**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**

**Новосибирской области**

**«Новосибирский технологический колледж питания»**

**Комплект контрольно-измерительных материалов**

**по дисциплине**

ОПД 13. Бухгалтерский учет в общественном питании

основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)

по специальности СПО

19.02.10 Технология продукции общественного питания

**Общие положения**

Комплект контрольно-измерительных материалов предназначен для оценки результатов освоения ОПД.13 Бухгалтерский учет в общественном питании

Обязательной формой аттестации по итогам освоения программы дисциплины являются дифференцированный зачет.

**Паспорт комплекта контрольно-измерительных материалов**

**1. Формы и методы оценивания**

Предметом оценки освоения дисциплины являются умения и знания, предусмотренные по дисциплине:

**умения:**

- пользоваться нормативно-технологической документацией для составления калькуляции;

- определять нормы закладки сырья с учетом кондиции, сезона;

- составлять расчет взаимозаменяемости сырья и продуктов;

- составлять калькуляцию, используя нормативно-технологическую документацию, учетные цены;

- вносить поправки в калькуляционные карточки с учетом изменения рецептуры, учетных цен;

- составлять расчет необходимого количества сырья, продуктов для приготовления продукции общественного питания;

**знания:**

- механизм ценообразования в предприятиях общественного питания;

- нормативно-технологическую документацию для предприятий общественного питания;

- порядок определения нормы закладки сырья с учетом кондиции, сезона, взаимозаменяемости сырья и продуктов;

- порядок оформления калькуляционных карточек;

- порядок расчета необходимого количества продуктов для приготовления продукции общественного питания;

- специализированное программное обеспечение для определения продажной цены на продукцию общественного питания;

- порядок ведения кассовых операций;

- порядок ведения журнала кассира-операциониста;

- правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными денежными средствами и при безналичной форме оплаты;

- организацию расчетов с дебиторами и кредиторами.

**Контроль** **и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется с использованием следующих форм и методов:

* проверка внеаудиторной самостоятельной работы – в качестве текущего контроля;
* устные фронтальные и письменные опросы – в качестве текущего контроля;
* проверка практических работ - в качестве текущего контроля;
* дифференцированный зачет - в качестве итогового контроля усвоения знаний по дисциплине.

