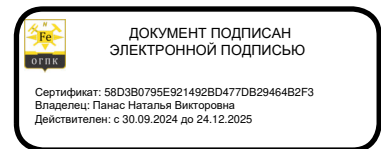


Министерство образования и науки Мурманской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Мурманской
области
«Оленегорский горнопромышленный колледж»

УТВЕРЖДАЮ
Начальник отдела
по учебной работе
_____ И.Р.Машнина
_____ 20 ____ г.



КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

учебной дисциплины

ОП. 05 Основы калькуляции и учета

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

2017

Комплект контрольно-оценочных средств учебной дисциплины разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 **Повар,
кондитер**

Организация – разработчик: ГАПОУ МО «ОГПК»

Разработчик:

**Гурова Е.П., преподаватель ГАПОУ МО «Оленегорский горнопромышленный
колледж»**

Комплект контрольно-оценочных средств рассмотрен на заседании методической комиссии общепрофессиональных и специальных дисциплин

Протокол № _____ от _____ 20__ г.

Председатель: _____

Комплект контрольно-оценочных средств рекомендован к переутверждению на _____ / _____ учебный год.

(лист с внесенными изменениями прикладывается к рабочей программе).

КОМПЛЕКТ КОС РАССМОТРЕН

на заседании цикловой методической комиссии

(наименование ЦМК)

Протокол № _____ от _____ 20__ г.

Председатель _____
подпись (инициалы, фамилия)

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств
2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке
3. Оценка освоения учебной дисциплины
4. Контрольно-измерительные материалы для организации и проведения текущего контроля успеваемости по учебной дисциплине
5. Контрольно-оценочные материалы для организации и проведения промежуточной (итоговой) аттестации по учебной дисциплине
6. Лист согласования

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

Комплект контрольно-оценочных средств (КОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины **ОП. 5 Основы калькуляции и учета**

В результате освоения учебной дисциплины **ОП. 5 Основы калькуляции и учета** обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер следующими умениями, знаниями, общими и профессиональными компетенциями:

Умения:

- У1 - оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве;
- У 2- оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;
- У 3- составлять товарный отчет за день;
- У 4 - определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;
- У 5- составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;
- У 6 - рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;
- У 7 - участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;
- У 8 - пользоваться контрольно- кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;
- У 9 - принимать оплату наличными деньгами;
- У 10 - принимать и оформлять безналичные платежи;
- У 11- составлять отчеты по платежам

Знания:

- З 1- виды учета, требования, предъявляемые к учету;
- З 2 - задачи бухгалтерского учета;
- З 3 - предмет и метод бухгалтерского учета;
- З 4 - элементы бухгалтерского учета;
- З 5 - принципы и формы организации бухгалтерского учета;
- З 6 - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;
- З 7 - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;
- З 8 - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;
- З 9 - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;
- З 10 - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;
- З 12 - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;
- З 13 - понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета;
- З 14 - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;
- З 15 - правила документального оформления движения материальных ценностей;
- З 16 - источники поступления продуктов и тары;
- З 17 - правила оприходования товаров и тары материально- ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;
- З 18 - методику осуществления контроля за товарными запасами;
- З 19 - понятие и виды товарных потерь, методику их списания;
- З 20 - методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;
- З 21 - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально- ответственных лиц; порядок оформления и учета доверенностей;
- З 22 - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;
- З 23 - правила торговли;

- З 24 - виды оплаты по платежам;
 З 25 - виды и правила осуществления кассовых операций;
 З 26 - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;
 З 27 - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.

ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6 Проявлять гражданско – патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей

ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке

2.1. В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общих и профессиональных компетенций:

Таблица 1.

