**Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым**

**ГБПОУ РК «Керченский политехнический колледж»**

**Фонд оценочных средств**

**по учебной дисциплине**

ОП.10 Основы калькуляции и учета

Программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)

по специальности СПО

43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**Керчь, 2023**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Рассмотрено на заседании ПЦКпрофессиональных дисциплин сферы обслуживания Протокол№ \_\_\_\_«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_г.  Председатель ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Р.Г. Педант |  | УТВЕРЖДАЮ  Директор ГБПОУ РК «Керченский политехнический колледж»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Д.В. Колесник  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_г. |

Организация-разработчик: ГБПОУ РК «Керченский политехнический колледж»

Разработчик: Гущина Анастасия Артёмовнапреподаватель

Эксперты:

ГБПОУ РК «Керченский

политехнический колледж» преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.Ф.Иванова

**1. Общие положения**

Фонд оценочных средств (ФОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений студентов.

ФОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена

**2. Освоение умений и усвоение знаний:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Освоенные умения, усвоенные знания** | **Показатели оценки результата** | **№ заданий**  **для проверки** |
| **1** | **2** | **3** |
| **Уметь**  У.1 вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; | Правильность оформления и обоснованныйвыбор и полнота использования документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания | Оценка результатов выполнения практического занятия №6,7,8 |
| У.2.составлять товарный отчет за день; | Правильность оформления и расчета товарный отчет за день; | Оценка результатов выполнения практического занятия № 8,10 |
| У.3.определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; | Точность и правильность расчетов по определению потерь на производстве при обработке сырья. | Оценка результатов выполнения практического занятия №1,2 |
| У.4. составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическимии технико - технологическими картами; | Правильность оформления и расчета при составлении плана-меню. Уверенное пользование сборником рецептур и технологической документацией. | Оценка результатов выполнения практического занятия №3 |
| У.5.рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; | Правильность и точность при расчете цен наготовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, правильность оформления калькуляционной карточки | Оценка результатов выполнения практического занятия № 4,5 |
| У.6.участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; | Соблюдение порядка при проведенииинвентаризации в кладовой и на производстве | Оценка результатов выполнения практического занятия №9 |
| У.7. пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; | Соблюдение порядка при проведении расчетов с потребителями | Оценка результатов выполнения практического занятия № 10 |
| У.8.принимать оплату наличными деньгами; | Соблюдение порядка при проведении расчетов с потребителяминаличными деньгами | Оценка результатов выполнения практического занятия № 10 |
| У.9. принимать и оформлять безналичные платежи; | Соблюдение порядка при проведении расчетов с потребителями безналичными платежами; | Оценка результатов выполнения практического занятия № 10 |
| У.10.составлять отчеты по платежам | Точность расчетов при составлении отчетов по платежам | Оценка результатов выполнения практического занятия № 10 |
| **Знать**  З.1. виды учета, требования, предъявляемые к учету; | Понимание терминологии основныхвидов учета, требования, предъявляемые к учету; | Оценка результатов выполнения практического занятия № 6-9 |
| З.2.  задачи бухгалтерского учета; | Понимание задач бухгалтерского учета | Оценка результатов выполнения практического занятия №6-9 |
| З.3.  предмет и метод бухгалтерского учета; | Понимание предмета и методов бухгалтерского учета; | Оценка результатов выполнения практического занятия №6-9 |
| З.4.элементы бухгалтерского учета; | Понимание элементов бухгалтерского учета; | Оценка результатов выполнения практического занятия №6-9 |
| З.5.принципы и формы организации бухгалтерского учета, особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; | Понимание основных принципов и формы организации бухгалтерского учета, особенностей организации бухгалтерского учета в общественном питании | Оценка результатов выполнения практического занятия № 6-9 |
| З.6 основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; | Понимание и использование основных направлений совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; | Оценка результатов выполнения практического занятия №10 |
| З.7.  формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; | Правильность и полнота использованияформ документов, применяемых в организациях питания, их классификацию | Оценка результатов выполнения практического занятия № 5-8 |
| З.8 требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; | Правильность оформления документов, соблюдение требований предъявляемых к содержанию и оформлению документов; | Оценка результатов выполнения практического занятия № 5-8 |
| З.9.  права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; | Степень знанияправ, обязанностей и ответственности главного бухгалтера; | Оценка результатов выполнения практического занятия №9,10 |
| З.10 понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; | Использование понятии ценообразования и точность расчетов при определении розничных цен | Оценка результатов выполнения практического занятия № 5 |
| З.11.  понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. | Степень знания понятий видов товарооборота предприятий питания, точность использования методов расчета. | Оценка результатов выполнения практического занятия № 9 |
| З.12. сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; | Степень знания сущности плана-меню, его назначение, виды, правильность и точность, соблюдение порядка составления; | Оценка результатов выполнения практического занятия №3 |
| З.13.  правила документального оформления движения материальных ценностей; | Применение основных правил документального оформления движения материальных ценностей; | Оценка результатов выполнения практического занятия №6,7,8 |
| З.14.  источники поступления продуктов и тары; | Применение знаний о источниках поступления и тары | Оценка результатов выполнения практического занятия № 7 |
| З.15.  правила оприходования товаров и тарыматериально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; | Применение основных правилоприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; | Оценка результатов выполнения практического занятия №7,8,9 |
| З.16 методику осуществления контроля за товарными запасами; | Применение методики осуществления контроля за товарными запасами; | Оценка результатов выполнения практического занятия № 9 |
| З.17. понятие и виды товарных потерь, методику их списания;  методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; | Степень знания понятий и видовтоварных потерь, методику их списания;  Применение методики проведения инвентаризации и выявления ее результатов; | Оценка результатов выполнения практического занятия №9 |
| З.18 понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; | Степень знания понятийматериальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; | Оценка результатов выполнения самостоятельной работы №1 |
| З.19  порядок оформления и учета доверенностей; | Правильность и полнота использованияпорядка оформления и учета доверенностей; | Оценка результатов выполнения самостоятельной работы №1 |
| З.20  ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; | Владение информацией о ассортименте меню и цене на готовую продукцию на день принятия платежей; | Оценка результатов выполнения самостоятельной работы №2 |
| З.21 правила торговли;  виды оплаты по платежам; | Применениеправил торговли и  видов оплаты по платежам | Оценка результатов выполнения самостоятельной работы №2 |
| З. 22 виды и правила осуществления кассовых операций; | Соблюдение правила осуществления кассовых операций и использование различных видов; | Оценка результатов выполнения самостоятельной работы №2 |
| З. 23 правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; | Соблюдениеправил и порядка расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты | Оценка результатов выполнения самостоятельной работы №2 |
| З. 24 правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями | Соблюдениеправил поведения, степени ответственности за правильность расчетов с потребителями | Оценка результатов выполнения самостоятельной работы №2 |

**3. Комплект материалов для оценки сформированностизнаний и умений по учебной дисциплине**

В состав комплекта входят задания для студентов и пакет преподавателя (эксперта).

**3.1. Задания для студентов**

Инструкция для обучающихся

Условия выполнения задания:

Внимательно прочитайте и выполните задание.

Время выполнения задания – 90 минут.

При подготовке к проверке освоения дисциплины Вы можете воспользоваться литературными источниками:

**Основные печатные издания**

1. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для студ. учреждений сред.проф.образования / И.И. Потапова. – Москва: Академия, 2020. – 192 с.
2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – Москва: Академия, 2020. – 432 с.
3. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 308 с.
4. Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учебно-справочное пособие для спо / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург : Лань, 2023 — 244 с.

**Основные электронные издания**

1. Николенко, П. Г.  Бухгалтерский учет в организациях общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, А. М. Терехов. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 426 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15892-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510177>

2. Киреенко, Н. Н. Основы учета и отчетности в пищевом производстве : учебное пособие / Н. Н. Киреенко, С. К. Маталыцкая. - Минск : РИПО, 2020. - 231 с. - ISBN 978-985-7234-35-6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1215081– Режим доступа: по подписке.

**Дополнительные источники**

1. Федеральный закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании» (последняя редакция)
2. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 (ред. от 11.06.2021) «О защите прав потребителей» (последняя редакция).
3. Федеральный закон от 30.03.99 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (последняя редакция).
4. Постановление Российской Федерации от 21.12.2000 № 987 «О государственном надзоре в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов» (последняя редакция).
5. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.
6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
7. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
8. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

**Задания для текущего контроля знаний студентов:**

***3.1.1. Практические занятия***

**Критерии оценивания практическихзанятий**

**Оценка «5»**. Задание выполнены в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности. Обучающийся работает полностью самостоятельно: применяет необходимые теоретические знания, практические умения и навыки. Работа оформлена аккуратно, в наиболее оптимальной для фиксации результатов форме.

**Оценка «4»**. Задание выполнены обучающимся в полном объеме и самостоятельно. Допускаются отклонения от необходимой последовательности выполнения, не влияющие на правильность конечного результата. Обучающийся использует указанные методические источники, таблицы и справочники. Работа показывает знание обучающимися основного теоретического материала и овладение умениями, необходимыми для самостоятельного выполнения задания. Могут быть неточности и небрежности в оформлении результатов.

**Оценка «3»**. Задания выполняется и оформляется обучающимся при помощи преподавателя. На выполнение задания затрачивается много времени (доработка работы внеурочное время). Обучающийся показывает знания теоретического материала, но испытывает затруднение при самостоятельной работе с методическими источниками, таблицами и справочниками.

**Оценка «2»** выставляется в том случае, когда обучающийся не подготовлен к выполнению заданий. Полученные результаты не позволяют сделать правильных выводов и полностью расходятся с поставленной целью. Показываются плохие знания теоретического материала и отсутствие необходимых умений. Руководство и помощь со стороны преподавателя неэффективны по причине плохой подготовки.

**Практическое занятие №1**

**Тема**: «Выполнение арифметических операций процентных вычислений используя данные таблицы «Нормы отходов при обработке овощей».