Таблица 1 – Перечень дидактических единиц для проверки

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Умения, знания** | **Показатели** | **Тип задания** | **№ задания** | **Форма аттестации** **(в соответствии с учебным планом)** |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** | ***4*** | ***5*** |
| **У1**- пользоваться нормативно-технологической документацией для составления калькуляции | Выбирает нормативно-технологическую документацию; анализирует и использует необходимую информацию для составления калькуляции. | анализ и решение практических задач на дифференцированном зачете | ТЗ №4-10ПЗ № 1-6 | Итоговый контроль (дифференцированный зачет) |
| **У2**- определять нормы закладки сырья с учетом кондиции, сезона | Выстраивает алгоритм определения нормы закладки сырья с учетом кондиции, сезона, используя нормативно-технологическую документацию и рассчитывает ее. | анализ и решение практических задач на дифференцированном зачете | ПЗ № 1-6 | Итоговый контроль (дифференцированный зачет) |
| **У3**- составлять расчет взаимозаменяемости сырья и продуктов | Выстраивает алгоритм взаимозаменяемости сырья, продуктов, используя нормативно-технологическую документацию и составляет расчет. | анализ и решение практических задач на дифференцированном зачете | ПЗ № 1-6 | Итоговый контроль (дифференцированный зачет) |
| **У4**- составлять калькуляцию, используя нормативно-технологическую документацию, учетные цены | Выбирает необходимую нормативно-технологическую документацию; анализирует и использует необходимую информацию; вносит данные в калькуляционную карточку и рассчитывает продажную цену одного блюда.  | анализ и решение практических задач на дифференцированном зачете | ПЗ № 1-6 | Итоговый контроль (дифференцированный зачет) |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** | ***4*** | ***5*** |
| **У5**- вносить поправки в калькуляционные карточки с учетом изменения рецептуры, учетных цен | Анализирует необходимость внесения поправок в калькуляционные карточки и рассчитывает продажную цену с учетом изменения рецептуры или цены. | анализ и решение практических задач на дифференцированном зачете | ПЗ № 1-6 | Итоговый контроль (дифференцированный зачет) |
| **У6** - составлять расчет необходимого количества сырья, продуктов для приготовления продукции общественного питания | Подготовка и анализ информации для составления расчета, внесение этой информации в соответствующий документ бухгалтерского учета и вычисление необходимых показателей.  | анализ и решение практических задач на дифференцированном зачете | ПЗ № 1-6 | Итоговый контроль (дифференцированный зачет) |
| **З1** - механизм ценообразования в предприятиях общественного питания | Называет виды цен, применяемые на предприятиях общественного питания и излагает порядок их формирования. | выполнение тестовых заданий и решение практических задач на дифференцированном зачете | ТЗ № 13-21, 26-30, 32, 33ПЗ № 1-6 | Итоговый контроль (дифференцированный зачет) |
| **З2** - нормативно-технологическую документацию для предприятий общественного питания | Перечисляет основную нормативно-технологическую документацию, называет основные разделы Сборника рецептур блюд и описывает порядок пользования Сборником рецептур блюд | выполнение тестовых заданий и решение практических задач на дифференцированном зачете | ТЗ № 1-3, 11, 12ПЗ № 1-6 | Итоговый контроль (дифференцированный зачет) |
| **З3** - порядок определения нормы закладки сырья с учетом кондиции, сезона, взаимозаменяемости сырья и продуктов | Описывает алгоритм расчета нормы закладки сырья с учетом кондиции, сезона, взаимозаменяемости сырья и продуктов и называет соответствующие таблицы Сборника рецептур блюд. | выполнение тестовых заданий и решение практических задач на дифференцированном зачете | ТЗ № 4-10ПЗ № 1-6 | Итоговый контроль (дифференцированный зачет) |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** | ***4*** | ***5*** |
| **З4** - порядок оформления калькуляционных карточек | Перечисляет документы для составления калькуляции и описывает основные реквизиты при заполнении калькуляционных карточек  | выполнение тестовых заданий и решение практических задач на дифференцированном зачете | ТЗ № 22-25ПЗ № 1-6 | Итоговый контроль (дифференцированный зачет) |
| **З5** - порядок расчета необходимого количества продуктов для приготовления продукции общественного питания | Перечисляет исходные документы для составления расчета и называет показатели для внесения их в соответствующий документ бухучета | выполнение тестовых заданий и решение практических задач на дифференцированном зачете | ТЗ № 31, 34, 35ПЗ № 1-6 | Итоговый контроль (дифференцированный зачет) |
| **З6** - специализированное программное обеспечение для определения продажной цены на продукцию питания | Перечисляет специализированное программное обеспечение для определения продажной цены на готовую продукцию  | выполнение тестовых заданий на дифференцированном зачете | ТЗ № 36, 37 | Итоговый контроль (дифференцированный зачет) |
| **З7** - порядок ведения кассовых операций | Перечисляет документы, оформляемые при ведении кассовых операций, формулирует их назначение и правильность оформления | выполнение тестовых заданий на дифференцированном зачете | ТЗ № 38-45 | Итоговый контроль (дифференцированный зачет) |
| **З8** - порядок ведения журнала кассира-операциониста | Излагает назначение журнала кассира-операционистаи описывает правильность и последовательность его оформления | выполнение тестовых заданий на дифференцированном зачете | ТЗ № 46-49 | Итоговый контроль (дифференцированный зачет) |
| **З9** - правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными денежными средствами и при безналичной форме оплаты | Называет виды расчета потребителей, воспроизводит порядок расчета при наличных и безналичных расчетах | выполнение тестовых заданий на дифференцированном зачете | ТЗ № 53, 54, 56, 57 | Итоговый контроль (дифференцированный зачет) |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** | ***4*** | ***5*** |
| **З10** - организация расчетов с дебиторами и кредиторами | Излагает понятие дебиторской и кредиторской задолженности, перечисляет ее виды, называет бухгалтерские документы при ее возникновении | выполнение тестовых заданий на дифференцированном зачете | ТЗ № 50-64 | Итоговый контроль (дифференцированный зачет) |