Результаты обучения: умения, знания, общие и профессиональные компетенции	Показатели оценки результата	Форма контроля и оценивания
З 1- З 27 ,У1- У11, ОК1-ОК11	разрабатывать и реализовывать предпринимательские бизнес - идеи; понятие, функции и виды предпринимательства; порядок постановки целей бизнеса и организационные вопросы его создания;	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Аттестация в форме ЭКЗАМЕНА
З 1- З 27 ,У1- У11,	формировать пакет документов для получения	Текущий контроль при проведении:

OK1-OK11	государственной поддержки малого бизнеса; правовой статус предпринимателя, организационно-правовые формы юридического лица и этапы процесса его образования;	-письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Аттестация в форме ЭКЗАМЕНА
З 1- З 27 ,У1- У11, OK1-OK11	начислять уплачиваемые налоги, заполнять налоговые декларации; перечень, содержание и порядок формирования бухгалтерской финансовой и налоговой отчетности;	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Аттестация в форме ЭКЗАМЕНА
З 1- З 27 ,У1- У11, OK1-OK11	формировать пакет документов для получения кредита; правовые формы организации частного, коллективного и совместного предпринимательства; порядок лицензирования отдельных видов деятельности;	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Аттестация в форме ЭКЗАМЕНА
З 1- З 27 ,У1- У11, OK1-OK11	начислять уплачиваемые налоги, заполнять налоговые декларации; деятельность контрольно-надзорных органов, их права и обязанности;	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Аттестация в форме ЭКЗАМЕНА
З 1- З 27 ,У1- У11, OK1-OK11	ставить цели в соответствии с бизнес - идеями, решать организационные вопросы создания бизнеса;	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Аттестация в форме ЭКЗАМЕНА

З 1- З 27 ,У1- У11, ОК1-ОК11	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	<i>Текущий контроль при проведении:</i> <i>-письменного/устного опроса;</i> <i>-тестирования;</i> <i>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</i> <i>аттестация в форме ЭКЗАМЕНА</i>
---	---	---

Комплексная проверка умений и знаний, а также динамика формирования общих и профессиональных компетенций осуществляется в форме текущего контроля успеваемости обучающихся и промежуточной (итоговой) аттестации по дисциплине.

Текущий контроль осуществляется преподавателями систематически при проведении учебных занятий.

Формой итоговой аттестации по учебной дисциплине является - ЭКЗАМЕН

3. Оценка освоения учебной дисциплины.

Таблица 2. Контроль и оценка освоения учебной дисциплины **ОП. 5 Основы калькуляции и учета**
по темам (разделам)

Элемент учебной дисциплины	З 1	З 2	З 3	З 4	З 5	З 6	З 7	З 8	З 9	З 10	З 11	З 12	З 13	З 14	У 1	У 2	У 3	У 4	У 5	У 6	У 7	У 8	У 9	У 10	У 11	ОК1- ОК11
1.Общая характеристика бухгалтерского учета	+			+	+			+			+			+	+				+	+					+	+
2. Ценообразование в общественном питании		+					+	+				+	+			+	+	+				+		+		+
3.Материальная ответственность. Инвентаризация	+			+	+			+			+			+	+				+	+					+	+
4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания		+					+	+				+	+			+	+	+				+		+		+
5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания	+			+	+			+			+			+	+				+	+					+	+
6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций		+					+	+				+	+			+	+	+				+		+		+

4. Контрольно-измерительные материалы для организации и проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине ОП. 5 Основы калькуляции и учета.

Типовые задания для оценки освоения учебной дисциплины

(приводятся примеры типовых заданий по дисциплине)

Типовые задания для оценки знаний 31, 32, 33..., умений У1, У2 (рубежный контроль) (привести примеры типовых заданий)

Комплект заданий для тестирования

Тестовый контроль № 1

Вариант 1.

Укажите правильный вариант ответа.

1. Бухгалтерский учет - это:

- А) система быстрого, своевременного отражения хозяйственных процессов с целью воздействия на них;
- Б) система сплошного, непрерывного, взаимосвязанного отражения хозяйственной деятельности организаций;
- В) система количественного и качественного отражения массовых явлений и хозяйственных операций.

2. Основным для бухгалтерского учета является измеритель:

- А) денежный;
- Б) трудовой;
- В) натуральный.

3. К какому виду учета относятся данные определения: наблюдение, измерение, регистрация и обобщение хозяйственных операций и их результатов:

- А) хозяйственный;
- Б) бухгалтерский;
- В) статистический.

4. Что такое инвентаризация:

- А) группировка результатов учета по определенным признакам материальных ценностей;
- Б) проверка и контроль за сохранностью материальных ценностей;
- В) письменное свидетельство о совершенной хозяйственной операции.