**Задание 1:** Переведите нижеследующие числа в килограммы.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Вариант 1** | **Вариант 2** | **Вариант 3** |
| 5347г | 46г | 288г |
| 381г | 339г | 10г |
| 3г | 12908г | 20399г |

**Задание 2:** Выполните сложение чисел, ответ запишите в килограммах.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Вариант 1** | **Вариант 2** | **Вариант 3** |
| 166г+48г+5777г+10г | 90г+68г+4457г+9г | 288г+13г+567г+1г |
| 1028г + 376г + 7601г + 24,0г | 339г+67г+12г+68830г | 10г+67+2г+90г |
| 22г+9г+908г+2228г | 12908г+56г+2г+90г | 20399г+1г+67г+94г |

**Задание 3:** Произведите перерасчёт рецептуры для приготовления 50 порций пудинга манного (рецептура № 267/3).

Ход работы:

1. Запишите в тетрадь номер задания.
2. Перепишите в тетрадь таблицу 1, Таблица 1- Пудинг манный (рецептура №267/3)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов, полуфабрикатов** | **На одну порцию** | | **На 50 порций** | |
| **Брутто** | **Нетто** | **Брутто** | **Нетто** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Крупа манная | 51 | 51 |  |  |
| Вода | 115 | 115 |  |  |
| Молоко | 58 | 58 |  |  |
| Яйца | 1\2 шт. | 20 |  |  |
| Сахар | 15 | 15 |  |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Масло сливочное | 10 | 10 |  |  |
| Изюм | 10,5 | 10 |  |  |
| Цукаты | 10 | 10 |  |  |
| Сухари | 5 | 5 |  |  |
| Варенье | 30 | 30 |  |  |
| ***Масса полуфабриката*** | ***-*** | ***240*** | ***-*** |  |
| ***Масса готового пудинга*** | ***-*** | ***200*** | ***-*** |  |
| Варенье |  | 30 | ? | ? |
| **Выход** | **-** | **230** | **-** | ? |

1. Заполните недостающие данные, путём умножения данных колонки «На одну порцию» на 50.

**Задание 4:** Произведите перерасчёт рецептуры для приготовления 1 порции пудинга манного (рецептура № 267/3), если выход 1порции 180г.

***Ход работы:***

1. Запишите в тетрадь номер задания.
2. Перепишите в тетрадь таблицу 2,Таблица 2 - Картофельное пюре (рецептура №326)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов, полуфабрикатов** | **На одну порцию, г** | | **На 50 порций, кг** | |
| **Брутто** | **Нетто** | **Брутто** | **Нетто** |
| Картофель | 300 | 225 |  |  |
| Молоко | 40 | 38 |  |  |
| Масло сливочное | 5 | 5 |  |  |
| **Выход** | **-** | **250** |  |  |

1. Заполните недостающие данные произведя следующие расчётные действия:

* умножьте данные колонки «На одну порцию» на 180 (*выход 1 порции по условию задания*);
* полученное число разделите на 250 (*выход 1 порции по рецептуре*);
* полученное число умножьте на 50 *(количество порций по условию задания)*;
* полученное число разделите на 1000, таким образом полученные данные в граммах Вы переведёте в килограммы;
* пример: *300х180/250х50=10,8кг картофеля по массе «Брутто».*

**Задание 5:** Решите задачи.

**Вариант 1**

1. Какое количество отходов получится при обработке 40кг моркови и 60кг свеклы в марте?
2. Какое количество отходов получится при первичной обработке 15кг петрушки и 30кг укропа?
3. Какое количество очищенных овощей выпускает овощной цех ресторана, если в сутки (сентябрь) перерабатывается: картофеля 100кг, редиса красного с ботвой 30кг?
4. Какое количество очищенных овощей выпускает овощной цех ресторана, если в сутки (май) перерабатывается: моркови 50кг, свеклы 30кг?
5. Сколько очищенных овощей выпускает овощной цех столовой - заготовочной, если в сутки (февраль) перерабатывается картофеля 900кг, свеклы 300кг?
6. Сколько очищенных овощей выпускает овощной цех столовой - заготовочной, если в сутки (март) перерабатывается капусты 700кг, лука репчатого 300кг?
7. Сколько очищенных овощей выпускает цех фабрики – заготовочной, если в сутки (ноябрь) перерабатывается моркови 250кг, капусты белокочанной 750кг?
8. Определить количество овощей массой брутто, если в ноябре овощной цех фабрики – заготовочной выработал следующее количество полуфабрикатов: картофель сырой очищенный 3000кг, морковь сырая очищенная 800кг?
9. Определить количество овощей массой брутто, если в ноябре овощной цех фабрики – заготовочной выработал следующее количество полуфабрикатов: капуста свежая белокочанная очищенная 100кг, свекла сырая очищенная 580кг?
10. Потребность предприятия в овощах массой нетто в январе составляет: картофеля 600кг, капусты цветной 40кг. Определить массы брутто овощей.

**Вариант 2**

1. Потребность предприятия в овощах массой нетто в ноябре составляет: лука репчатого 90кг, капусты свежей белокочанной 208кг. Определить массы брутто овощей.
2. Какое количество отходов получится при очистке 70 кг лука репчатого и при обработке 30 кг перца сырого, подготовленного для фарширования?
3. Определить разницу в количестве отходов при обработке 120 кг картофеля в январе и в мае?
4. Какое количество очищенных овощей выпускает овощной цех ресторана, если в сутки (март) перерабатывается: перца для фарширования 10кг, капусты цветной 10кг?
5. Какое количество очищенных овощей выпускает овощной цех ресторана, если в сутки (май) перерабатывается: петрушки 25кг, лука зеленого32кг?
6. Сколько очищенных овощей выпускает овощной цех столовой - заготовочной, если в сутки (январь) перерабатывается лука репчатого 1300кг, свеклы 700кг?
7. Сколько очищенных овощей выпускает овощной цех столовой - заготовочной, если в сутки (февраль) перерабатывается моркови 500кг, свеклы 100кг?
8. Сколько очищенных овощей выпускает цех фабрики – заготовочной, если в сутки (апрель) перерабатывается картофеля 1300кг, лука репчатого 180кг?
9. Сколько очищенных овощей выпускает цех фабрики – заготовочной, если в сутки (ноябрь) перерабатывается свеклы 150кг, капусты белокочанной 250кг?
10. Сколько очищенных овощей выпускает цех фабрики – заготовочной, если в сутки (март) перерабатывается моркови 750кг, свеклы 650кг?

**Вариант 3**

1. Сколько потребуется картофеля брутто для получения 160 кг очищенного картофеля в январе и в марте?
2. Определить количество овощей массой брутто, если в январе овощной цех фабрики – заготовочной выработал следующее количество полуфабрикатов: лук репчатый сырой очищенный 170кг, морковь сырая очищенная 500кг?
3. Потребность предприятия в овощах массой нетто в марте составляет: капусты свежей белокочанной 150кг, моркови свежей 120кг. Определить массы брутто овощей.
4. Определить массы брутто овощей для производства овощных полуфабрикатов (ноябрь) в следующем количестве: картофеля сырого очищенного 320 кг, лука репчатого сырого очищенного 81 кг.
5. Определить массы брутто овощей для производства овощных полуфабрикатов (апрель) в следующем количестве: моркови сырой очищенной 30 кг, капусты белокочанной очищенной 87 кг.
6. Определите массу отходов, полученных при механической ку­линарной обработке 0,756 кг молодого картофеля, если нормативное количество отходов для данного вида продукта составляет 20 %.
7. Определите массу нетто очищенного сырого картофеля, по­лученного массой брутто 125 кг в январе.
8. Определите разницу в количестве отходов в сентябре и мар­те при холодной обработке 120 кг картофеля.
9. Определите массу нетто моркови, если масса брутто 17,25 кг, а известно, что количество отходов при механической кулинарной обработке составляет 25%.
10. Определите количество картофеля, необходимое в октябре для получения 75 кг сырого очищенного картофеля.

**Контрольные вопросы:**

1. При каких обстоятельствах в ООП применяется взаимозаменяемость продуктов?
2. Где указаны нормы взаимозаменяемости продуктов?
3. Что такое сборник рецептур?
4. Какие продукты или сырье нельзя заменить другими?
5. Что такое калькуляция?
6. Для чего необходима калькуляция в общественном питании?
7. Что такое % ставка?
8. Что такое % отходов, как его можно определить?
9. Что такое начальное число?

**Практическое занятие № 2**

**Тема:** Работа со Сборником рецептур: - расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства,

-определение процентной доли потерь при различных видах обработки сырья

**Задачи для самостоятельного решения**

**Задача 1**

Масса неочищенного репчатого лука 50 кг, масса после очистки 43 кг. Найдите процент отходов и сравните с нормой отходов по таблице № 32.

**Задача 2**

Масса очищенной моркови 35 кг. Найдите массу неочищенной моркови на 16 ноября.

**Задача 3**

Масса неочищенной моркови 50 кг. Определите, какова масса отварной моркови в феврале месяце, если норма отходов при механической обработке 25 %, а потери при тепловой обработке 0,5 %.

**Задача 4**

Для приготовления блюда «Перец фаршированный» было взято 8 кг перца сладкого. После механической обработки было получено 6 кг 360 г перцев. Определите процент отходов и сравните с нормой отходов при механической обработке по таблице № 24.

**Задача 5**

Масса очищенного картофеля 56 кг. Определите массу очищенного картофеля в мае месяце.

**Задача 6**

На производство поступило 200 кг неочищенного картофеля. Определите, сколько будет получено очищенного картофеля и картофеля жаренного брусочками во фритюре 15 декабря.

**Задача 7**

Какое количество свеклы столовой (свежей) потребуется для приготовления 7 кг пассерованной свеклы в феврале?

**Задача 8**

Масса отварного картофеля 12 кг. Найдите массу брутто на 5 ноября.

**Задача 9**

В столовой 21 мая было очищено 60 кг картофеля. Сколько порций отварного картофеля получится из этого количества.

**Задача 10**

В столовой 3 января взято для очистки 25 кг моркови. Какое количество очищенной моркови получится? Сколько порций котлет морковных получится из этого количества?

**Задача 11**

На предприятие поступило 70 кг брутто сельди неразделанной. Определите, какое количество нетто сельди получится при обработке для жарки основным способом.

**Задача 12**

Определить размер отходов в % при обработке судака непластованного на филе без кожи и костей.

**Задача 13**

Какое количество филе форели с кожей без костей будет получено из 50 кг форели непластованной среднего размера.

**Задача 14**

Сколько порций поджарки по рецептуре № 562 можно приготовить по колонке № 2 из полутуши свинины жирной массой 60 кг?

**Задача 15**

Сколько порций блюда «Бефстроганов» по рецептуре № 561 можно приготовить по второй колонке из полутуши говядины II категории массой 75 кг.

**Задание 16.** Рассчитайте продажную цену 1 порции котлет рыбных (рецептура №№№), путём заполнения калькуляционной карточки (форма №ОП-1). Недостающие данные возьмите произвольно. Торговая наценка 150%.

**Задание 17.** Рассчитайте продажную цену 1 порции макарон с сыром (рецептура №№№), путём заполнения калькуляционной карточки (форма №ОП-1). Выход 1 порции 200г. Недостающие данные возьмите произвольно.