**2.** **Задания для оценки освоения дисциплины**

**Перечень тестовых заданий (ТЗ)**

***1. Задание {{ 1 }} ТЗ № 1***

Нормативный документ для составления калькуляции на продукцию общественного питания:

☑ Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

□ Учетная политика организации

□ План меню

***2. Задание {{ 2 }} ТЗ № 2***

Нормативный документ для составления калькуляции на продукцию общественного питания:

☑ Технико-технологическая карта

□ План меню

□ Положения по бухгалтерскому учету

***3. Задание {{ 3 }} ТЗ № 3***

Информация в Сборнике рецептур блюд представлена в:

☑ граммах

□ килограммах

□ порциях

***4. Задание {{ 4 }} ТЗ № 4***

Определите по Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий (таблица 26) количество молока цельного сгущенного с сахаром взамен 60 л молока коровьего пастеризованного цельного

□ 0,228

□ 2,28

☑ 22,8

***5. Задание {{ 5 }} ТЗ № 5***

Укажите количество цифрами через запятую в кг

Определите по Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий количество сахара для получения 2 кг 500 г рафинадной пудры (таблица 26)

*Правильные варианты ответа:* 2,5;

***6. Задание {{ 6 }} ТЗ № 6***

Определите по Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий (таблица 26)

количество моркови столовой сушеной взамен 1 кг моркови столовой свежей

□ 0,67

□ 11,0

☑ 0,11

***7. Задание {{ 7 }} ТЗ № 7***

Определите по Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий (таблица 24) норму вложения картофеля массой брутто в декабре:

Масса нетто картофеля по рецептуре 850 г

□ 1314,240

□ 1015,830

☑ 1214,286

***8. Задание {{ 8 }} ТЗ № 8***

Определите по Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий (таблица 24) норму вложения картофеля массой брутто в январе:

Масса нетто картофеля по рецептуре 750 г

□ 1314,240

☑ 1153,846

□ 1214,286

***9. Задание {{ 9 }} ТЗ № 9***

Определите по Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий (таблица 1)

массу брутто баранины для закладки на 1 порцию супа выходом 500 г по колонке I

☑ 109

□ 77

□ 50

***10. Задание {{ 10 }} ТЗ № 10***

Определите по Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий (таблица 1)

массу брутто говядины для закладки на 1 порцию супа выходом 500 г по колонке 1

□ 76

□ 51

☑ 110

***11. Задание {{ 48 }} ТЗ № 48***

Установите соответствие между документом и его определением

|  |  |
| --- | --- |
| Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий | -применяется специалистами в предприятиях питания и определяет нормы закладки сырья, нормы выхода п/ф и готовых блюд, содержит требования к приготовлению |
| Технико-технологическая карта | -разрабатывается на новые блюда и устанавливает требования к качеству сырья, нормы закладки сырья, выхода п/ф, готовых блюд |
|  | -содержит нормы закладки сырья, нормы выхода п/ф, готовых блюд и описание технологического процесса приготовления |

***12. Задание {{ 49 }} ТЗ № 49***

Установите соответствие между документом и его определением

|  |  |
| --- | --- |
| Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий | -используется специалистами предприятий питания и определяет нормы закладки сырья, выхода п/ф, готовых блюд, содержит требования к процессам приготовления |
| Технологическая карта на продукцию общественного питания | -содержит нормы закладки сырья, выхода п/ф, готовых блюд и описание технологического процесса приготовления |
|  | -разрабатывается на новые блюда и устанавливает требования к качеству сырья, нормы закладки сырья, выхода п/ф, готовых блюд, требования к процессу приготовления |

***13. Задание {{ 11 }} ТЗ № 11***

Цена товара - это …..

