

Министерство образования и науки Республики Бурятия  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Байкальский колледж туризма и сервиса»

**«УТВЕРЖДАЮ»**

\_\_\_\_\_  
Председатель ЦК  
\_\_\_\_\_

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**  
по учебной дисциплине «Основы калькуляции учёта»

Код, специальность: 43.01.09 Повар, кондитер

Рецензент: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Составитель (и): Клочихина Н. Б.  
преподаватель спец.дисциплин

Улан-Удэ, 2017

<p>ОДОБРЕН</p> <p>Цикловой комиссией _____</p> <p>Протокол № _____</p> <p>от « _____ » _____ 20 _____ г.</p> <p>Председатель цикловой комиссии</p> <p>_____ / _____ /</p>	<p>Разработаны на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер», утверждённый Приказом министерства образования и науки РФ от 09. 12. 2016 г. №1569</p> <p>Заместитель директора по УР</p> <p>_____ / _____ /</p>
---	--

**1. Паспорт фонда оценочных средств по учебной дисциплине  
«Основы калькуляции и учёта».**

Результаты обучения (освоенные компетенции, умения, усвоенные знания)	ПК, ОК	Наименование темы	Уровень освоения темы	Наименование контрольно-оценочного средства	
				Текущий контроль	Промежуточная аттестация
1	2	3	4	5	6
34	ОК4	<b>Раздел 1. Общие принципы организации учёта на предприятиях питания</b> Тема 1.1. Общая характеристика хозяйственного учёта в общественном питании	1	ФО	ДЗ
34	ОК4	Тема 1.2. Материальная ответственность на производстве	1	ФО	
34	ОК4	Тема 1.3. Документация хозяйственных операций	1	ФО	
У2, 33	ОК3, ОК1	<b>Раздел 2. Учет сырья и готовой продукции</b> Тема 2.1. Планирование работы производства	2	ИО (п/р)	
У1, 33, ТД 2	ОК1, ОК2	Тема 2.2. Документальное оформление и учёт поступления продуктов, товаров и тары	2	ИО (п/р)	
У1, 33, ТД1	ОК1, ОК2	Тема 2.3. Документальное оформление и учёт реализации и отпуска готовой продукции	2	ИО (п/р)	
У1, 32, 33	ОК1, ОК2	Тема 2.4. Учёт товарных потерь	2	ИО (п/р)	
У1, 33	ОК1, ОК2	Тема 2.5. Инвентаризация продуктов, товаров и тары	2	ИО (п/р)	
У1, 33, ТД3	ОК3	Тема 2.6. Отчётность материально-ответственных лиц	2	ИО (п/р)	
У1, 31, 32, 34	ОК4	<b>Раздел 3. Ценообразование и калькуляция на предприятиях питания</b> Тема 3.1. Ценообразование в общественном питании. Калькуляция блюд и изделий.	1	ФО	
У3, 31, 32, 34	ОК1, ОК2	Тема 3.2 Калькуляция блюд с выходом по Сборнику рецептур 1000 гр.	2	ИО (п/р)	
У3, 31, 32, 34	ОК1, ОК2	Тема 3.3 Калькуляция блюд сложных по составу: с гарниром или соусом	2	ИО (п/р)	
У3, 31, 32, 34	ОК1, ОК2	Тема 3.4 Калькуляция мучных блюд и изделий. Калькуляция сладких блюд.	2	ИО (п/р)	

Задания по дисциплине «Основы калькуляции и учёта»  
обучающимся по профессии «Повар, кондитер»

1. Расчёт количества продуктов для приготовления 1 и 3 порций основного блюда, включая гарниры, соусы или фарши (по весу брутто, нетто) с указанием массы полуфабрикатов, фаршей, соусов, готовых изделий.
2. Документальное оформление движения сырья и готовой продукции в процессе приготовления расчётного блюда:
  - составление накладной на получение продуктов для приготовления 3 порций расчётного блюда;
  - оформление отпуска готовой продукции из кухни с учётом реализации расчётного блюда;
  - оформление списания испорченных продуктов по акту о порче, бое, ломе товара, материала.
3. Калькуляция расчётного блюда, включая гарниры, соусы или фарши.