**Задание 18.** Рассчитайте продажную цену 1 порции картофеля отварного с луком (рецептура №№№), путём заполнения калькуляционной карточки (форма №ОП-1). Выход 1 порции 200г. Недостающие данные возьмите произвольно. Торговая наценка 52%.

**Задание 19**. Рассчитайте продажную цену 1 порции блюда «Яблоки в тесте жареные» (рецептура №№№), путём заполнения калькуляционной карточки (форма №ОП-1). Недостающие данные возьмите произвольно. Торговая наценка 150%.

**Задание 20**. Рассчитайте продажную цену 1 порции компота из сухофруктов (рецептура №№№), путём заполнения калькуляционной карточки (форма №ОП-1). Выход 1 порции 200г. Недостающие данные возьмите произвольно. Торговая наценка 150%.

**Контрольные вопросы.**

1. Дайте определение Сборнику рецептур.
2. Из скольких разделов он состоит?
3. Каково основное назначение Сборника рецептур?
4. Дайте определение массы нетто и массы брутто.
5. Что такое торговая наценка.

**Практическое занятие № 3**

**Тема «Составление плана-меню»**

Разработайте план-меню для студенческой столовой (вариант обеденного меню)

**Задание 1.** Заполните недостающие данные таблицы. Торговая наценка предприятия 50 %.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование блюда | Номер по Сборнику рецептур | Выход одного блюда, г | Количество порций | Цена продажи, руб. коп. | Сумма, руб. коп. |
| 1 | Салат из свежих помидоров и огурцов | ? | ? | 20 | ? | ? |
| 2 | Щи зеленые | ? | 500/20 | 20 | ? | ? |
| 3 | Рыба жареная с луком по-ленинградски | ? | ? | 20 | ? | ? |
| 4 | Блинчики с маслом | ? | ? | 20 | ? | ? |
| 5 | Чай с лимоном | ? | 200/5 | 20 | ? | ? |
| Итого | | Х | Х | Х | Х | ? |

**Задание 2.** Заполните план-меню на основании полученных в задании 1 данных.

Цены на сырье

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Цена** | **Наименование сырья** | **Цена** |
| Мука пшеничная | 56-00 | Сахар | 60-00 |
| Эссенция (50 мл) | 500-00 | Натрий, аммоний двууглекислый | 40-00 |
| Помидоры свежие | 70-00 | Кислота лимонная | 115-00 |
| Огурцы свежие | 60-00 | Сметана (400 мл) | 80-00 |
| Картофель | 30-00 | Говядина | 500-00 |
| Сардельки | 350-00 | Лук репчатый | 20-00 |
| Маслины (300 г) | 70-00 | Лимон | 230-00 |
| Яйца куриные | 50-00 | Масло сливочное | 400-00 |
| Соль | 20-00 | Арахис жареный | 200-00 |
| Крупа манная | 60-00 | Маргарин | 45-00 |
| Телятина | 650-00 | Окорок копчено-вареный | 500-00 |
| Почки говяжьи | 100-00 | Каперсы (130 г) | 250-00 |
| Томатное пюре (140 г) | 200-00 | Какао-порошок | 480-00 |
| Горошек зеленый консервированный (425 мл) | 29-00 | Кабачки | 18-00 |
| Окунь | 280-00 | Морковь | 16-00 |
| Капуста цветная | 180-00 | Лук зеленый (20 г) | 25-00 |
| Молоко | 60-00 | Капуста белокочанная | 11-00 |

**Контрольные вопросы.**

1. Кем подписывается план-меню?
2. Можно ли вносить коррективы в план-меню?
3. Может ли ПОП сами разработать форму плана-меню?
4. На сколько дней составляется план-меню?

Унифицированная форма № ОП-2

Утверждена постановлением Госкомстата

России от 25.12.1998 № 132

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | | | Код |
| Форма по ОКУД | | | 0330502 |
|  | | по ОКПО | 11112222 |
| организация | |  |  |
| структурное подразделение | Вид деятельности по ОКДП | | 5520000 |
| Вид операции | | |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **УТВЕРЖДАЮ**  Руководитель  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  должность  *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  подпись расшифровка подписи  «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 201 \_\_ г. | | | |
|  | | Номер  документа | Дата  составления |
|  |  |

**ПЛАН-МЕНЮ**

на «\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201 \_\_ г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Номер  п/п | Блюда и гарнир | | | | Коли-  чество | Цена продажи,  руб. коп. | Сумма,  руб. коп. |
| Наименование и краткая характеристика | Код | Номер блюда по Сборнику  рецептур,  по ТТК, СТП | Выход одного блюда, г |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| Итого | | | | | | |  |

Заведующий производством *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

подпись расшифровка подписи

**Практическое занятие №4**

**Тема** «Расчет сырья на необходимое количество порций»

**Задача №1**

Сколько порций борща украинского можно приготовить при наличии 20 кг картофеля в январе месяце? Сколько потребуется других овощей?

**Задача №2**

Сколько порций рассольника № 195 можно приготовить из 70кг картофеля в марте и июне месяцах? Сравнить.

**Задача №3**

Сколько порций супа картофельного с крупой № 204 можно приготовить из 50 кг картофеля и 10 кг моркови в сентябре месяце?

**Задача № 4**

Сколько порций картофельного пюре № 299 можно приготовить из 45 кг картофеля в августе и феврале месяцах? Сравнить.

**Задача №** 5

Сколько порций рагу из овощей № 321 можно приготовить из 17 кг картофеля в марте месяце. Сколько потребуется моркови, лука репчатого, капусты свежей белокачаной?

**Задача № 6**

Сколько порций запеканки овощной № 359 можно приготовить из 35 кг картофеля в декабре месяце. Сколько потребуется моркови, лука репчатого, капусты белокачанной, горошка зеленого консервированного?

**Задача № 7**

Сколько порций пудинга овощного № 360 можно приготовить из 5 кг капусты белокачанной свежей в сентябре месяце? Сколько потребуется моркови, капусты цветной?

**Сделать вывод о проделанной работе.**

**Вариант 1**

1. Произведите расчёт сырья для приготовления 70 порций котлет рубленых из птицы (рецептура №460).
2. Определите, сколько штук полуфабрикатов «Котлеты рубленые из птицы» можно приготовить, если в наличии 40 кг птицы массой брутто (рецептура №460).
3. Определите, сколько штук полуфабрикатов «Котлеты рубленые из птицы» можно приготовить, если в наличии весь состав продуктов в необходимом количестве, а молока всего 200мл и сухарей 100г.
4. На предприятии имеется 20кг индейки массой брутто, 800 г хлеба, 0,5 л молока, 0,5 кг внутреннего жира, 400 г сухарей. Определите, сколько штук полуфабрикатов «Котлеты рубленые из птицы» (рецептура №460) можно приготовить при наличии данного сырья.
5. Произведите перерасчёт рецептуры блюда для приготовления 55 порций «Бефстроганов» (рецептура №460).
6. Произведите перерасчёт рецептуры блюда для приготовления 100 порций рассольника «Ленинградского», если масса 1 порции 250г (рецептура №460).
7. Произведите перерасчёт рецептуры блюда для приготовления 100 порций картофельного пюре, если масса 1 порции 300г (рецептура №460).
8. Рассчитайте количество сырья, необходимого для приготовления 100 штук полуфабрикатов «Котлеты рыбные» (рецептура № 541/3).
9. Рассчитайте количество сырья, необходимого для приготовления 100 штук полуфабрикатов «Котлеты рыбные» (рецептура №541/3), учитывая при этом, что выход готовой котлеты должен составлять 150г.
10. На предприятие питания завезли 50 кг неразделанного судака. Определите, сколько кг чистого филе можно из него получить.
11. На предприятие питания завезли 50 кг неразделанного судака. Определите, сколько полуфабрикатов «Котлеты рыбные» (рецептура №541/3) можно из него приготовить.
12. Рассчитайте количество сырья, необходимого для приготовления 200 штук полуфабрикатов « Зразы рыбные рубленые» (рецептура № 544/3).
13. Рассчитайте количество сырья, необходимого для приготовления 100 штук полуфабрикатов « Зразы рыбные рубленые» (рецептура № 544/3), учитывая при этом, что выход готовых зраз должен составлять 100г.
14. На предприятие питания завезли 20 кг неразделанного сома. Определите, сколько кг чистого филе можно из него приготовить.
15. На предприятие питания завезли 20 кг неразделанного судака. Определите, сколько полуфабрикатов « Зразы рыбные рубленые» (рецептура № 544/3) можно из него приготовить.

**Вариант 2**

1. Произведите расчёт сырья для приготовления 70 порций котлет рубленых из птицы (рецептура №460).
2. Определите, сколько порций винегрета овощного можно приготовить, если в наличии 40 кг свёклы массой брутто (рецептура №460/3).
3. Определите, сколько порций каши из тыквы можно приготовить, если в наличии весь состав продуктов в необходимом количестве, а маргарина 1,8кг, манной крупы 0,8кг (рецептура №660/3)
4. На предприятии имеется 35кг говядины (котлетное мясо) массой брутто, 800 г хлеба, 200 г сухарей, 1200 лука репчатого. Определите, сколько штук полуфабрикатов «Котлеты московские» (рецептура №660/3) можно приготовить при наличии данного сырья.
5. Произведите перерасчёт рецептуры блюда для приготовления 55 порций «Жаркого мясного» (рецептура №460).
6. Произведите перерасчёт рецептуры блюда для приготовления 100 порций рассольника «Домашнего», если масса 1 порции 250г (рецептура №460).
7. Произведите перерасчёт рецептуры блюда для приготовления 150 порций картофеля фри, если масса 1 порции 300г (рецептура №460).
8. Рассчитайте количество сырья, необходимого для приготовления 100 штук полуфабрикатов «Котлеты рыбные» (рецептура № 541 по колонке 3).
9. Рассчитайте количество сырья, необходимого для приготовления 100 штук полуфабрикатов «Котлеты рыбные» (рецептура №541 по колонке 3), учитывая при этом, что выход готовой котлеты должен составлять 150г.
10. На предприятие питания завезли 50 кг неразделанного судака. Определите, сколько кг чистого филе можно из него приготовить.
11. На предприятие питания завезли 50 кг неразделанного судака. Определите, сколько полуфабрикатов «Котлеты рыбные» (рецептура №541 по колонке 3) можно из него приготовить.
12. Рассчитайте количество сырья, необходимого для приготовления 300 штук полуфабрикатов «Тельное из рыбы» (рецептура № 545 по колонке 3).
13. Рассчитайте количество сырья, необходимого для приготовления 100 штук полуфабрикатов «Тельное из рыбы» (рецептура № 545 по колонке 3), учитывая при этом, что выход готового тельного должен составлять 100г.
14. На предприятие питания завезли 30 кг неразделанной щуки. Определите, сколько кг чистого филе можно из неё приготовить.
15. На предприятие питания завезли 30 кг неразделанной щуки. Определите, сколько полуфабрикатов «Тельное из рыбы» (рецептура № 545 по колонке 3)можно из неё приготовить.