☑ денежное выражение стоимости товара

□ цена, по которой товары продаются населению

□ способ определения цены за единицу готовой продукции

***14. Задание {{ 12 }} ТЗ № 12***

Денежное выражение стоимости товара это ... товара

*Правильные варианты ответа:* ц\*н\*;; цена;

***15. Задание {{ 13 }} ТЗ № 13***

Укажите ответ цифрами

Стоимость приобретения товара 1000 рублей, торговая наценка 50%, продажная цена равна ... рублей

*Правильные варианты ответа:* 1500;

***16. Задание {{ 14 }} ТЗ № 14***

Укажите ответ цифрами

Стоимость приобретения товара 1000 рублей, торговая наценка 40%, продажная цена равна ... рублей

*Правильные варианты ответа:* 1400;

***17. Задание {{ 15 }} ТЗ № 15***

Размеры наценок в организации утверждает:

☑ руководитель организации

□ главный бухгалтер

□ материально-ответственное лицо

***18. Задание {{ 16 }} ТЗ № 16***

Добавленная стоимость к стоимости приобретения товара, предназначенная для возмещения расходов, получения прибыли - это торговая ...

*Правильные варианты ответа:* н\*ц\*нка; наценка;

***19. Задание {{ 17 }} ТЗ № 17***

Товары продают конечным потребителям по ... цене

*Правильные варианты ответа:* пр\*дажн#$#; розн\*чн#$#; продажной; розничной;

***20. Задание {{ 18 }} ТЗ № 18***

Продажная цена отличается от цены приобретения на сумму……….

☑ торговой наценки

□ налога на добавленную стоимость

***21. Задание {{ 19 }} ТЗ № 19***

Метод определения цены за единицу готовой продукции:

☑ калькуляция

□ оценка

□ инвентаризация

***22. Задание {{ 20 }} ТЗ № 20***

Расчет продажной цены на продукцию общественного питания осуществляется в ... карточке

*Правильные варианты ответа:* калькуляционной; к\*л\*к\*л\*ц\*о\*н#$#;

***23. Задание {{ 21 }} ТЗ № 21***

Продажную цену на продукцию общественного питания рассчитывают в:

☑ калькуляционной карточке

□ план-меню

□ накладной

***24. Задание {{ 22 }} ТЗ № 22***

Норма в калькуляционной карточке заполняется по массе:

□ брутто в граммах

☑ брутто в килограммах

□ нетто в граммах

***25. Задание {{ 23 }} ТЗ № 23***

Выберите два варианта ответа

Калькуляционную карточку подписывают:

☑ калькулятор

☑ заведующий производством

□ главный бухгалтер

□ кладовщик

***26. Задание {{ 24 }} ТЗ № 24***

Продажная цена отличается от цены приобретения на сумму торговой ...

*Правильные варианты ответа:* наценки; н\*ц\*нк#$#;

***27. Задание {{ 25 }} ТЗ № 25***

Укажите ответ цифрами

Стоимость сырьевого набора 100 порций - 1200 руб., стоимость одной порции равна ... рублей

*Правильные варианты ответа:* 12;

***28. Задание {{ 26 }} ТЗ № 26***

Укажите ответ цифрами

Стоимость сырьевого набора за 1000 г - 2000 руб., стоимость одной порции выходом 100 г равна ... рублей

*Правильные варианты ответа:* 200;

***29. Задание {{ 27 }} ТЗ № 27***

Укажите ответ цифрами

Стоимость сырьевого набора за 1000 г - 2000 руб., стоимость одной порции выходом 200 г равна ... рублей

*Правильные варианты ответа:* 400;

***30. Задание {{ 28 }} ТЗ № 28***

Укажите ответ цифрами

Стоимость сырьевого набора за 1000 г - 1000 руб., стоимость одной порции выходом 500 г равна ... рублей

*Правильные варианты ответа:* 500;

***31. Задание {{ 29 }} ТЗ № 29***

Требование в кладовую - это документ…

□ на закуп товара

☑ на отпуск необходимого количества продуктов

□ подтверждающий качество товара

***32. Задание {{ 30 }} ТЗ № 30***

План-меню - это…

☑ производственная программа предприятия

□ документ на отпуск товара

□ документ на закуп товара

***33. Задание {{ 31 }} ТЗ № 31***

Производственная программа предприятия общественного питания - это…

□ дневной заборный лист

□ накладная

☑ план-меню

***34. Задание {{ 61 }} ТЗ № 61***

Расчет необходимого количества сырья для приготовления готовой продукции составляют на основании