Задание № 1

**Расчёт количества продуктов для приготовления 1 и 3 порций основного блюда с гарниром и соусом.**

Рассмотрим выполнение 1-го задания на конкретном примере. Допустим, необходимо определить норму продуктов для приготовления 1 и 3 порций блюда «Печень по-строгановски с гарниром картофельное пюре и соусом сметанным с луком» в предприятии питания 1-ой наценочной категории.

1) Расчёт основного блюда «Печень по-строгановски» №582 производим по 1-ой колонке Сборника рецептов блюд. Составим следующую таблицу:

Таблица 1  
(в граммах)

Наименование продуктов	Норма на 1 порцию		Норма на 3 порции	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Печень говяжья	177	147	531	441
Жир животный	12	12	36	36
Томатное пюре	10	10	30	30
Соус Южный	5	5	15	15
Соль	4	4	12	12

Так как норма продуктов в СРБ дана по основному блюду на 1 порцию, то выписываем эти данные в таблицу 1 в колонку «норма на 1 порцию». Затем эти данные умножаем на 3, чтобы узнать «норму на 3 порции».

Норма соли для основного блюда «Печень по-строгановски» указана в разделе «Блюда из мяса и мясных продуктов» СРБ (стр. 241) – 4 гр. на порцию.

2) Расчёт соуса сметанного с луком №800.

По 1 колонке (вес нетто) соуса сметанного с луком на 1 порцию нужно 100 гр. Находим рецептуру соуса в СРБ. Соус сметанный с луком №800 готовится на основе сметанного соуса №798. Выписываем в таблицу все продукты из рецептов №798 и 800. Теперь производим расчёт:

- сметаны требуется по рецептуре №798 1000 гр. на 1000 гр. соуса. Соуса сметанного для приготовления соуса сметанного с луком необходимо 800 гр. Соуса сметанного с луком на 1 порцию – 100 гр.

Таблица 2

Наименование продуктов	Норма на 1 порцию		Норма на 3 порции	
	брутто	нетто	брутто	нетто
№798				
Сметана	80	80	240	240
Масло сливочное	4	4	12	12
Мука пшеничная	4	4	12	12
№800				
Лук репчатый	35,7	30	107,1	90
Масло сливочное	3	3	9	9
Соус Южный	4	4	12	12
Соль	1	1	3	3

Составим пропорции:

1000 гр. сметаны – 1000 гр. соуса сметанного

x гр. сметаны – 800 гр. соуса сметанного

$$1000 \times 800$$

$$x = \frac{1000 \times 800}{1000} = 800 \text{ гр.}$$

800гр. сметаны – 1000 гр. соуса сметанного с луком

x гр. сметаны – 100 гр. соуса сметанного с луком

$$800 \times 100$$

$$x = \frac{800 \times 100}{1000} = 80 \text{ гр.}$$

Заносим данную цифру в таблицу №2.

Масла сливочного по рецептуре №798 требуется 50 гр. на 1000 гр. соуса сметанного. Соуса сметанного для приготовления соуса сметанного с луком необходимо 800 гр. Соуса сметанного с луком на 1 порцию – 100 гр. Составим пропорции:

50 гр. масла сливочного – 1000 гр. соуса сметанного  
x гр. масла сливочного – 800 гр. соуса сметанного

$$x = \frac{50 \times 800}{1000} = 40 \text{ гр.}$$

40 гр. масла сливочного – 1000 гр. соуса сметанного с луком  
x гр. масла сливочного – 100 гр. соуса сметанного с луком

$$x = \frac{40 \times 100}{1000} = 4 \text{ гр.}$$

Заносим цифры в таблицу №2.

По муке пшеничной расчёт производится аналогично предыдущему расчёту.

Лука репчатого необходимо 357 гр. на 1000 гр. соуса сметанного с луком. А соуса сметанного с луком на 1 порцию – 100 гр. Составим пропорцию:

357 гр. лука репчатого – 1000 гр. соуса сметанного с луком  
x гр. лука репчатого – 100 гр. соуса сметанного с луком

$$x = \frac{357 \times 100}{1000} = 35,7 \text{ гр.}$$

Заносим цифру в таблицу №2.