**Практическое занятие № 5**

**Тема** «Заполнение калькуляционных карточек.

**Задание 1.** Составить калькуляцию для блюда «Салат «Весна»» на 12 порций для I категории ООП. Выход блюда 250 грамм?

**Задание 2.** Составить калькуляцию для блюда «Винегрет овощной» на 22 порции. Выход блюда составляет 200 грамм?

**Задания 3.** Составить калькуляцию на блюдо «Зразы рубленные» (100 порций) для I категории в следующей таблице.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование продуктов** | **Единица измерения** | **Норма нетто** | **Сумма, в руб.** | **Цена, в руб.** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | Общая стоимость |  |  |  |  |
|  | Стоимость одной порции |  |  |  |  |
|  | Сумма наценки, % |  |  |  |  |
|  | Продажная цена |  |  |  |  |

**Задание 5.** Рассчитайте продажную цену 1 порции котлет рыбных (рецептура №№№), путём заполнения калькуляционной карточки (форма №ОП-1). Недостающие данные возьмите произвольно. Торговая наценка 150%.

**Задание 6.** Рассчитайте продажную цену 1 порции макарон с сыром (рецептура №№№), путём заполнения калькуляционной карточки (форма №ОП-1). Выход 1 порции 200г. Недостающие данные возьмите произвольно.

**Задание 7.** Рассчитайте продажную цену 1 порции картофеля отварного с луком (рецептура №№№), путём заполнения калькуляционной карточки (форма №ОП-1). Выход 1 порции 200г. Недостающие данные возьмите произвольно. Торговая наценка 52%.

**Задание 8**. Рассчитайте продажную цену 1 порции блюда «Яблоки в тесте жареные» (рецептура №), путём заполнения калькуляционной карточки (форма №ОП-1). Недостающие данные возьмите произвольно. Торговая наценка 150%.

**Задание 9.** Рассчитайте продажную цену 1 порции компота из сухофруктов (рецептура №№№), путём заполнения калькуляционной карточки (форма №ОП-1). Выход 1 порции 200г. Недостающие данные возьмите произвольно. Торговая наценка 150%.

Изучить задания и оформить решение в тетрадях.

Сделать вывод.

**Контрольные вопросы:**

1. Кем подписывается калькуляционные карты?
2. Как составляются калькуляционные карты на блюда, которых нет в сборнике рецептур?
3. Может ли ПОП сами разработать свою форму калькуляционной карты?
4. Какая % надбавка может быть на блюда в ОП ?

**Практическое занятие № 6**

**Тема «**Заполнение требования на получение товара и накладной

на отпуск товара»

.

**Задание:**

На основании калькуляционных карточек 1 и 2 оформите требование в кладовую и накладную на отпуск товара

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Калькуляционная карточка № 1 | | | | | | | |
| Наименование блюда – *Бутерброд с сыром* Номер по сборнику рецептур – 3 | | | | | | | |
| Порядковый номер калькуляции | | № 1 от 5.09.2016 г. | | | № 2 от 22.09.2016 г. | | |
| № п/п | Наименование продукта | норма | цена, руб. | сумма, руб. | норма | цена, руб. | сумма, руб. |
| 1 | Сыр «Российский» | 2,7 | 70-00 |  | 2,7 | 70-00 |  |
| 2 | Масло сливочное | 1,0 | 50-00 |  | 1,0 | 50-00 |  |
| 3 | Хлеб | 3,0 | 5-00 |  | 3,0 | 8-00 |  |
| Итого | |  | |  |  | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Калькуляционная карточка № 2 | | | | | | | |
| Наименование блюда – *Салат картофельный*  Номер по сборнику рецептур – 71 | | | | | | | |
| Порядковый номер калькуляции | | № 1 от 6.09.2016 г. | | | № 2 от 29.09.2016 г. | | |
| № п/п | Наименование продукта | норма | цена,  руб. | сумма, руб. | норма | цена, руб. | сумма, руб. |
| 1 | Картофель | 1,16 | 11-00 |  | 1,16 | 15-00 |  |
| 2 | Лук зеленый | 0,21 | 200-00 |  | 0,21 | 210-00 |  |
| 3 | Сметана | 0,15 | 45-00 |  | 0,15 | 49-00 |  |
| 4 | Соль | 0,02 | 5-00 |  | 0,02 | 6-00 |  |
| 5 | Перец молотый | 0,0002 | 220-00 |  | 0,0002 | 240-00 |  |
| 6 | Укроп | 0,03 | 200-00 |  | 0,03 | 210-00 |  |
| Итого | |  | |  |  | |  |

Унифицированная форма № ОП-3

Утверждена постановлением Госкомстата

России от 25.12.1998 № 132

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | | | Код |
| Форма по ОКУД | | | 0330503 |
|  | | по ОКПО |  |
| организация | |  |  |
| структурное подразделение | |  |  |
| структурное подразделение «получатель» | Вид деятельности по ОКДП | |  |
| Вид операции | | |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ТРЕБОВАНИЕ В КЛАДОВУЮ** | Номер  документа | Дата  составления |
|  |  |

Через кого \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

фамилия, имя, отчество

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № по  порядку | Продукты и товары | | Единица измерения | | Коли-  чество | Примечание |
| наименование | код | наимено-вание | код по  ОКЕИ |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

Затребовал заведующий производством \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

подпись расшифровка подписи

Отпуск разрешил:

Руководитель организации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

должность подпись расшифровка подписи

Унифицированная форма № ОП-4

Утверждена постановлением Госкомстата

России от 25.12.1998 № 132

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | | | Код |
| Форма по ОКУД | | | 0330504 |
|  | | по ОКПО |  |
| Организация | |  |  |
| структурное подразделение | |  |  |
| структурное подразделение «получатель» | Вид деятельности по ОКДП | |  |
| Вид операции | | |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Номер  документа | Дата  составления |
| **НАКЛАДНАЯ НА ОТПУСК ТОВАРА** |  |  |

Отпущено на основании \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Время отпуска \_\_\_\_ ч. \_\_\_\_ мин.

наименование, номер, дата документа

Через \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

фамилия, имя, отчество материально ответственного лица

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Номер  по  порядку | Продукты и товары | | Единица измерения | | Количество (масса) | | | | По учетным ценам,  руб., коп. | | По ценам продаж,  руб., коп. | | Примечание |
| наименование,  сорт | код | наимено-  вание | код по  ОКЕИ | затребо-  вано | отпущено | | |
| мест,  штук | в одном  месте | всего | цена | сумма | цена | сумма |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Итого | | | | |  |  | Х |  | Х |  | Х |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Номер  по  порядку | Продукты и товары | | Единица измерения | | Количество (масса) | | | | По учетным ценам,  руб., коп. | | По ценам продаж,  руб., коп. | | Примечание |
| наименование,  сорт | код | наимено-  вание | код по  ОКЕИ | затребо-  вано | отпущено | | |
| мест,  штук | в одном  месте | всего | цена | сумма | цена | сумма |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Итого | | | | |  |  | Х |  | Х |  | Х |  |  |
| Всего по накладной | | | | |  |  | Х |  | Х |  | Х |  |  |

Итого на сумму \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Отпустил \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

прописью должность подпись расшифровка подписи

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ руб. \_\_\_ коп. Принял \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

должность подпись расшифровка подписи

Отпуск разрешил:

Руководитель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

должность подпись расшифровка подписи

Заведующий производством \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

подпись расшифровка подписи

**Сделайте вывод о проделанной работе.**

**Практическое занятие № 7**

**Тема** «Документальное оформление движения продуктов и тары на производстве»

**Задание 1.** Заполните недостающие данные таблицы. Торговая наценка предприятия составляет 50 %.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Готовое изделие | Цена продажи, р. к. | Реализовано и отпущено по ценам продажи | | | | | | По учетным ценам | |
| За наличный расчет | | Буфеты и мелкорознич-ные сети | | Всего | |
| Кол–во, шт. | Сумма, р. к. | Кол–во, шт. | Сумма, р. к. | Кол–во, шт. | Сумма, р. к. | Цена, р. к. | Сумма, р. к. |
| 1 | Салат мясной | 67-00 | 10 |  | 5 |  |  |  |  |  |
| 2 | Щи | 35-50 | 10 |  | 0 |  |  |  |  |  |
| 3 | Поджарка | 87-00 | 6 |  | 3 |  |  |  |  |  |
| 4 | Каша гречневая | 12-00 | 6 |  | 3 |  |  |  |  |  |
| 5 | Компот из фруктов | 18-50 | 9 |  | 10 |  |  |  |  |  |
| 6 | Пирожное «Бисквитное» | 22-50 | 5 |  | 10 |  |  |  |  |  |
|  | Итого | - |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Задание 2.** Заполните «Акт о реализации и отпуске изделий кухни», если известно, что предприятие ресторан «Морской» 3 марта 2016 года реализовало готовую продукцию (см. таблицу). Торговая наценка предприятия 150%.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование готовых изделий | Количество, шт. | | | Цена продажи, р. к. |
| За наличный расчет | Кулинарии | Работникам |
| 1 | Салат из цветной капусты с помидорами | 50 | 30 | 10 | 35-00 |
| 2 | Рыба заливная с гарниром | 15 | 10 | 2 | 54-60 |
| 2 | Солянка сборная мясная | 45 | 35 | 20 | 62-00 |
| 3 | Котлета по-киевски | 30 | 5 | 0 | 130-00 |
| 4 | Картофель жареный (сложный гарнир) | 30 | 5 | 0 | 45-00 |
| 5 | Сок яблочный | 25 | 20 | 5 | 25-00 |
| 6 | Чай черный с мятой | 20 | 25 | 20 | 10-00 |
| 7 | Ватрушка с творогом | 6 | 30 | 9 | 30-00 |
| 8 | Пирожное «Эклер» | 5 | 16 | 0 | 45-00 |

**Контрольные вопросы.**

1. Кем составляется акт о реализации и отпуске изделий кухни?
2. В скольких экземплярах составляется акт о реализации и отпуске изделий кухни?
3. Кем подписывается акт о реализации и отпуске изделий кухни?

