения

Комплект оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения дисциплины профессионального цикла **Основы калькуляции и учета** программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, реализуемой в образовательной организации в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**.

Формой промежуточной аттестации по общеобразовательной дисциплине является дифференцированный зачет.

1. Результаты освоения дисциплины.

1. Требования к результату освоения учебной дисциплины

1.1. В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:

знать:

- виды учета, требования, предъявляемые к учету;
- предмет и метод бухгалтерского учета; задачи бухгалтерского учета;
- элементы бухгалтерского учета;
- принципы и формы организации бухгалтерского учета и 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;
- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;
- 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;
- 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.

уметь:

- оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве,
- оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;
- составлять товарный отчет за день;

- определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;
- составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;
- рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;
- участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;
- пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;
- принимать оплату наличными деньгами;
- принимать и оформлять безналичные платежи;
- составлять отчеты по платежам.

1.1. Общие компетенции:

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

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

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

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

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

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

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

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. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

профессиональные компетенции:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного

сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации

хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

1.2. Проверяемые результаты обучения, формы и методы контроля

Формулировка результата	Показатели освоения результата	Формы и методы контроля	Формируемые компетенции
<i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</i>			
1. виды учета, требования, предъявляемые к учету;	Владение полной информацией об видах учёта, требованиям предъявляемых к учёту	Опрос Тестирование	
2. предмет, метод и задачи бухгалтерского учета;	Владение полной информацией об методах и задачах бухгалтерского учёта,	Опрос Тестирование	
3. -принципы и формы организации бухгалтерского учета и особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;	Владение информацией об принципах и формах организации бухгалтерского учёта в общественном питании	Опрос Тестирование	
4. основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;	Владение информацией об основных направлениях учёта и контроля отчётности на современном этапе	Опрос тестирование	
5. -формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;	Владение информацией об формах документов, применяемых в организации питания, их классификацией и требованиям предъявляемых к оформлению и содержанию.	Опрос тестирование	

6. - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;	Владение информацией об цене, ее элементов, видах цен, понятии калькуляции и порядком определения розничных цен на продукцию собственного производства;	Тестирование Опрос Практическая работа	
7. - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;	Владение полной информацией об сущности плана-меню, его назначении, виды, порядком составления;	Опрос Тестирование	
8.-правила документального оформления движения материальных ценностей;	Демонстрация правил документального оформления движения материальных ценностей;	Опрос Практическая работа	
9.источники поступления продуктов и тары;	Владение полной информацией об источниках поступления продуктов и тары;	Опрос Тестирование	
10.-правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;	Демонстрация правил оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;	Опрос Практическая работа	
11. -методику осуществления контроля за товарными запасами;	Владение полной информацией об методике осуществления контроля за товарными запасами;	Опрос Тестирование	
12. -понятие и виды товарных потерь, методику их списания;	Владение полной информацией об Понятии и видов товарных потерь, методику их списания;	Опрос Тестирование	
13.-методику проведения инвентаризации и выявления результатов;	Демонстрация правил проведения инвентаризации и выявления ее результатов;	Опрос Практическая работа	
14. - понятие материальной	Демонстрация правил документального оформление отчетности материально-	Опрос Практическая работа	

ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;	ответственных лиц;		
15. - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;	Владение полной информацией об ассортименте меню и цен на готовую продукцию на день принятия платежей;	Опрос Практическая работа	
16. правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и правила осуществления кассовых операций;	Демонстрация правил торговли; видов оплаты по платежам; видов и правил осуществления кассовых операций;	Опрос Практическая работа	
17. - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями	Демонстрация правил и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; правил поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями	Опрос Тестирование	
<i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь</i>			
1. - оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве,	Производить оформление документов первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве	Практическая работа	
У2. -оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;	Производить оформление документов первичной отчетности по учет сырья, товаров и тары в кладовой организации питания.	Практическая работа	
У3-составлять товарный отчет за	Производить составление товарных отчетов за день.	Практическая работа	

день;			
У4. -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;	Производить определение процентной доли потерь на производстве при различных видах обработки сырья;	Практическая работа	
У5 - составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;	Разрабатывать планы- меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;	Практическая работа	
У6 - -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;	рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;	Практическая работа	
У7 - участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;	Производить участие в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;	Практическая работа	
У8 - пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;	Применение практических навыков при работе на контрольно-кассовых машинах или средствах автоматизации при расчетах с потребителями;	Практическая работа	
У9 -принимать оплату наличными деньгами;	Применение практических навыков при оплате наличными деньгами	Практическая работа	
У10 -принимать и оформлять безналичные платежи;	Применение практических навыков при приёме и оформлении безналичных платежей;	Практическая работа	
У11-составлять отчеты по платежам	Производить составление отчётов по платежам	Практическая работа	

1.3. Перечень оценочных средств контроля и оценки учебной дисциплины

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства
1	Рабочая тетрадь	Дидактический комплекс, предназначенный для самостоятельной работы обучающегося и позволяющий оценивать уровень усвоения им учебного материала
2	Контрольная работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме
3	Доклад, сообщение	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы
4	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.
5	Практическое занятие	Средство, способствующее более глубокому усвоению и закреплению теоретических знаний, прививающее обучающимся практические навыки

1.3 Формы контроля и оценки результатов освоения УД

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

Формы текущего контроля

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

БАНК ТЕСТОВЫХ ВОПРОСОВ

Тест на тему :

«Ценообразование в общественном питании»

Инструкция по проведению тестового задания

Внимательно прочитайте задание

Выберите правильный вариант ответа

Время выполнения: 15 минут

1. Из чего складывается цена в общественном питании?