Масло сливочное:

30 гр. масла сливочного – 1000 гр. соуса сметанного с луком  
x гр. масла сливочного – 100 гр. соуса сметанного с луком

$$x = \frac{30 \times 100}{1000} = 3 \text{ гр.}$$

Соус Южный:

40 гр. соуса Южного – 1000 гр. соуса сметанного с луком  
x гр. соуса Южного – 100 гр. соуса сметанного с луком

$$x = \frac{40 \times 100}{1000} = 4 \text{ гр.}$$

Результаты заносим в таблицу №2.

Что касается продуктов по весу нетто, то расчёт производится аналогично и только по луку репчатому (так как у других продуктов вес брутто и нетто одинаковый).

Лук репчатый:

300 гр. лука репчатого – 1000 гр. соуса сметанного с луком  
x гр. лука репчатого – 100 гр. соуса сметанного с луком

$$x = \frac{300 \times 100}{1000} = 30 \text{ гр.}$$

Заносим цифру в таблицу №2.

Норма соли для соуса сметанного с луком указана в разделе «Соусы» СРБ (стр. 334) – 10 гр. на 1 кг соуса. Значит, на 100 гр. соуса необходимо:

10 гр. соли – 1000 гр. соуса сметанного с луком

$$\begin{aligned} & \text{x гр. соли} - 100 \text{ гр. соуса сметанного с луком} \\ & 10 \times 100 \\ & \text{x} = \frac{\quad}{1000} = 1 \text{ гр.} \end{aligned}$$

3) Расчёт гарнира – картофельное пюре № 694.

Норма гарнира на 1 порцию по рецептуре № 582 составляет 150 гр.

Находим рецептуру пюре картофельного в СРБ. Выход пюре картофельного составляет 1000 гр. по рецептуре № 694. Картофеля необходимо 1107 гр. для приготовления 1000 гр. пюре. Следовательно, чтобы узнать, сколько нужно картофеля для приготовления 1 порции пюре составим пропорцию:

$$\begin{aligned} & 1107 \text{ гр. картофеля} - 1000 \text{ гр. пюре} \\ & \text{x гр. картофеля} - 150 \text{ гр. пюре} \\ & 1107 \times 150 \\ & \text{x} = \frac{\quad}{1000} = 166,05 \text{ гр.} \end{aligned}$$

Остальные продукты высчитываем аналогично по пропорциям.

Молоко:

$$\begin{aligned} & 158 \text{ гр. молока} - 1000 \text{ гр. пюре} \\ & \text{x гр. молока} - 150 \text{ гр. пюре} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} & 158 \times 150 \\ & \text{x} = \frac{\quad}{1000} = 23,7 \text{ гр.} \end{aligned}$$

Маргарин:

$$\begin{aligned} & 60 \text{ гр. маргарина} - 1000 \text{ гр. пюре} \\ & \text{x гр. маргарина} - 150 \text{ гр. пюре} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} & 60 \times 150 \\ & \text{x} = \frac{\quad}{1000} = 9 \text{ гр.} \end{aligned}$$

Расчёт продуктов по весу нетто производится также на основе пропорций.

Картофель:

$$\begin{aligned} & 830 \text{ гр. картофеля} - 1000 \text{ гр. пюре} \\ & \text{x гр. картофеля} - 150 \text{ гр. пюре} \\ & 830 \times 150 \\ & \text{x} = \frac{\quad}{1000} = 124,5 \text{ гр.} \end{aligned}$$

Молоко:

$$\begin{aligned} & 150 \text{ гр. молока} - 1000 \text{ гр. пюре} \\ & \text{x гр. молока} - 150 \text{ гр. пюре} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} & 150 \times 150 \\ & \text{x} = \frac{\quad}{1000} = 22,5 \text{ гр.} \end{aligned}$$

Маргарин:

$$\begin{aligned} & 60 \text{ гр. маргарина} - 1000 \text{ гр. пюре} \\ & \text{x гр. маргарина} - 150 \text{ гр. пюре} \\ & 60 \times 150 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} & \text{x} = \frac{\quad}{1000} = 9 \text{ гр.} \end{aligned}$$

Полученные результаты заносим в таблицу №3.