Унифицированная форма № ОП-10

Утверждена постановлением Госкомстата

России от 25.12.1998 № 132

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | | | Код |
| Форма по ОКУД | | | 0330510 |
|  | | по ОКПО |  |
| организация | |  |  |
| структурное подразделение | Вид деятельности по ОКДП | |  |
| Вид операции | | |  |

|  |
| --- |
| **УТВЕРЖДАЮ**  Руководитель  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  должность  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  подпись расшифровка подписи  «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201 \_\_ г. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **АКТ**  **о реализации и отпуске изделий кухни** | Номер  документа | Дата  составления |
|
|  |  |

Комиссия установила:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Номер калькуля-  ционной карточки | Готовое изделие | | Цена продажи,  руб., коп. | Реализовано и отпущено по ценам продажи | | | | | | | | | | По учетным ценам производства | |
| Наименование | Код | за наличный расчет | | отпущено буфетам и  мелкорозничной сети | | работникам организации | |  | | всего | |
| количес-тво, шт. | сумма,  руб., коп. | количес-тво, шт. | сумма,  руб., коп. | количес-тво, шт. | сумма,  руб., коп. | количес-тво, шт. | сумма,  руб., коп. | количес-тво, шт. | сумма,  руб., коп. | количес-тво, шт. | сумма,  руб., коп. |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Итого | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Х |  |
| Номер калькуля-  ционной карточки | Готовое изделие | | Цена продажи,  руб., коп. | Реализовано и отпущено по ценам продажи | | | | | | | | | | По учетным ценам производства | |
| Наименование | Код | за наличный расчет | | отпущено буфетам и  мелкорозничной сети | | работникам организации | |  | | всего | |
| количес-тво, шт. | сумма,  руб., коп. | количес-тво, шт. | сумма,  руб., коп. | количес-тво, шт. | сумма,  руб., коп. | количес-тво, шт. | сумма,  руб., коп. | количес-тво, шт. | сумма,  руб., коп. | количес-тво, шт. | сумма,  руб., коп. |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Итого | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Х |  |
| Всего | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Х |  |

Получено за приготовление блюд из продуктов посетителей \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

прописью

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ руб. \_\_\_\_\_\_ коп.

Итого реализовано, отпущено и оказано услуг за отчетный день \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ руб. \_\_\_\_\_\_ коп.

прописью

**СПРАВКА:** Израсходовано на приготовление блюд  **Члены комиссии:**

специй \_\_\_\_\_\_\_% к обороту на сумму \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ руб. \_\_\_\_ коп. Заведующий производством \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

цифрами подпись расшифровка подписи

соли \_\_\_\_\_\_\_\_\_% к обороту на сумму\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ руб. \_\_\_\_ коп. Марочница \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

цифрами подпись расшифровка подписи

Итого \_\_\_\_\_\_\_\_\_ руб. \_\_\_\_ коп. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

цифрами должность подпись расшифровка подписи

Выручка кассы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ руб. \_\_\_\_ коп.

прописью

Стоимость реализованных изделий, указанная в настоящем акте,

соответствует кассовым чекам Кассир \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

подпись расшифровка подписи

**ПРИЛОЖЕНИЕ:**

Накладные №№ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Сумма реализованного наложения за день \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ руб. \_\_\_\_ коп.

цифрами

Заборные листы №№ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Акт проверил бухгалтер \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

подпись расшифровка подписи

**Сделайте вывод о проделанной работе.**

**Практическое занятие № 8**

**Тема «**Оформление дневного заборного листа»

**Задание 1.** Заполните недостающие данные таблицы.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюда или изделия | Единица измерения | Отпущено (количество) | | | Возвра-щено | Всего | По учетным ценам | |
| 12 ч. | 13 ч. | 14 ч. | Цена, р. к. | Сумма, р. к. |
| Салат «Столичный» |  | 5 | 4 | 3 | - |  |  |  |
| Борщ с капустой и картофелем |  | 12 | 5 | 4 | 1 |  |  |  |
| Гуляш |  | 6 | 12 | 5 | - |  |  |  |
| Картофельное пюре |  | 3 | 6 | 12 | - |  |  |  |
| Кисель из кураги |  | 8 | 3 | 6 | - |  |  |  |
| Пирожное «Корзиночка любительская» |  | 0 | 3 | 5 | 2 |  |  |  |
| Итого | - |  |  |  |  |  | - |  |

**Задание 2.** Заполните дневной заборный лист, если известно, что 23 марта 2014 года из кондитерского цеха в магазин «Кулинария» отпущено:

* пирожное «Меренга» 20 шт.
* торт «Прага» 5 кг
* пирожки печеные с картофелем – 50 шт.
* тесто слоеное 10 кг

Наценка в магазине составляет 50 %, отпуск продукции 3 раза в день, возвращен 1 кг теста слоеного.

Унифицированная форма № ОП-6

Утверждена постановлением Госкомстата

России от 25.12.1998 № 132

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | | | Код |
| Форма по ОКУД | | | 0330506 |
|  | | по ОКПО |  |
| организация, | |  |  |
| структурное подразделение «отправитель» | |  |  |
| структурное подразделение «получатель» | Вид деятельности по ОКДП | |  |
| Вид операции | | |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ДНЕВНОЙ ЗАБОРНЫЙ ЛИСТ** | Номер  документа | Дата  составления |
|  |  |  |

Материально ответственное лицо \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

должность фамилия, имя, отчество

Руководитель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

должность подпись расшифровка подписи

Главный (старший) бухгалтер \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

подпись расшифровка подписи

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Продукция (изделие) | | Единица измерения | | Отпущено продукции (изделий) | | | | | | Возвраще-  но продук-  ции (изде-  лий) | Итого отпущено с учетом возврата | | | | | Примечание |
| наименование | Код | наимено-  вание | код по  ОКЕИ | время отпуска, ч. мин. | | | | | | коли-  чество | по учетным ценам | | по ценам продажи | |
|  |  |  |  |  |  | цена,  руб., коп. | сумма,  руб., коп. | цена,  руб., коп. | сумма,  руб., коп. |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Итого | | | |  |  |  |  |  |  |  |  | Х |  | Х |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Продукция (изделие) | | Единица измерения | | Отпущено продукции (изделий) | | | | | | Возвраще-  но продук-  ции (изде-  лий) | Итого отпущено с учетом возврата | | | | | Примечание |
| наименование | код | наимено-  вание | код по  ОКЕИ | время отпуска, ч. мин. | | | | | | коли-  чество | по учетным ценам | | по ценам продажи | |
|  |  |  |  |  |  | цена,  руб., коп. | сумма,  руб., коп. | цена,  руб., коп. | сумма,  руб., коп. |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Итого | | | |  |  |  |  |  |  |  |  | Х |  | Х |  |  |
| Всего по документу | | | |  |  |  |  |  |  |  |  | Х |  | Х |  |  |
| Продукцию (изделия) сдал, подпись | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Продукцию (изделия) получил, подпись | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Всего за день \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ натуральных единиц \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Отпустил \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

количество прописью должность подпись расшифровка подписи

на сумму \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ руб. \_\_\_\_ коп. Принял \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

должность подпись расшифровка подписи

Проверил \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

должность подпись расшифровка подписи

**Задание 3.**

Составить дневной заборный лист на основании следующих данных: предприятие ООО «Комбинат детского питания» (структурное подразделение кондитерский цех) составили заборный лист № 95 от 10.04.20\_\_\_г. о заборе кондитерской продукции, кондитерского цеха предприятия в буфет МОУ СОШ № 4 г. Борисоглебск. Продукцию отпускала МОЛ Попова Н.Д. Продукцию получила зав. столовой школы № 4 Андреева В.П. Заборный лист проверил гл. бухгалтер Ельчанинова Е.Н. Была получена следующая кондитерская продукция:

- булочка «Майская» - 250 шт. (100 гр) по цене 12 руб.;

- булочка «Дорожная» - 250 шт. (90 гр) по цене 10 руб.;

- рыбы минтай жареная – 150 порций (150гр.) по цене 45 руб.;

Акт подписан зав. производством – Долгих В.И., акт проверил бухгалтер – Парамонова Н.А.

Изучить задания и составить дневной заборный лист на специальном бланке.

Сделать вывод.

**Контрольные вопросы**

1. Кем составляется дневной заборный лист?
2. В скольких экземплярах составляется дневной заборный лист?
3. Кем подписывается составляется дневной заборный лист?
4. Можно ли делать исправления в дневном заборном листе?

**Практическое занятие №9**

**Тема** «Оформление распорядительной и отчётной документации по итогам проведённой инвентаризации»

**Задание 1.** Оформить приказ о проведении инвентаризации по [форме № ИНВ-22](http://infourok.ru/go.html?href=garantf1%3A%2F%2F12013060.2700).

Исходные данные:

Организация - ООО «Россиянка»

Приказ № 119 от 01.02.20 .. года

Инвентаризация товаров Место проведения – склад № 2

Причина инвентаризации: контрольная проверка

Срок проведения инвентаризации 01.-03.02.20..г.

Члены комиссии – ФИО студентов группы.

**Задание 2.** Заполнить инвентаризационную опись, если имеются следующие данные:

- наименование предприятия: бар ,,Охота”

- инвентаризация проводится с сегодняшнего дня

- приказ о проведении инвентаризации № 10 –а от вчерашнего числа.

- балансовый счёт №123

- время начала инвентаризации 8.00, время окончания инвентаризации 22.00

- товарно – материальные ценности:

Картофель – 43 кг, по цене 5-50

Лук репчатый – 12 кг, по цене 6-50

Морковь – 8 кг, по цене 6-00

Капуста свежая – 18 кг, по цене 5 – 00

Чеснок - 2 кг, по цене 18-00

Свекла – 15 кг, по цене 6-00

Мука пшеничная – 40 кг, по цене 7-50

Крупа рисовая – 5 кг, по цене 9-00

Крупа гречневая – 3 кг, по цене – 10-00

Крупа пшеничная – 2 кг, по цене 4-50

Макароны (перо) – 3 кг, по цене 7-00

Вермишель – 5 кг, по цене 5-70

Крахмал картофельный – 2 кг, по цене 6-00

Сухари панировочные – 0,5 кг, по цене 5-00

Масло подсолнечное – 4л, по цене 18-00

Масло оливковое – 1л, по цене 36-00

Маргарин сливочный – 2 кг, по цене 45-00

Масло сливочное – 3 кг, по цене 58-00

Томатная паста – 1л, по цене 35-00

Соль – 2 кг, по цене 4-50

Перец душистый – 0,3 кг, по цене 90-00

Лавровый лист – 0,2 кг, по цене 70-00

Говядина – 10 кг, по цене 70-00

Свинина (вырезка) – 2 кг, по цене 64-00

- Имеется в наличие тара:

Тара – ящики картонные - 10 х 22-10

Мешки холщевые – 3 х 25-00

Короба пластиковые – 5 х 30-00

Денежные остатки по кассе составляют 352-80.

*Подсчитать количество единиц и сумму товарно – материальных ценностей.*

**Контрольные вопросы:**

**1.** Какова основная функция инвентаризации?

2. Кто определяет порядок и сроки проведения инвентаризации?