5. Что учитывают в натуральных измерителях:

- А) рабочее время;
- Б) количество работников на предприятии;
- В) материальные ценности.

6. Кем назначается на должность и освобождается от нее главный бухгалтер:

- А) общим собранием работников предприятия;
- Б) руководителем предприятия;
- В) начальником отдела кадров.

7. Будут ли приняты документы к исполнению в случае разногласий между руководителем и главным бухгалтером:

- А) да;
- Б) нет;
- В) будут, после издания соответствующего приказа директора.

8. На предприятии общественного питания проводят хозяйственные операции по:

- А) приему заказов на проведение банкета;
- Б) размещению гостей за столиками;
- В) передаче продуктов из кладовой на кухню.

9. Если значение старшего отбрасываемого разряда больше 5, то число округляют так:

- А) последнюю сохраняемую в числе цифру уменьшают на единицу;
- Б) последнюю оставшуюся в числе цифру увеличивают на единицу;
- В) последняя оставшаяся в числе цифра сохраняет свое значение.

10. Для повара заготовочного цеха (мясной, рыбный, овощной) при первичной обработке продуктов за начальное число (100%) принимается:

- А) вес брутто;
- Б) вес нетто;
- В) отходы при первичной обработке.

11. Определить необходимое количество продукта для изготовления 80 порций изделия, если на одну

порцию по норме расходуется 525 г продукта:

А) 4200 кг;

Б) 420 кг;

А) 42 кг.

6. При оформлении документа нельзя:

А) использовать ручку синего или черного цвета;

Б) допущенную ошибку подчистить или замазать корректирующей жидкостью;

А) итоговые суммы дублировать прописью.

7. К документам производства не относится:

А) план - меню;

Б) товарная книга;

А) накладная на внутреннее перемещение.

8. Нормы закладки продуктов на 1000 г выхода не установлены на:

А) салаты;

Б) супы;

А) блюда из яиц и творога.

II. Запишите последовательность проведения расчетов. Вычислите, используя клавиши калькулятора: процента, суммы, разности, умножения.

А) вычислите 30% от числа 1210;

Б) определите разность числа 1210 и 13% от него;

А) А)определите сумму числа 1210 и 15% от этого числа.

III. Решите задачу.

Трехдневная выручка столовой составила 400 800 руб. В первый день в столовой обедало 450 человек, во второй - 400, в третий - 350. Определите выручку столовой от обедов за каждый день.

Вариант 2.

1. Каковы цели бухгалтерского учета?

А) содействие конкуренции на рынке с целью получения максимальной прибыли;

Б) формирование полной и достоверной информации о деятельности организации за отчетный период;

В) контроль за сохранностью товаров.

2. Для учета товарно-материальных ценностей и применения количественно-суммового учета используются измерители:

А) трудовой;

Б) натуральный;

А) денежный;

Г) натуральный и денежный.

3. Какие требования предъявляются к бухгалтерскому учету:

А) точность и объективность;

Б) сдача документов не в срок;

А) произвольная форма учета.

4. Какой измеритель не существует:

А) натуральный;

Б) денежный;

А) бухгалтерский.

5. Какой вид учета обеспечивает непосредственное наблюдение за отдельными операциями в момент их совершения или сразу же после их осуществления:

А) статистический;

Б) оперативно-технический;

В) бухгалтерский.

6. Для кого обязательны требования главного бухгалтера при оформлении документов:

А) для руководителя;

Б) всех работников предприятия;

А) материально-ответственных работников предприятия.

7. Кому подчиняется главный бухгалтер:

А) менеджеру;

Б) руководителю;

А) начальнику отдела кадров.