Таблица 3

Наименование продуктов	Норма на 1 порцию		Норма на 3 порции	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	166,05	124,5	498,15	373,5
Молоко	23,7	22,5	71,1	67,5
Маргарин	9	9	27	27
Соль	2	2	6	6

Рассчитанные величины для колонки «норма на 1 порцию» умножаем на 3 и получаем «норму на 3 порции».

Норма соли для гарнира составляет 2-3 гр. на 1 порцию.

### Задание № 2

#### Документальное оформление движения сырья и готовой продукции в процессе приготовления расчётного блюда.

Образцы заполнения документов приведены в учебных пособиях:

А) И.Н. Усова, С.В. Соколова, Т.Н. Жегалина «Основы калькуляции и учёта: теоретические основы профессиональной деятельности» - стр. 103;

Б) Н.М. Мифтахутдинова, Л.М. Богданова «Основы калькуляции и учёта на предприятиях общественного питания» - стр. 80 – 81.

### Задание № 3

#### Калькуляция расчётного блюда, включая гарниры, соусы или фарши.

Рассмотрим калькуляцию блюда «Рыба жареная целиком; гарнир – картофель, жаренный из сырого; соус томатный» (2 колонка СРБ), выход 1 порции – 100/150/75.

##### 1) Калькуляция основного блюда «Рыба жареная целиком».

Для приготовления этого блюда возьмём омуль и воспользуемся таблицей №27 «Расчёт расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыб с костным скелетом при использовании сырья и рыбы специальной разделки». Находим в таблице – омуль жареный целиком и в колонке 4 – 143 гр., что соответствует 100 гр. по колонке 12 (так как выход жареной рыбы составляет 100 гр.). Эту цифру используем для расчётов в таблице №4.

Чтобы узнать норму на 100 порций необходимо полученное число умножить на 100 ( $143 * 100 = 14\,300$ ) и разделить на 1000 ( $14\,300 : 1000 = 14,3$  кг).

Закупочная цена – это цена приобретения продукта в торговых точках.

Продажная цена (ПЦ) – это цена с наценкой общественного питания. Например, цена закупки омуля – 100 руб., а наценка в предприятии 2-ой наценочной категории (2 колонка СРБ) составляет 120%. Тогда, продажная цена омуля равна:

100 руб. – 100%

x руб. – 120%

x = 120 руб.

ПЦ = 100 + 120 = 220 руб.

Итог по колонке «сумма» рассчитывается путём перемножения колонки «норма на 100 порций» на колонку «продажная цена»:

$14,3 \text{ кг} * 220 \text{ руб.} = 3\,146 \text{ руб.}$

Остальные продукты рассчитываем по той же схеме.

Мука пшеничная:

$(6 \text{ гр.} * 100 \text{ порций}) : 1000 = 0,6 \text{ кг}$



$18 \text{ руб.} + 120\% = 39,6 \text{ руб.}$   
 $0,6 \text{ кг} * 39,6 \text{ руб.} = 23,76 \text{ руб.}$   
 Масло растительное:  
 $(6 \text{ гр.} * 100 \text{ порций}) : 1000 = 0,6 \text{ кг}$   
 $65 \text{ руб.} + 120\% = 143 \text{ руб.}$   
 $0,6 \text{ кг} * 143 \text{ руб.} = 85,8 \text{ руб.}$   
 Итог по колонке «сумма» равен:  
 $3 \text{ 146} + 23,76 + 85,8 = 3 \text{ 255,56 руб.}$

Таблица 4

Наименование продуктов	Норма на 1 порцию	Норма на 100 порций	Закупочная цена	Продажная цена	Сумма
Омуть	143	14, 3	100-00	220-00	3 146-00
Мука пшеничная	6	0,6	18-00	39-60	23-76
Масло растительное	6	0,6	65-00	143-00	85-80
Итого:					3 255-00

Цена 1-ой порции:  $3 \text{ 255,56 руб.} : 100 \text{ порций} = 32,56 \text{ руб.}$

**2) Калькуляция гарнира «Картофель жаренный (из сырого)» (выход 150 гр.).**

Все гарниры в СРБ даны с выходом 1000 гр., поэтому для нахождения нормы на 1 порцию нужно сделать перерасчёт.