☑ план-меню

□ товарной накладной

□ дневного заборного листа

***35. Задание {{ 62 }} ТЗ № 62***

Требование в кладовую выписывают на основании

☑ расчета необходимого количества сырья для приготовления готовой продукции

□ план-меню

□ дневного заборного листа

***36. Задание {{ 63 }} ТЗ № 63***

Программное обеспечение для составления калькуляции в предприятиях общественного питания

☑ 1С:Предприятие 8. Общепит

□ MS Excel

□ Adobe Photoshop

***37. Задание {{ 64 }} ТЗ № 64***

Программное обеспечение для составления калькуляции в предприятиях общественного питания

☑ R-Keeper

□ MS Word

□ MS PowerPoint

***38. Задание {{ 32 }} ТЗ № 32***

Приходный кассовый ордер - это документ на…

□ поступление товара

☑ поступление денег

□ выдачу денег

***39. Задание {{ 33 }} ТЗ № 33***

Расходный кассовый ордер - это документ на…

□ поступление денег

□ документ на отпуск товара

☑ выдачу денег

***40. Задание {{ 34 }} ТЗ № 34***

Укажите полное название документа

Деньги в кассу принимают по ... кассовому ордеру

*Правильные варианты ответа:* пр\*х\*дн#$#; приходному;

***41. Задание {{ 35 }} ТЗ № 35***

Укажите полное название документа

Деньги из кассы выдают по ... кассовому ордеру

*Правильные варианты ответа:* р\*сх\*дн#$#; расходному;

***42. Задание {{ 36 }} ТЗ № 36***

Выберите два варианта ответа

Основание для заполнения кассовой книги:

☑ приходные кассовые ордера

☑ расходные кассовые ордера

□ заявления на выдачу денежных средств из кассы

□ авансовые отчеты подотчетных лиц

***43. Задание {{ 37 }} ТЗ № 37***

С кассиром заключается договор ………

☑ о полной материальной ответственности

□ банковского счета

□ о частичной материальной ответственности

***44. Задание {{ 38 }} ТЗ № 38***

Выдача наличных денег из кассы оформляется……….

□ объявлением на взнос наличными

☑ расходным кассовым ордером

□ приходным кассовым ордером

***45. Задание {{ 39 }} ТЗ № 39***

Поступление наличных денег в кассу оформляется……….

□ объявлением на взнос наличными

□ расходным кассовым ордером

☑ приходным кассовым ордером

***46. Задание {{ 40 }} ТЗ № 40***

Журнал кассира операциониста открывается на:

□ месяц

□ квартал

☑ год

***47. Задание {{ 41 }} ТЗ № 41***

Записи в журнал кассира-операциониста осуществляются

☑ ежедневно

□ по окончанию месяца

□ по окончанию квартала

***48. Задание {{ 50 }} ТЗ № 50***

Журнал кассира-операциониста применяется для:

□ двух ККМ

☑ одной ККМ

□ всех ККМ

***49. Задание {{ 51 }} ТЗ № 51***

Записи в журнале кассира-операциониста ведут:

□ хаотично

☑ хронологически

□ систематически

***50. Задание {{ 42 }} ТЗ № 42***

Средства в расчетах это……

☑ задолженность покупателей

□ денежные средства

□ финансовые вложения

***51. Задание {{ 43 }} ТЗ № 43***

Кредиторская задолженность - это задолженность, возникшая при ……

☑ покупке товаров

□ продаже товаров

□ выполнение работ

***52. Задание {{ 44 }} ТЗ № 44***

Дебиторская задолженность - это задолженность, возникшая при ……

□ покупке товаров

☑ продаже товаров

□ получении услуг

***53. Задание {{ 45 }} ТЗ № 45***

Укажите название документа

При совершении покупки покупателям выдают ...