8. Под термином «округлить число» понимается:

А) сохранение в нем такого количества знаков, которое соответствует заданной точности вычислений;

- Б) добавление к числу после запятой нулей, количество которых соответствует заданной точности вычислений;
- В) отбрасывание в числе дробной части.
9. Для повара до готовочного цеха (горячий) при тепловой обработке продуктов за начальное число (100%) принимается:
- А) вес брутто;
- Б) вес нетто;
- А) А)выход готового изделия.
10. К реквизитам документа не относится:
- А) наименование документа;
- Б) наименование должностей и личные подписи;
- А) количество продукта весом брутто и нетто.
11. Документ, который не используется для оформления поступления товаров на склад, называется:
- А) счет - фактура;
- Б) закупочный акт;
- А) требование - накладная.
12. В Сборнике рецептур не указан:
- А) Расход сырья на 1 порцию;
- Б) Расход сырья на 5 порций;
- А) Расход сырья на 1000г.
13. Нормы закладки продуктов на выход одной порции не установлены на:
- А) кисели и компоты;
- Б) мясные блюда;
- А) блюда из картофеля.
14. Нормы закладки продуктов в Сборнике даны в:
- А) граммах и килограммах;
- Б) килограммах и штуках;
- В) граммах и штуках.
- II. Запишите последовательность проведения расчетов. Вычислите, используя клавиши калькулятора: процента, суммы, разности, умножения.
- А) вычислите 60% от числа 2310;
- Б) определите разность числа 2310 и 12% от него;
- А) определите сумму числа 2310 и 25% от этого числа.
- III. Решите задачу.
- Бригада кондитеров за неделю изготовила кондитерских изделий на сумму 183 000 руб. Первый кондитер работал 5 дней, изготавливая ежедневно 300 шт. изделий, второй - 6 дней и изготавливал ежедневно 350 шт. изделий, третий - 4 дня и изготавливал ежедневно 400 шт. изделий. На какую сумму изготовил изделий каждый кондитер?

Тестовый контроль №2.

Вариант 1.

Выберите правильный ответ.

1. Размер торговой наценки зависит от:
- А) объема товарооборота предприятия общественного питания;
- Б) числа посадочных мест;
- В) спроса и предложения;
- Г) числа работающих на предприятии общественного питания.
2. При составлении калькуляции пользуются:
- А) ГОСТами «Общественное питание»;
- Б) ТУ;
- В) Сборниками рецептур и ТТК;
- Г) Технологическими картами.
3. При составлении плана - меню не учитывают:
- А) производственные возможности и пропускную способность торгового зала;
- Б) желания производственного персонала;
- В) ассортиментный перечень продукции, соответствующий предприятию данной категории;
- Г) сезонность.
4. Прием товара от поставщика по количеству на предприятии общественного питания

осуществляется на основании:

- А) накладной на внутреннее перемещение;
- Б) товарно - транспортной накладной;
- В) закупочного акта;
- Г) счет - фактуры.

5. Товарные потери в кладовых ПОП не возникают в процессе:

- А) транспортировки;
- Б) хранения;
- А) обработки;
- Г) отпуска.

6. В заготовочный цех непосредственно от поставщика, минуя кладовую, получают:

- А) овощи;
- Б) мясо;
- А) муку;
- Г) специи.

7. Передачу готовой продукции из производства на раздачу оформляют:

- А) накладной на внутреннее перемещение;
- Б) счет - фактурой;
- В) дневным заборным листом;
- Г) товарной накладной.

8. В состав рабочей комиссии для проведения инвентаризации не входит:

- А) представитель налоговой службы;
- Б) представитель администрации;
- А) материально - ответственное лицо;
- Г) работник бухгалтерии.

9. Материальная ответственность на ПОП не устанавливается за продукцию А)собственного производства

Б)покупные товары

В)музыкальную программу

Г)столовую

кухонную

посуду

10. Договор о полной материальной ответственности заключают с кассиром и старшим кассиром учениками и практикантами

выпускниками специальных учебных заведений в течении первого года их работы работниками экономических служб

11. Ответьте на вопросы.

- А) Каков порядок блюд в плане-меню?
- Б) В каком документе составляют калькуляцию?