Составим пропорции:

Картофель:

1932 гр. картофеля – 1000 гр. гарнира

x гр. картофеля – 150 гр. гарнира

$$1932 \times 150$$

$$x = \frac{\text{-----}}{1000} = 289,8 \text{ гр.}$$

Масло растительное:

100 гр. масла – 1000 гр. гарнира

x гр. масла – 150 гр. гарнира

$$100 \times 150$$

$$x = \frac{\text{-----}}{1000} = 15 \text{ гр.}$$

Результаты заносим в таблицу №5 в колонку «норма на 1 порцию».

Чтобы узнать норму на 100 порций необходимо полученные числа умножить на 100 ( $289,8 * 100 = 28 \text{ 980}$ ) и разделить на 1000 ( $28 \text{ 980} : 1000 = 28,98 \text{ кг}$ ).

Закупочная цена – это цена приобретения продукта в торговых точках.

Продажная цена (ПЦ) – это цена с наценкой общественного питания. Например, цена закупки картофеля – 10 руб., а наценка в предприятии 2-ой наценочной категории (2 колонка СРБ) составляет 120%. Тогда, продажная цена картофеля равна:

$$10 \text{ руб.} - 100\%$$

$$x \text{ руб.} - 120\%$$

$$x = 12 \text{ руб.}$$

$$\text{ПЦ} = 10 + 12 = 22 \text{ руб.}$$

Итог по колонке «сумма» рассчитывается путём перемножения колонки «норма на 100 порций» на колонку «продажная цена»:

$$28,98 \text{ кг} * 22 \text{ руб.} = 637,56 \text{ руб.}$$

Остальные продукты рассчитываем по той же схеме.

Масло растительное:

$$(15 \text{ гр.} * 100 \text{ порций}) : 1000 = 1,5 \text{ кг}$$

65 руб. + 120% = 143 руб.  
 1,5 кг \* 143 руб. = 214,5 руб.  
 Итог по колонке «сумма» равен:  
 637,56 + 214,5 = 852,06 руб.

Таблица 5

Наименование продуктов	Норма на 1 порцию	Норма на 100 порций	Закупочная цена	Продажная цена	Сумма
Картофель	289,8	28,98	18-00	39-60	1147-61
Масло растительное	15,0	1,5	65-00	143-00	214-50
Итого:					1362-11

Цена 1-ой порции: 1362,11 руб : 100 порций = 13,62 руб.

**3) Калькуляция соуса томатного (выход 75 гр.).**

Все соусы в СРБ даны с выходом 1000 гр., поэтому для нахождения нормы на 1 порцию нужно сделать перерасчёт.

Соус томатный готовится на основе бульона рыбного № 786. Запишем в таблицу № 6 все продукты, входящие в состав рецептов № 786 и № 792.

Определим норму продуктов на 1 порцию.

Бульона рыбного для приготовления соуса томатного требуется 500 гр., а выход 1 порции соуса томатного составляет 75 гр. Сначала рассчитаем нормы продуктов, входящих в состав бульона рыбного № 786. Составим пропорции:

$$\begin{array}{l} 1000 \text{ гр. пищевых рыбных отходов} - 1000 \text{ гр. бульона} \\ x \text{ гр. пищевых рыбных отходов} - 500 \text{ гр. бульона} \\ 1000 * 500 \\ x = \frac{\quad}{1000} = 500 \text{ гр. отходов;} \end{array}$$

$$\begin{array}{l} 500 \text{ гр. отходов} - 1000 \text{ гр. соуса томатного} \\ x \text{ гр. отходов} - 75 \text{ гр. соуса томатного} \\ 500 * 75 \\ x = \frac{\quad}{1000} = 37,5 \text{ гр. отходов;} \end{array}$$

Следовательно, норма пищевых рыбных отходов на 1 порцию составит 37,5 гр.