*Правильные варианты ответа:* чек; к\*нтрольн\* - ка\*с\*вый чек; ка\*с\*вый чек; к\*нтрольн\*-ка\*с\*в#$# чек#$#; контрольно-кассовый чек;

***54. Задание {{ 46 }} ТЗ № 46***

При совершении покупки покупателям выдают

☑ контрольно-кассовый чек

□ накладную

□ приходно - кассовый ордер

***55. Задание {{ 47 }} ТЗ № 47***

Соответствие между объектом учета и его возникновением

|  |  |
| --- | --- |
| Кредиторская задолженность | задолженность, возникающая при покупке товаров  |
| Дебиторская задолженность | задолженность возникающая, при продаже товаров |
|  | задолженность, возникающая при покупке и оплате товаров одновременно |

***56. Задание {{ 52 }} ТЗ № 52***

При расчетах с покупателями используют наличный и ... расчеты

*Правильные варианты ответа:* безналичный; безналичн#$#;

***57. Задание {{ 53 }} ТЗ № 53***

При расчетах с покупателями применяют формы расчетов: безналичные и ...

*Правильные варианты ответа:* наличные; наличн#$#;

***58. Задание {{ 54 }} ТЗ № 54***

Поездка сотрудника в другую местность для выполнения служебного поручения вне места его постоянной работы по распоряжению руководителя - это

*Правильные варианты ответа:* командировка; служебная командировка; к\*мандировка; служебная к\*мандировка;

***59. Задание {{ 55 }} ТЗ № 55***

Документ, по которому товары поступают от поставщика на склад

 □ закупочный акт

□ товарный отчет

☑ товарная накладная

***60. Задание {{ 56 }} ТЗ № 56***

Обязанность возмещения причиненного ущерба - это

*Правильные варианты ответа:* материальная ответственность; мат\*р\*ал\*ная \*тветств\*н\*ость;

***61. Задание {{ 57 }} ТЗ № 57***

Работники предприятия, которым выдают деньги на хозяйственные и командировочные расходы

□ материально-ответственные лица

☑ подотчетные лица

□ ответственные лица

***62. Задание {{ 58 }} ТЗ № 58***

Документ, который оформляет под отчетное лицо в подтверждение произведенных расходов

□ командировочное удостоверение

□ расходный - кассовый ордер

☑ авансовый отчет

***63. Задание {{ 59 }} ТЗ № 59***

Виды материальной ответственности: полная и ...

*Правильные варианты ответа:* ограниченная

***64. Задание {{ 60 }} ТЗ № 60***

Виды материальной ответственности: ... и коллективная

*Правильные варианты ответа:* индивидуальная;

**Перечень практических задач (ПЗ):**

**Практическая задача 1**

*Составьте калькуляцию на рецептуру № 31 Салат сезонный, выход 150 г. Наценка 80 %.*

*Примечание:*

*- месяц февраль,*

*- лук-порей заменить на лук зеленый свежий,*

*- предусмотреть закладку соли.*

**Практическая задача 2**

*Составьте калькуляцию на рецептуру № 411/2 Бифштекс рубленый с гарниром. Рецептура гарнира № 474. Наценка 80%.*

*Примечание:*

*- говядина 2 категории, молоко, масло растительное*

**Практическая задача 3**

*Составьте калькуляцию на рецептуру № 392/1 Говядина шпигованная без гарнира. Наценка 150%.*

*Примечание:*

*- месяц февраль,*

*- говядина 2 категории,*

*- томат-пюре заменить томат-пастой с содержанием сухих веществ 25-30%.*

**Практическая задача 4**

*Составьте калькуляцию на рецептуру № 121 Щи из щавеля с гренками (2 вариант), выход 200 г. Наценка 60 %.*

*Примечание:*

*- щавель заменить на пюре из щавеля,*

*- в наличии яйца массой брутто 56 г, молоко*

*- предусмотреть закладку сметаны.*

**Практическая задача 5**

*Составьте калькуляцию на рецептуру № 97/1 Курица, фаршированная без гарнира и соуса. Наценка 80%.*