III. Проставьте номер соответствия цены и ее определения в таблице.

Цена	Определение	Номер соответствия
Оптовая	1.Цена, которая устанавливается продавцом с учетом конъюнктуры рынка	
Розничная	2.Цена, по которой приобретается товар	
Свободная	3.Цена, устанавливаемая по договоренности между продавцом и покупателем.	
Договорная	4.Цена, по которой предприятие-изготовитель реализует свою продукцию оптовым предприятиям	
Покупная	5.Цена, по которой товары продаются конечным потребителям (населению)	
Продажная	6.Цена, по которой реализуется товар с торговой наценкой	

IV. Установите последовательность расчета необходимого количества продуктов, если рецептура дана на 1000 г выхода, вписав в ответе вместо многоточия соответствующую букву:

А.находим рецептуру в Сборнике рецептов блюд;

Б. определяем количество кг готового изделия, для этого выход одной порции умножают на

запланированное количество порций;
В. определяем количество порций;
Г.устанавливаем выход одной порции;
Д.определяем необходимое количество продуктов, для этого норму закладки каждого продукта, указанную в рецептуре на 1000 г выхода, умножают на количество кг готового изделия
ОТВЕТ:

Вариант 2.

I. Выберите правильный ответ.

1.Торговая наценка не покрывает расходы на:

- А) издержки производства;
- Б) развитие предприятия;
- В)выплату заработной платы работникам;
- Г) возмещение недостачи на предприятии общественного питания.

1. Калькуляционный расчет составляют на:

- А) 100 порций и 10 кг;
- Б) 1 кг и 10 кг;
- В)100 порций и 1 кг;
- Г) 1 порцию и 10 кг.

2. План - меню составляет:

- А) директор;
- Б) бухгалтер - калькулятор;
- В) начальник снабжения;
- Г) заведующий производством.

3. Прием товара по качеству на предприятии общественного питания не осуществляется на основании:

- А) сертификата соответствия;
- Б) удостоверения о качестве;
- В) справки из санэпидстанции;
- Г) ветеринарного свидетельства.

4. Кладовщик сдает в бухгалтерию товарный отчет:

- А) каждый день;
- Б) 1 раз в 1 - 5 дней;
- В) 1 раз в 5 - 10 дней;
- Г) 1 раз в месяц.

6.Оформление отпуска продукции из производства на раздачу зависит от:

- А) формы раздачи;
- Б) графика работы;
- В)количества поваров - раздатчиков;
- Г) места расположения раздачи.

7. Инвентаризацию на предприятии общественного питания не проводят при:

- А)(смене материально - ответственного лица;
- Б) назначении нового директора;
- В) установлении факта краж, хищений, ограблений;
- Г) ликвидации, реорганизации предприятия.

8. К нормативно-технологической документации предприятия общественного питания не относится:

- А) сборник рецептов блюд;
- Б) технико-технологическая карта;
- В) ассортиментный перечень продукции;
- Г) технологическая карта.

9. Бригадная материальная ответственность на производстве применяется, если невозможно разграничить ответственность каждого работника

работа осуществляется в несколько смен так решает заведующий производством это решение работника

10. При обнаружении недостачи материально - ответственные лица должны найти виновных в ней возместить недостачу

списать недостачу на издержки производства внести изменения в документы

11. Ответьте на вопросы.

А) Кем и когда составляется план-меню?

Б) Какие документы служат основанием для установления норм вложения сырья при расчете стоимости блюд?

III. Установите последовательность калькуляционного расчета, вписав в ответе вместо многоточия соответствующую букву:

А.определяется ассортимент блюд по плану-меню;

Б. исчисляется величина наценки;

В. указывается выход блюда;

Г. исчисляется стоимость сырьевого набора;

Д. определяются подлежащие включению в калькуляцию продажные цены на сырье на основании приходных документов;

Е. устанавливаются нормы вложения сырья на каждое блюдо на основании Сборника рецептур или ТТК;

Ж. устанавливается продажная цена блюда путем сложения стоимости сырьевого набора и наценки в денежном выражении.

ОТВЕТ:

IV. Установите последовательность группировки блюд в плане-меню, вписав вместо многоточия букву:

А) сладкие блюда;

Б) напитки;

В) холодные закуски;

Г) вторые блюда;

Д) первые блюда;

Е) кондитерские изделия.

ПРОМЕЖУТОЧНЫЙ (РУБЕЖНЫЙ) КОНТРОЛЬ

Вариант 1.

I. Выберите правильный ответ.

1.Отходы при холодной обработке сырья устанавливаются в % от массы:

А) брутто;

Б) нетто;

В) готовых полуфабрикатов.

2.Ограниченную материальную ответственность на предприятии общественного питания несет:

А) повар;

Б) кладовщик;

В) грузчик.