- а. стоимость сырья и торговая надбавка;
- б. себестоимость продукции и торговая надбавка;
- в. стоимость сырья и налоги.

2. Какие цены могут применяться в качестве учетных на предприятии общественного питания?

- а. покупные;
- б. продажные;

в. покупные и продажные.

3. Для возмещения каких расходов предназначена торговая наценка?

- а. издержек и получения прибыли;
- б. издержек и налогов;
- в. издержек, налогов и получения прибыли.

4. Торговая наценка-это

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

5. Торговая наценка общественного питания должна быть:

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

6. По розничным ценам на предприятиях общественного питания реализуют следующие товары:

- а. хлеб, соки, мороженое, кулинарные изделия;
- б. продукцию собственного производства;
- в. покупные товары, которые не перерабатывают на производстве.

7. Назовите цель составления плана- меню:

- а. чтобы сосчитать выручку;
- б. чтобы заказать продукты на базах снабжения;
- в. чтобы рассчитать потребность в продуктах.

8. Назовите документы, по которым устанавливают нормы вложения сырья на каждое блюдо:

- а. по меню;
- б. по сборнику 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

Критерии оценки:

Максимальное количество баллов- 10

«5» - 10 баллов, «4» - 8-9 баллов, «3» - 7 баллов, «2» - менее 7 баллов

3. Оценка освоения учебной дисциплины

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

Задания для дифференцированного зачета по учебной дисциплине.

Вариант 1

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 по наличию фактического боя

- а) по инвентаризационной ведомости и фактическому наличию
- б) по предельным нормам эксплуатационных потерь и наличию фактического боя
- в) 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.

11. Какие показатели указываются в Сборниках рецептур в графе «брутто»:

- а) нормы полуфабриката
- б) нормы сырья
- в) выход готового изделия

12. Какой графой Сборника рецептур пользуются повара овощного цеха:

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

13. Каким документом оформляются получение продуктов со склада:

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

14. Какой измеритель учета не существует в общественном питании:

- а) натуральный
- б) природный
- в) бухгалтерский

15. 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

Вариант 2

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 топлёного жира полученного при перетапливании 90 кг. жира – сырца свиного

- а) 67,5 кг.
- б) 72 кг.
- 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 порц.
- 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. Кем составляется план – меню:

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

12. Как рассчитывают цены на горячие напитки:

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

13. Какие формы ответственности используют в общественном питании:

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

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

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

15. Сколько экземпляров плана – меню составляется на производстве:

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

Вариант 3.

1. 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

2. Какой измеритель учета не существует в общественном питании:

- а) натуральный
- б) природный
- в) бухгалтерский

3. Каким документом оформляются получение продуктов со склада:

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

4. Какой графой Сборника рецептов пользуются повара овощного цеха:

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

5. Какие показатели указываются в Сборниках рецептов в графе «брутто»:

- а) нормы полуфабриката
- б) нормы сырья
- в) выход готового изделия

6. 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.

7. Укажите, как производится списание фарфорово-фаянсовой и сортовой стеклянной посуды по наличию фактического боя

- а) по инвентаризационной ведомости и фактическому наличию
- б) по предельным нормам эксплуатационных потерь и наличию фактического боя
- в) по акту на бой, лом и порчу

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. Определите название документа, которым оформляется поступление сырья и продуктов на производство

- а) кассовые чеки
- б) приходная накладная
- в) закупочный акт
- г) расходные накладные

10. 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.

11. 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

12. 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.

13. 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

14. 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

15. 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

Вариант 4

1. Сколько экземпляров плана – меню составляется на производстве:

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

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

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

3. Какие формы ответственности используют в общественном питании:

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

4. Как рассчитывают цены на горячие напитки:

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

5. Кем составляется план – меню:

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

6. 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

7. 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.

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 порц.
- г) 146 порц.

9. Укажите, сколько экземпляров товарного отчёта необходимо составить

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

10. 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.

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

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

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

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

13. 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

14. 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

15. 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

Ключ для обработки материалов тестирования

№ п/п	I вариант	II вариант
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
11	б	б
12	а	в
13	в	в
14	б	б
15	в	а

№ п/п	III вариант	IV вариант
1	в	а
2	б	б
3	в	в
4	а	в
5	б	б
6	в	б
7	г	в
8	а	в

9	б	б
10	в	а
11	г	г
12	г	б
13	б	г
14	а	а
15	б	б

Аттестационный лист освоения учебной дисциплины

ОП.05. Основы калькуляции и учета

на основе ФГОС основной профессиональной образовательной программы «43.01.09 Повар, кондитер»

ФИО обучающегося _____

№ группы _____

Обучающийся _____ освоил(а) программу учебной дисциплины в объеме _____

часов с «___» _____ 202 г. по «___» _____ 202 г

Результаты промежуточной аттестации-дифференцированного зачета(оценка) _____

№п/п	Показатели оценки результата	Оценка
1	оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве	
2	оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания	
3	составлять товарный отчет за день	
4	определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья	
5	составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами	
6	рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки	
7	участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве	
8	пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями	
9	принимать оплату наличными деньгами	
10	принимать и оформлять безналичные платежи	
11	составлять отчеты по платежам	

Дата «___» _____ 202_ г.

Преподаватель _____

(Подпись)

(расшифровка подписи)