3. В каких случаях проведение инвентаризации обязательно?

4. Кто утверждает персональный состав постоянно действующих и рабочих инвентаризационных комиссий?

5. В каких случаях недостача взыскивается с виновных путем удержания её из заработной платы работника?

**6.** В каких случаях составляются сличительные ведомости?

**7**. Какова основная функция сличительной ведомости?

8. Какой типовой бланк предусмотрен для сличительной ведомости результатов инвентаризации товарно-материальных ценностей?

9. Какими документами оформляют инвентаризацию?

**Сделайте вывод о проделанной работе**.

**Практическое занятие № 10**

**Тема «**Оформление товарного отчета»

**Задание 1.** Заполните «Ведомость учета движения продуктов и тары на кухне (товарный отчет) на основании следующих данных:

Предприятие «Столовая «Большая ложка».

Товарный отчет составлен 15.09.2016.

Остаток на начало дня: 18 150-00 руб. (продуктов – 18 000-00 руб., соли и специй – 100-00 руб., тары – 50-00 руб.).

**Приход**: 12 000-00 руб. (продуктов – 11 800-00 руб., специй и соли – 200-00 руб.).

Кроме этого, на рынке были закуплены продукты (составлены закупочные акты) на суммы: 1500-00 руб., 3000-00 руб., 3500-00 руб.

**Расход:** 18 361-50 руб.

реализовано сотрудникам столовой – 764-00 руб.

доставка в офисы – 9 304-50 руб.

**Стоимость по учетным ценам:**

реализовано за наличный расчет – 9782-00 руб. (продуктов – 9750-31 руб., соли и специй – 32-69 руб.)

реализовано сотрудникам столовой – 409-50 руб. (продуктов – 408-17 руб., соли и специй – 1-33 руб.)

доставка в офисы – 5136-00 руб. (продуктов – 5119-36 руб., соли и специй – 16-64 руб.).

Недостающие данные взять произвольно.

Унифицированная форма № ОП-14

Утверждена постановлением Госкомстата

России от 25.12.1998 № 132

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | | | Код |
| Форма по ОКУД | | | 0330514 |
|  | | по ОКПО |  |
| организация | |  |  |
| структурное подразделение | Вид деятельности по ОКДП | |  |
| Вид операции | | |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ВЕДОМОСТЬ УЧЕТА**  **ДВИЖЕНИЯ ПРОДУКТОВ И ТАРЫ НА КУХНЕ**  **(товарный отчет)** | Номер документа | Дата составления |
|  |  |

Материально ответственное лицо \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

должность фамилия, и., о.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Табельный номер |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Сумма фактической реализации,  руб. коп. | | Документ | | | | Стоимость  по учетным ценам,  руб., коп. | | В том числе стоимость | | | | | | | | Отметки бухгалтерии | |
| дата | | номер | | продук-ты | | | специи и соль | | тара | стекло-тара | |
| 1 | 2 | | 3 | | 4 | | 5 | | 6 | | | 7 | | 8 | 9 | | 10 | |
| I. Остаток на начало дня | Х | |  | |  | |  | |  | | |  | |  |  | |  | |
| II. Приход | Х | |  | |  | |  | |  | | |  | |  |  | |  | |
|  | Х | |  | |  | |  | |  | | |  | |  |  | |  | |
|  | Х | |  | |  | |  | |  | | |  | |  |  | |  | |
|  | Х | |  | |  | |  | |  | | |  | |  |  | |  | |
|  | Х | |  | |  | |  | |  | | |  | |  |  | |  | |
|  | Х | |  | |  | |  | |  | | |  | |  |  | |  | |
|  | Х | |  | |  | |  | |  | | |  | |  |  | |  | |
|  | Х | |  | |  | |  | |  | | |  | |  |  | |  | |
|  | Х | |  | |  | |  | |  | | |  | |  |  | |  | |
|  | Х | |  | |  | |  | |  | | |  | |  |  | |  | |
|  | Х | |  | |  | |  | |  | | |  | |  |  | |  | |
|  | Х | |  | |  | |  | |  | | |  | |  |  | |  | |
|  | Х | |  | |  | |  | |  | | |  | |  |  | |  | |
|  | Х | |  | |  | |  | |  | | |  | |  |  | |  | |
|  | Х | |  | |  | |  | |  | | |  | |  |  | |  | |
| Итого по приходу | Х | |  | | Х | |  | |  | | |  | |  |  | |  | |
| Итого с остатком | Х | | Х | | Х | |  | |  | | |  | |  |  | |  | |
|  | | Сумма фактической реализации,  руб. коп. | | Документ | | | | Стоимость  по учетным ценам,  руб., коп. | | В том числе стоимость | | | | | | Отметки бухгалтерии | |
| дата | | номер | | продук-ты | специи и соль | | тара | | стекло-тара |
| 1 | | 2 | | 3 | | 4 | | 5 | | 6 | 7 | | 8 | | 9 | 10 | |
| Итого с остатком | | Х | | Х | | Х | |  | |  |  | |  | |  |  | |
| III. Расход | |  | |  | |  | |  | |  |  | |  | |  |  | |
|  | |  | |  | |  | |  | |  |  | |  | |  |  | |
|  | |  | |  | |  | |  | |  |  | |  | |  |  | |
|  | |  | |  | |  | |  | |  |  | |  | |  |  | |
|  | |  | |  | |  | |  | |  |  | |  | |  |  | |
|  | |  | |  | |  | |  | |  |  | |  | |  |  | |
|  | |  | |  | |  | |  | |  |  | |  | |  |  | |
|  | |  | |  | |  | |  | |  |  | |  | |  |  | |
|  | |  | |  | |  | |  | |  |  | |  | |  |  | |
|  | |  | |  | |  | |  | |  |  | |  | |  |  | |
|  | |  | |  | |  | |  | |  |  | |  | |  |  | |
|  | |  | |  | |  | |  | |  |  | |  | |  |  | |
|  | |  | |  | |  | |  | |  |  | |  | |  |  | |
|  | |  | |  | |  | |  | |  |  | |  | |  |  | |
| Итого по расходу | |  | |  | |  | |  | |  |  | |  | |  |  | |
| IV. Остаток  на конец дня | | Х | |  | | Х | |  | |  |  | |  | |  |  | |
| Фактический  остаток | | Х | | Х | | Х | |  | |  |  | |  | |  |  | |
| Излишки | | Х | | Х | | Х | |  | |  |  | |  | |  |  | |
| Недостача | | Х | | Х | | Х | |  | |  |  | |  | |  |  | |

Приложение \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ документов

количество прописью

Материально ответственное лицо \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

подпись

Работники \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

фамилия, и., о. фамилия, и., о.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

фамилия, и., о. фамилия, и., о.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

фамилия, и., о. фамилия, и., о.

Ведомость с документами принял и проверил \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

должность подпись расшифровка подписи

Решение руководителя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Руководитель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

должность подпись расшифровка подписи

**Задание 3.**

Составить товарный отчет на основании следующих данных: предприятие ООО «Комбинат детского питания» (структурное подразделение кондитерский цех) составили товарный отчет № 78 от 10.04.20\_\_\_г. МОЛ – зав. кондитерским цехом Попова Н.Д. (табельный номер 071). В товарный отчет были внесены следующие данные:

- остаток на начало дня по документу (заборный лист № 94 от 10.04.20\_\_\_г.) – 1150-00 руб.

- приход составил (см. данные заборного листа № 94 от 10.04.20\_\_\_г.)

- расход составил (см. данные заборного листа № 94 от 10.04.20\_\_\_г., накладная на отпуск готовой продукции № 98 от 10.04.15г.). В течение дня были обнаружены излишки кондитерских изделий на сумму – 250-00 руб., недостачи не было. К товарному отчету были приложены три документа. Ведомость принял и проверил бухгалтер Мещерякова А.В. Руководитель предприятия - Какорина Е.И. Руководителем было принято решение списать излишки на прибыль предприятия.

Определить остаток на конец дня по следующей формуле: остаток на начало дня + приход-расход.

Изучить задания и составить товарный отчет на специальном бланке.

Сделать вывод.

**Контрольные вопросы:**

1. Кем составляется товарный отчет?
2. В скольких экземплярах составляется товарный отчет?
3. Кем подписывается составляется товарный отчет?
4. Можно ли делать исправления в товарном отчете?

**3.2. Пакет экзаменатора**

**Задания для проведения экзамена по дисциплине**

**по ОП.10 Основы калькуляции и учета**

**Задания для проведения экзаменапо дисциплине**

Вопросы к экзамену:

1. Что такое цена?
2. На основании каких документов товары приходуют в кладовых предприятиях?
3. Назовите виды цен, применяемых в общественном питании.
4. Как и по каким документам производится отпуск товаров из кладовых?
5. В чем заключается значение выбора учетной цены?
6. Как может быть организован учет товаров и тары в кладовой?
7. Что такое продажная цена, как она рассчитывается?
8. Как ведется товарная книга?
9. Что такое план-меню, каково его предназначение?
10. Как учитывается тара в кладовой?
11. Сколько экземпляров плана-меню составляют на производстве, какие документы составляют на его основании?
12. Что такое [естественная убыль](http://pandia.ru/text/category/estestvennaya_ubilmz/) продуктов?
13. Чем являются сборники рецептур для предприятий общественного питания?
14. Как списываются товарные потури в результате боя, порчи, лома?
15. Какая информация содержится в Сборнике рецептур помимо самих рецептур и технологии приготовления?
16. Как кладовщик составляет товарный отчет?
17. В чем отличие Сборника рецептур блюд и Сборника рецептур мучных кондитерских и булочных изделий?
18. Что такое инвентаризация?
19. Что такое калькуляция?
20. В каких случаях обязательно проведение инвентаризации?
21. Как составляется калькуляционный расчет?
22. Что такое дневной заборный лист?
23. Кто и как устанавливает наценки в общественном питании?
24. Как определяют реализацию за наличный расчет?
25. В чем состоит отличие разных способов калькуляции цен на продукцию общественного питания?
26. Как проводят списание соли и специй?
27. Как рассчитывается цена на продукцию общественного питания без калькуляции?
28. Как оформляют операции в цехах по производству полуфабрикатов?
29. Как рассчитывают цены на продукцию кондитерского цеха?
30. В чем состоит особенность оформления операций в мясном цехе по производству полуфабрикатов?
31. Как рассчитывают цены для мелкорозничной сети?
32. Что такое наряд-заказ?
33. Стандарты в области производства продукции общественного питания?
34. Как производят сдачу готовых кондитерских изделий в экспедицию?
35. Порядок оформления технологической карты?
36. Как отчитываются заведующие кондитерским цехом?
37. Порядок оформления технико-технологических карт?
38. Как оформляется поступление товаров в мелкорозничную сеть?
39. Формы учетных документов и порядок их составления ?
40. Как отчитываются продавцы лотков?
41. Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация.
42. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании.
43. Материальная ответственность, ее документальное оформление.
44. Правила осуществления кассовых операций.
45. .Документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков.
46. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции.