3.Из чего складывается цена в общественном питании:

А) стоимость сырья и торговая наценка;

Б) себестоимость продукции и торговая надбавка;

В) стоимость сырья и налоги.

4.Назовите размер предельной наценки на продукцию собственного производства на предприятиях питания при учебных заведениях:

А) 25%;

Б) 32%;

В) 56%.

5. Продукты, у которых совпадают масса брутто и масса нетто:

А) картофель;

Б) мясо;

В) сметана.

6.Укажите продукт, имеющий непостоянную норму отходов в зависимости от категории:

А) картофель;

Б) рыба;

В) мясо.

7.Какой документ определяет права и обязанности поставщика и покупателя:

А) договор аренды

Б) договор поставки.

8. В это подразделение предприятия общественного питания сдаются готовые изделия из заготовочных и кондитерских цехов:

А) буфет;

Б) магазин-кулинария;

В) экспедиция.

9. Как поступают с излишками, обнаруженными в ходе инвентаризации:

А) раздают работникам предприятия;

Б) приходуят в доход предприятия;

В) забирают руководители предприятия.

10. Какие продукты можно получить в заготовочный цех непосредственно от поставщика:

А) овощи;

Б) мясо;

В) муку.

11. Дополните предложение.

А) Ограниченная материальная ответственность возникает

III. Ответьте на вопросы.

А) С какой целью проводится инвентаризация?

Б) Из каких источников поступают продукты и тара на ПОП?

IV. Решите задачу.

Масса картофеля брутто - 300 кг; масса отходов при его обработке - 120 кг. Определить процент отходов.

Вариант 2.

I. Выберите правильный ответ.

1. Отходы при тепловой обработке устанавливаются в % от массы:

А) брутто;

Б) нетто;

В) готовых изделий.

2. Договор о полной материальной ответственности не заключают с работниками, выполняющими работы по:

А) приему и хранению ценностей;

Б) обработке продуктов;

В) отпуску и продаже продуктов.

3. 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.

4. Назовите цель составления плана-меню:

А) чтобы сосчитать выручку;

Б) чтобы заказать продукты на базах снабжения;

В) чтобы рассчитать потребность в продуктах.

5. Товарный отчет составляют на основе:

А) первичных документов по приходу и расходу товаров;

Б) требования в кладовую;

В) плана-меню.

6. Нормы естественной убыли не распространяются на:

А) мясо и рыбу;

Б) кондитерские изделия.

7. Какой документ выписывается материально-ответственным лицом при отпуске товаров покупателю:

А) акт;

Б) накладная;

В) доверенность.

8. Это документ составляет заведующий кондитерским цехом для изготовления кондитерских изделий:

А) счет-фактура;

Б) наряд-заказ;

В) план-меню.

9. Укажите, как при составлении калькуляции исчисляют стоимость сырьевого набора:

А) складывают цены всех продуктов, входящих в калькуляционный расчет;

Б) складывают нормы закладки всех продуктов, входящих в блюдо, и умножают на цену;

В) умножают нормы закладки продуктов на их цены.

10. По каким ценам ведут учет тары:

А) по продажным;

Б) свободным;

В) покупным.

II. Дополните предложение.

А) Полная материальная ответственность возникает

Б) При подсчете потребности в муке учитывается ее _____

III. Ответьте на вопросы.

А) В каких случаях проведение инвентаризации обязательно?

Б) Какие потери относят к нормируемым, а какие к ненормируемым?

IV. Решите задачу.

Масса картофеля брутто 300 кг; масса картофеля нетто после холодной обработки 180 кг. Определить фактический процент отходов и решите, уложилось ли предприятие в норму, если она составляет 40%.

Таблица. Шкала оценки

Шкала оценки образовательных достижений Процент результативности (правильных ответов)	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 60	2	неудовлетворительно

Лист согласования

Дополнения и изменения к комплекту КОС на учебный год

Дополнения и изменения к комплекту КОС на _____ учебный год по дисциплине **ОП.5. Основы калькуляции и учета** В комплект КОС внесены следующие изменения:

Дополнения и изменения в комплекте КОС обсуждены на заседании цикловой комиссии _____

«_____» _____ 20____ г. (протокол № _____).

Председатель МК _____ / _____