*Примечание:*

*- курица потрошенная 1 сорта (категории), горошек зеленый консервированный, в наличии яйца массой брутто 49 г.*

**Практическая задача 6**

*Составьте калькуляцию на рецептуру № 87/2 Жареная рыба под маринадом. Рецептура 570/2 Маринад овощной с томатом. Наценка 90%.*

*Примечание:*

*- хек неразделанный серебристый, лук репчатый, петрушка.*

*- томат-пюре заменить томат-пастой с содержанием сухих веществ 35-40%.*

**Практическая задача 7**

*Составьте Расчет необходимого количества сырья для приготовления 30 порций Салата сезонного.*

**Практическая задача 8**

*Составьте Расчет необходимого количества сырья для приготовления 20 порций Бифштекса рубленого с гарниром.*

**Практическая задача 9**

*Составьте Расчет необходимого количества сырья для приготовления 40 порций Говядины шпигованной без гарнира.*

**Практическая задача 10**

*Составьте Расчет необходимого количества сырья для приготовления 25 порций Щи из щавеля с гренками.*

**Практическая задача 11**

*Составьте Расчет необходимого количества сырья для приготовления 25 порций Курицы фаршированной*

**Практическая задача 12**

*Составьте Расчет необходимого количества сырья для приготовления 35 порций Жареной рыбы под маринадом.*

**3. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА**

**УСЛОВИЯ:**

Промежуточная аттестация по дисциплине ОПД.13 Бухгалтерский учет в общественном питании для специальности 260807 Технология продукции общественного питания проводится в форме дифференцированного зачета.

Дифференцированный зачет проводится в два этапа.

1-ый этап теоретический и выполняется в форме тестирования с использованием программы АСТ-тест. В тестовых заданиях присутствуют задания открытой, закрытой формы, на установления соответствия, с одним или нескольким выбором. Тест состоит из 64 тестовых задания, из которых студенту предлагается 40.

Алгоритм тестирования: строго последовательный.

Способ оценивания: рейтинг (процентный балл).

Временные ограничения: тест ограничен по времени (40 минут).

Режим проверки: самостоятельный.

Информация на экране: остаточное время теста, количество предъявленных ТЗ.

Результаты ответа ТЗ: на экране не отображаются.

2-ый этап: решение практического задания по вариантам. Решение практических заданий проверяет освоение умений и способность применять знания.

**Количество вариантов задания** – 6 вариантов

**Время выполнения задания -** Время выполнения тестового задания 40 минут;

 - Время выполнения практической части 35 минут

**Оборудование:** Для проведения зачета потребуется учебный кабинет: № 2, 31 или 42.

 Оборудование учебного кабинета:

 - рабочее место преподавателя;

 - рабочие места по количеству обучающихся;

 - программное обеспечение АСТ-тест;

Технические средства обучения:

- персональные компьютеры - рабочие места по количеству обучающихся;

- калькулятор.

**Перечень разрешаемых к использованию на дифференцированном зачете нормативных документов, справочных материалов, наглядных пособий**

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, Москва, 1996 г.
2. Бланки бухгалтерских документов:

- Калькуляционная карточка

- Расчет необходимого количества сырья для приготовления готовой продукции

**Критерии оценок:**

Для теоретического этапа:

«5» - 95-100%

«4» - 65-94%

«3» - 46-64%

«2» - 0-45%

Для решения задачи

«5» - все расчеты в задании выполнены верно, правильно оформлена калькуляционная карточка;

«4» - все расчеты в задании выполнены верно, но имеются замечания по оформлению калькуляционной карточки или в расчете необходимого количества сырья для приготовления готовой продукции

или

допущены единичные арифметические ошибки при определении нормы закладки сырья или в расчете необходимого количества сырья для приготовления готовой продукции, калькуляционная карточка оформлена верно;

«3» - в задании расчеты выполнены с принципиальными ошибками (неправильно определена норма закладки сырья по нескольким позициям), калькуляционная карточка оформлена верно, имеются недочеты в расчете необходимого количества сырья для приготовления готовой продукции

или

допущены значительные арифметические ошибки в задании, имеются замечания по оформлению калькуляционной карточки;

«2» - задание выполнено не правильно, имеются замечания по оформлению калькуляционной карточки, недочеты в расчете необходимого количества сырья для приготовления готовой продукции.