Задание 2 и 3 в экзаменационном билете, является расчетно-практическим в котором необходимо уметь:

-вычислить количество порций исходя из наличия сырья; (№7,9,11,13,14,20)

-вычислить количество сырья, необходимого для приготовления определённого количества порции блюд исходя из наличия сырья;(№1,2,3,4,5,6,15,16,21,22)

-определить количества сырья, потери при варке и отходы при зачистке; (№8,10,)

- определить количества сырья, в зависимости от категории мяса (№12,17,24,25)

- рассчитать выход блюда, от массы брутто сырья; (№18,19,23)

-составлять калькуляционную карту, производить ценообразование блюд

**Условия выполнения заданий**

1. Количество билетов для обучающихся – 25

2. Список вопросов по учебной дисциплине ОП.10 Основы калькуляции и учета

**Время выполнения -30 минут.**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧЕРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**«КЕРЧЕНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  Председатель ПЦК  \_\_\_\_\_\_/ | **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ**  по программе промежуточной аттестации  по дисциплине «ОП.10Основы калькуляции и учёта» | № билета | Специальность |
| 1 | 43.02.15 |

1. Что такое цена? На основании каких документов товары приходуют в кладовых предприятиях?

2. Задача. На предприятии 1-й категории запланировали приготовить 40 порций эскалопа. Какое количество мясной свинины для этого необходимо?

3. Составить калькуляционную карту на блюдо «Помидоры фаршированные грибами и яйцом»

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Задание 1 оценивается в 1 балл

Задание 2 оценивается в 2 балла

Задание 3 оценивается в 2 балла

Подпись преподавателя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧЕРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**«КЕРЧЕНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  Председатель ПЦК  \_\_\_\_\_\_\_ | **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ**  по программе промежуточной аттестации  по дисциплине «ОП.10 Основы калькуляции и учёта» | № билета | Специальность |
| 2 | 43.02.15 |

1. Назовите виды цен, применяемых в общественном питании. Как и по каким документам производится отпуск товаров из кладовых?

2. Задача.Для обслуживания свадьбы в ресторане 1-й категории было заказано приготовить 50 порций котлет натуральных жареных из свинины. Рассчитать, какое количество свинины обрезной необходимо.

3. Составить калькуляционную карту на блюдо «овощное рагу»

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Задание 1 оценивается в 1 балл

Задание 2 оценивается в 2 балла

Задание 3 оценивается в 2 балла

Подпись преподавателя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧЕРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**«КЕРЧЕНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  Председатель ПЦК  \_\_\_\_\_\_/ | **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ**  по программе промежуточной аттестации  по дисциплине «ОП.10Основы калькуляции и учёта» | № билета | Специальность |
| 3 | 43.02.15 |

1. В чем заключается значение выбора учетной цены? Как может быть организован учет товаров и тары в кладовой?

2. Задача. Для обслуживания свадьбы в ресторане 1-й категории было заказано приготовить 50 порций котлет натуральных припущенных из свинины. Рассчитать, какое количество свинины обрезной необходимо.

3. Составить калькуляционную карту на блюдо «Зразы картофельные»

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Задание 1 оценивается в 1 балл

Задание 2 оценивается в 2 балла

Задание 3 оценивается в 2 балла

Подпись преподавателя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧЕРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**«КЕРЧЕНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  Председатель ПЦК  \_\_\_\_\_\_\_ | **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ**  по программе промежуточной аттестации  по дисциплине «ОП.10 Основы калькуляции и учёта» | № билета | Специальность |
| 4 | 43.02.15 |

1. Что такое продажная цена, как она рассчитывается? Как ведется товарная книга?

2. Задача.Необходимо нарезать грудинку копченую (со шкурой, без костей) на 40 порций по 50 г. Какое количество продукта для этого потребуется?

3. Составить калькуляционную карту на блюдо «Запеканка картофельная с овощами и грибами»

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Задание 1 оценивается в 1 балл

Задание 2 оценивается в 2 балла

Задание 3 оценивается в 2 балла

Подпись преподавателя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧЕРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**«КЕРЧЕНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  Председатель ПЦК  \_\_\_\_\_\_/ | **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ**  по программе промежуточной аттестации  по дисциплине «ОП.10Основы калькуляции и учёта» | № билета | Специальность |
| 5 | 43.02.15 |

1. Что такое план-меню, каково его предназначение? Как учитывается тара в кладовой?

2. Задача. Необходимо отпустить 130 порций колбасы жареной из вареной. Какое количество колбасы вареной потребуется, если выход порции 75 г?

3. Составить калькуляционную карту на блюдо «Котлеты рисовые»

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Задание 1 оценивается в 1 балл

Задание 2 оценивается в 2 балла

Задание 3 оценивается в 2 балла

Подпись преподавателя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧЕРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**«КЕРЧЕНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  Председатель ПЦК  \_\_\_\_\_\_\_ | **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ**  по программе промежуточной аттестации  по дисциплине «ОП.10 Основы калькуляции и учёта» | № билета | Специальность |
| 6 | 43.02.15 |

1. Сколько экземпляров плана-меню составляют на производстве, какие документы составляют на его основании? Что такое естественная убыль продуктов?

2. Задача.Рассчитать, какое количество печени телячьей охлажденной необходимо для приготовления жареной печени крупными кусками на 40 порций с выходом по 75 г

3. Составить калькуляционную карту на блюдо «Крупеник»

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Задание 1 оценивается в 1 балл

Задание 2 оценивается в 2 балла

Задание 3 оценивается в 2 балла

Подпись преподавателя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧЕРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**«КЕРЧЕНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  Председатель ПЦК  \_\_\_\_\_\_/ | **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ**  по программе промежуточной аттестации  по дисциплине «ОП.10Основы калькуляции и учёта» | № билета | Специальность |
| 7 | 43.02.15 |

1. Чем являются сборники рецептур для предприятий общественного питания? Как списываются товарные потери в результате боя, порчи, лома?

2. Задача. На предприятие поступила печень баранья мороженая массой 24 кг. Определить, какое количество печени, жаренной мелкими кусками, можно из нее приготовить.

3. Составить калькуляционную карту на блюдо «Вареники ленивые»

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Задание 1 оценивается в 1 балл

Задание 2 оценивается в 2 балла

Задание 3 оценивается в 2 балла

Подпись преподавателя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧЕРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**«КЕРЧЕНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  Председатель ПЦК  \_\_\_\_\_\_\_ | **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ**  по программе промежуточной аттестации  по дисциплине «ОП.10 Основы калькуляции и учёта» | № билета | Специальность |
| 8 | 43.02.15 |

1. Какая информация содержится в Сборнике рецептур помимо самих рецептур и технологии приготовления? Как кладовщик составляет товарный отчет?

2. Задача.Какое количество языков говяжьих мороженых необходимо для приготовления языков отварных массой 8 кг? Определить потери при варке и отходы при зачистке

3. Составить калькуляционную карту на блюдо «Голубцы овощные»

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Задание 1 оценивается в 1 балл

Задание 2 оценивается в 2 балла

Задание 3 оценивается в 2 балла

Подпись преподавателя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧЕРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**«КЕРЧЕНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  Председатель ПЦК  \_\_\_\_\_\_/ | **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ**  по программе промежуточной аттестации  по дисциплине «ОП.10Основы калькуляции и учёта» | № билета | Специальность |
| 9 | 43.02.15 |

1. В чем отличие Сборника рецептур блюд и Сборника рецептур мучных кондитерских и булочных изделий? Что такое инвентаризация?

2. Задача. Для варки корейки копченой (со шкурой, без костей) использовали 5 кг продукта. Какое количество готового продукта при этом получили?

3. Составить калькуляционную карту на блюдо «Капуста тушеная»

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Задание 1 оценивается в 1 балл

Задание 2 оценивается в 2 балла

Задание 3 оценивается в 2 балла

Подпись преподавателя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧЕРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**«КЕРЧЕНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  Председатель ПЦК  \_\_\_\_\_\_\_ | **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ**  по программе промежуточной аттестации  по дисциплине «ОП.10 Основы калькуляции и учёта» | № билета | Специальность |
| 10 | 43.02.15 |

1. Что такое калькуляция? В каких случаях обязательно проведение инвентаризации?

2. Задача.Определить количество отходов при разделке 40 кг свинины мясной. Корейка и грудинка оставлены с реберной костью.

3. Составить калькуляционную карту на блюдо «Салат картофельный с грибами»»

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Задание 1 оценивается в 1 балл

Задание 2 оценивается в 2 балла

Задание 3 оценивается в 2 балла

Подпись преподавателя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧЕРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**«КЕРЧЕНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  Председатель ПЦК  \_\_\_\_\_\_/ | **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ**  по программе промежуточной аттестации  по дисциплине «ОП.10Основы калькуляции и учёта» | № билета | Специальность |
| 11 | 43.02.15 |

1. Как составляется калькуляционный расчет? Что такое дневной заборный лист?

2. Задача. Какое количество порций сарделек жареных (разрезанных вдоль) можно приготовить с выходом порции 75 г из 18 кг сарделек сырых?

3. Составить калькуляционную карту на блюдо «салат «Витаминный -2»

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Задание 1 оценивается в 1 балл

Задание 2 оценивается в 2 балла

Задание 3 оценивается в 2 балла

Подпись преподавателя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧЕРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**«КЕРЧЕНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  Председатель ПЦК  \_\_\_\_\_\_\_ | **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ**  по программе промежуточной аттестации  по дисциплине «ОП.10 Основы калькуляции и учёта» | № билета | Специальность |
| 12 | 43.02.15 |

1. Кто и как устанавливает наценки в общественном питании? Как определяют реализацию за наличный расчет?

2. Задача.Сколько говядины 1-й категории массой брутто можно взять для приготовления 150 порций лангетов, если масса полуфабриката 169 г?

3. Составить калькуляционную карту на блюдо «Винегрет овощной»

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Задание 1 оценивается в 1 балл

Задание 2 оценивается в 2 балла

Задание 3 оценивается в 2 балла

Подпись преподавателя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧЕРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**«КЕРЧЕНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  Председатель ПЦК  \_\_\_\_\_\_/ | **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ**  по программе промежуточной аттестации  по дисциплине «ОП.10Основы калькуляции и учёта» | № билета | Специальность |
| 13 | 43.02.15 |

1. В чем состоит отличие разных способов калькуляции цен на продукцию общественного питания? Как проводят списание соли и специй?

2. Задача. Сколько порций эскалопа можно приготовить из 100 кг корейки с реберной костью свинины обрезной?

3. Составить калькуляционную карту на блюдо «салат картофельного с огурцами и капустой»

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Задание 1 оценивается в 1 балл

Задание 2 оценивается в 2 балла

Задание 3 оценивается в 2 балла

Подпись преподавателя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧЕРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**«КЕРЧЕНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  Председатель ПЦК  \_\_\_\_\_\_\_ | **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ**  по программе промежуточной аттестации  по дисциплине «ОП.10 Основы калькуляции и учёта» | № билета | Специальность |
| 14 | 43.02.15 |

1. Как рассчитывается цена на продукцию общественного питания без калькуляции? Как оформляют операции в цехах по производству полуфабрикатов?

2. Задача.На предприятие поступили куры потрошеные 1-й категории массой 20 кг. Определить, какое количество кур жареных целиком можно приготовить..

3. Составить калькуляционную карту на блюдо «салат «Столичный»»

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Задание 1 оценивается в 1 балл

Задание 2 оценивается в 2 балла

Задание 3 оценивается в 2 балла

Подпись преподавателя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧЕРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**«КЕРЧЕНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  Председатель ПЦК  \_\_\_\_\_\_/ | **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ**  по программе промежуточной аттестации  по дисциплине «ОП.10Основы калькуляции и учёта» | № билета | Специальность |
| 15 | 43.02.15 |

1. Как рассчитывают цены на продукцию кондитерского цеха? В чем состоит особенность оформления операций в мясном цехе по производству полуфабрикатов?

2. Задача. На предприятии запланировали приготовить тушеные субпродукты в количестве 30 порций по 75 г. Какое количество утки потрошеной необходимо для этого обработать? Для чего можно использовать тушки, которые при этом останутся?

3. Составить калькуляционную карту на блюдо «Сырники с морковью»

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Задание 1 оценивается в 1 балл

Задание 2 оценивается в 2 балла

Задание 3 оценивается в 2 балла

Подпись преподавателя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧЕРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**«КЕРЧЕНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  Председатель ПЦК  \_\_\_\_\_\_\_ | **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ**  по программе промежуточной аттестации  по дисциплине «ОП.10 Основы калькуляции и учёта» | № билета | Специальность |
| 16 | 43.02.15 |

1. Как рассчитывают цены для мелкорозничной сети? Что такое наряд-заказ?

2. Задача.Для приготовления 40 порций котлет по-киевски использовали кур полупотрошеных. Какое количество птицы для этого потребуется?

3. Составить калькуляционную карту на блюдо суп «Крестьянский с крупой»

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Задание 1 оценивается в 1 балл

Задание 2 оценивается в 2 балла

Задание 3 оценивается в 2 балла

Подпись преподавателя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧЕРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**«КЕРЧЕНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  Председатель ПЦК  \_\_\_\_\_\_/ | **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ**  по программе промежуточной аттестации  по дисциплине «ОП.10Основы калькуляции и учёта» | № билета | Специальность |
| 17 | 43.02.15 |

1. Стандарты в области производства продукции общественного питания. Как производят сдачу готовых кондитерских изделий в экспедицию

2. Задача. Какое количество кур полупотрошеных 2-й категории понадобится, чтобы получить 40 порций котлет жареных массой по 75 г?

3. Составить калькуляционную карту на блюдо «Пудинг из творога»

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Задание 1 оценивается в 1 балл

Задание 2 оценивается в 2 балла

Задание 3 оценивается в 2 балла

Подпись преподавателя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧЕРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**«КЕРЧЕНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  Председатель ПЦК  \_\_\_\_\_\_\_ | **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ**  по программе промежуточной аттестации  по дисциплине «ОП.10 Основы калькуляции и учёта» | № билета | Специальность |
| 18 | 43.02.15 |

1. Порядок оформления технологической карты. Как отчитываются заведующие кондитерским цехом?

2. Задача.Рассчитать выход блюда «куропатка серая жареная целиком», если масса птицы 300 г.

3. Составить калькуляционную карту на блюдо «Икра овощная»

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Задание 1 оценивается в 1 балл

Задание 2 оценивается в 2 балла

Задание 3 оценивается в 2 балла

Подпись преподавателя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧЕРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**«КЕРЧЕНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  Председатель ПЦК  \_\_\_\_\_\_/ | **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ**  по программе промежуточной аттестации  по дисциплине «ОП.10Основы калькуляции и учёта» | № билета | Специальность |
| 19 | 43.02.15 |

1. Порядок оформления технико-технологических карт. Как оформляется поступление товаров в мелкорозничную сеть?

2. Задача. На предприятие поступили куропатки белые массой 25 кг. Рассчитать, какое количество мякоти для салата можно получить при обработке данного сырья?

3. Составить калькуляционную карту на блюдо «Борщ с фасолью»

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Задание 1 оценивается в 1 балл

Задание 2 оценивается в 2 балла

Задание 3 оценивается в 2 балла

Подпись преподавателя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧЕРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**«КЕРЧЕНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  Председатель ПЦК  \_\_\_\_\_\_\_ | **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ**  по программе промежуточной аттестации  по дисциплине «ОП.10 Основы калькуляции и учёта» | № билета | Специальность |
| 20 | 43.02.15 |

1. Формы учетных документов и порядок их составления. Как отчитываются продавцы лотков?

2. Задача.Какое количество порций филе панированного жареного с выходом 75 г можно приготовить при обработке 45 кг глухарей?

3. Составить калькуляционную карту на блюдо «Лапшевник с творогом»

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Задание 1 оценивается в 1 балл

Задание 2 оценивается в 2 балла

Задание 3 оценивается в 2 балла

Подпись преподавателя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧЕРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**«КЕРЧЕНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  Председатель ПЦК  \_\_\_\_\_\_/ | **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ**  по программе промежуточной аттестации  по дисциплине «ОП.10Основы калькуляции и учёта» | № билета | Специальность |
| 21 | 43.02.15 |

1. Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация.

2. Задача. Сколько свинины обрезной массой брутто потребуется для приготовления 120 порций шницелей (по 2-й колонке)? Какие продукты и в каком количестве потребуются для приготовления этих изделий?

3. Составить калькуляционную карту на булочку «Веснушка

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Задание 1 оценивается в 1 балл

Задание 2 оценивается в 2 балла

Задание 3 оценивается в 2 балла

Подпись преподавателя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧЕРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**«КЕРЧЕНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  Председатель ПЦК  \_\_\_\_\_\_\_ | **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ**  по программе промежуточной аттестации  по дисциплине «ОП.10 Основы калькуляции и учёта» | № билета | Специальность |
| 22 | 43.02.15 |

1. План-меню, его назначение, виды, порядок составления.

2. Задача.Какое количество языка бараньего массой брутто надо взять для приготовления 115 порций, если масса нетто одной порции 143 г.

3. Составить калькуляционную карту на булочку ванильную

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Задание 1 оценивается в 1 балл

Задание 2 оценивается в 2 балла

Задание 3 оценивается в 2 балла

Подпись преподавателя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧЕРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**«КЕРЧЕНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  Председатель ПЦК  \_\_\_\_\_\_/ | **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ**  по программе промежуточной аттестации  по дисциплине «ОП.10Основы калькуляции и учёта» | № билета | Специальность |
| 23 | 43.02.15 |

1. Правила осуществления кассовых операций.Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты.

2. Задача. Определить массу нетто эскалопа из телятины, если масса брутто одной порции 189 г.

3. Составить калькуляционную карту на блюдо «Рыба жареная под маринадом»

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Задание 1 оценивается в 1 балл

Задание 2 оценивается в 2 балла

Задание 3 оценивается в 2 балла

Подпись преподавателя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧЕРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**«КЕРЧЕНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  Председатель ПЦК  \_\_\_\_\_\_\_ | **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ**  по программе промежуточной аттестации  по дисциплине «ОП.10 Основы калькуляции и учёта» | № билета | Специальность |
| 24 | 43.02.15 |

1. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании.

2. Задача.Определить массу нетто бифштекса рубленного при закладке брутто 110 г на порцию, поступила говядина II категории.

3. Составить калькуляционную карту на блюдо «Студень рыбный»

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Задание 1 оценивается в 1 балл

Задание 2 оценивается в 2 балла

Задание 3 оценивается в 2 балла

Подпись преподавателя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧЕРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**«КЕРЧЕНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  Председатель ПЦК  \_\_\_\_\_\_/ | **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ**  по программе промежуточной аттестации  по дисциплине «ОП.10Основы калькуляции и учёта» | № билета | Специальность |
| 25 | 43.02.15 |

1. Материальная ответственность, ее документальное оформление.

2. Задача. Определить массу мяса для приготовления азу при разделке туши говядины первой категории массой 70 кг

3. Составить калькуляционную карту на блюдо «Вареники с картофелем»

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Задание 1 оценивается в 1 балл

Задание 2 оценивается в 2 балла

Задание 3 оценивается в 2 балла

Подпись преподавателя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Литература для экзаменующихся:

**Основные печатные издания**

1. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для студ. учреждений сред.проф.образования / И.И. Потапова. – Москва: Академия, 2020. – 192 с.
2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – Москва: Академия, 2020. – 432 с.
3. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 308 с.
4. Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учебно-справочное пособие для спо / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург : Лань, 2023 — 244 с.

**Основные электронные издания**

1. Николенко, П. Г.  Бухгалтерский учет в организациях общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, А. М. Терехов. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 426 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15892-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510177>

2. Киреенко, Н. Н. Основы учета и отчетности в пищевом производстве : учебное пособие / Н. Н. Киреенко, С. К. Маталыцкая. - Минск : РИПО, 2020. - 231 с. - ISBN 978-985-7234-35-6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1215081– Режим доступа: по подписке.

**Дополнительные источники**

1. Федеральный закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании» (последняя редакция)
2. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 (ред. от 11.06.2021) «О защите прав потребителей» (последняя редакция).
3. Федеральный закон от 30.03.99 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (последняя редакция).
4. Постановление Российской Федерации от 21.12.2000 № 987 «О государственном надзоре в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов» (последняя редакция).
5. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.
6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
7. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
8. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

**4. Лист согласования**

**Лист согласования**

**Дополнения и изменения к комплекту ФОС на учебный год**

Дополнения и изменения к комплекту ФОСна \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ учебный год по дисциплине \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

В комплект ФОС внесены следующие изменения:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дополнения и изменения в комплекте ФОС обсуждены на заседании ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_г. (Протокол № \_\_\_\_\_\_\_ ).

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/