По результатам 1-го и 2-го этапов выставляется общая оценка.

**ВАРИАНТ 1**

1. *Составьте калькуляцию на рецептуру № 31 Салат сезонный, выход 150 г. Наценка 80 %.*

*Примечание:*

*- месяц февраль,*

*- лук-порей заменить на лук зеленый свежий,*

*- предусмотреть закладку соли.*

*2. Составьте Расчет необходимого количества сырья для приготовления 30 порций Салата сезонного.*

**ВАРИАНТ 2**

*1. Составьте калькуляцию на рецептуру № 411/2 Бифштекс рубленый с гарниром. Рецептура гарнира № 474. Наценка 80%.*

*Примечание:*

*- говядина 2 категории, молоко, масло растительное*

*2. Составьте Расчет необходимого количества сырья для приготовления 20 порций Бифштекса рубленого с гарниром.*

**ВАРИАНТ 3**

*1. Составьте калькуляцию на рецептуру № 392/1 Говядина шпигованная без гарнира. Наценка 150%.*

*Примечание:*

*- месяц февраль,*

*- говядина 2 категории,*

*- томат-пюре заменить томат-пастой с содержанием сухих веществ 25-30%.*

*2. Составьте Расчет необходимого количества сырья для приготовления 40 порций Говядины шпигованной без гарнира.*

**ВАРИАНТ 4**

*1. Составьте калькуляцию на рецептуру № 121 Щи из щавеля с гренками (2 вариант), выход 200 г. Наценка 60 %.*

*Примечание:*

*- щавель заменить на пюре из щавеля,*

*- в наличии яйца массой брутто 56 г, молоко*

*- предусмотреть закладку сметаны.*

*2. Составьте Расчет необходимого количества сырья для приготовления 25 порций Щи из щавеля с гренками.*

**ВАРИАНТ 5**

*1. Составьте калькуляцию на рецептуру № 97/1 Курица, фаршированная без гарнира и соуса. Наценка 80%.*

*Примечание:*

*- курица потрошенная 1 сорта (категории), горошек зеленый консервированный, в наличии яйца массой брутто 49 г.*

*2. Составьте Расчет необходимого количества сырья для приготовления 25 порций Курицы фаршированной*

**ВАРИАНТ 6**

*1. Составьте калькуляцию на рецептуру № 87/2 Жареная рыба под маринадом. Рецептура 570/2 Маринад овощной с томатом. Наценка 90%.*

*Примечание:*

*- хек неразделанный серебристый, лук репчатый, петрушка.*

*- томат-пюре заменить томат-пастой с содержанием сухих веществ 35-40%.*

*2. Составьте Расчет необходимого количества сырья для приготовления 35 порций Жареной рыбы под маринадом.*

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов,**

**дополнительной литературы**

Основные источники:

1. ГОСТ Р 53106 - 2008: Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

2. ГОСТ Р 50763 – 2007: Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению.

3. Ананина В.А, Ахиба С.Л. и др. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Издательство «Хлебпродинформ», Москва 1996.

4. Куликова О.А. Бухгалтерский учет в общественном питании: учебное пособие / О.А.Куликова, М.Ю. Перетятко. – Ростов н/Д: Феникс, 2007.

5. Тимофеева М.С. Калькуляция продукции общественного питания: Практическое пособие. – Москва, 2005.

6. Петров А.М. Общественное питание: учет и калькулирование себестоимости / А.М.Петров. – М.: Омега – Л, 2006

Дополнительные источники:

7. О порядке ведения кассовых операций юридическими лицами и упрощенном порядке ведения кассовых операций индивидуальными предпринимателями и субъектами малого предпринимательства: Указание Центрального Банка РФ от 11.03.2014 № 3210-У

8. Положение о правилах осуществления перевода денежных средств от 19.06.2012 № 383-П

Интернет-ресурсы:

9. [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru)

10. [www.garant.ru](http://www.garant.ru)