$$\begin{array}{l} 16 \text{ гр. петрушки} - 1000 \text{ гр. бульона} \\ x \text{ гр. петрушки} - 500 \text{ гр. бульона} \\ 16 * 500 \\ x = \frac{\quad}{1000} = 8 \text{ гр. петрушки;} \end{array}$$

$$\begin{array}{l} 8 \text{ гр. петрушки} - 1000 \text{ гр. соуса томатного} \\ x \text{ гр. петрушки} - 75 \text{ гр. соуса томатного} \\ 8 * 75 \\ x = \frac{\quad}{1000} = 0,6 \text{ гр. петрушки;} \end{array}$$

Следовательно, норма петрушки на 1 порцию составит 0,6 гр.

$$\begin{array}{l} 14 \text{ гр. лука репчатого} - 1000 \text{ гр. бульона} \\ x \text{ гр. лука репчатого} - 500 \text{ гр. бульона} \end{array}$$

$$14 * 500$$

$$x = \frac{\text{-----}}{1000} = 7 \text{ гр. лука репчатого;}$$

7 гр. лука репчатого – 1000 гр. соуса томатного

x гр. лука репчатого – 75 гр. соуса томатного

$$7 * 75$$

$$x = \frac{\text{-----}}{1000} = 0,525 \text{ гр. лука репчатого;}$$

Следовательно, норма лука репчатого на 1 порцию составит 0,525 гр.

Теперь рассчитаем продукты, входящие в состав соуса томатного №792. Составим пропорции:

25 гр. маргарина – 1000 гр. соуса томатного

x гр. маргарина – 75 гр. соуса томатного

$$25 * 75$$

$$x = \frac{\text{-----}}{1000} = 1,875 \text{ гр.}$$

25 гр. муки – 1000 гр. соуса томатного

x гр. муки – 75 гр. соуса томатного

$$25 * 75$$

$$x = \frac{\text{-----}}{1000} = 1,875 \text{ гр.}$$

50 гр. моркови – 1000 гр. соуса томатного

x гр. моркови – 75 гр. соуса томатного

$$50 * 75$$

$$x = \frac{\text{-----}}{1000} = 3,75 \text{ гр.}$$

48 гр. лука репчатого – 1000 гр. соуса томатного

x гр. лука репчатого – 75 гр. соуса томатного

$$48 * 75$$

$$x = \frac{\text{-----}}{1000} = 3,6 \text{ гр. лука репчатого;}$$

40 гр. петрушки – 1000 гр. соуса томатного

x гр. петрушки – 75 гр. соуса томатного

$$40 * 75$$

$$x = \frac{\text{-----}}{1000} = 3 \text{ гр. петрушки;}$$

500 гр. томатного пюре – 1000 гр. соуса томатного

x гр. томатного пюре – 75 гр. соуса томатного

$$500 * 75$$

$$x = \frac{\text{-----}}{1000} = 37,5 \text{ гр.}$$

25 гр. маргарина – 1000 гр. соуса томатного  
 x гр. маргарина – 75 гр. соуса томатного  
 $25 * 75$   
 $x = \frac{\quad}{1000} = 1,875 \text{ гр.}$

10 гр. сахара – 1000 гр. соуса томатного  
 x гр. сахара – 75 гр. соуса томатного  
 $10 * 75$   
 $x = \frac{\quad}{1000} = 0,75 \text{ гр. сахара;}$

Полученные результаты заносим в таблицу.  
 Затем определяем норму на 100 порций: норму продуктов на 1 порцию умножаем на 100 и делим на 1000.  
 Далее находим продажную цену: закупочная цена + наценка 120%.  
 Сумма = продажная цена \* норма на 100 порций.

Таблица № 6

Наименование продуктов	Норма на 1 порцию (гр.)	Норма на 100 порций (кг)	Закупочная цена	Продажная цена	Сумма
Пищевые рыбные отходы	37,5	3,75	20-00	44-00	165-00
Петрушка (корень)	0,6	0,06	10-00	22-00	1-32
Лук репчатый	0,525	0,0525	36-00	79-20	4-16
Маргарин	1,875	0,1875	52-00	114-40	21-45
Мука пшеничная	1,875	0,1875	16-00	35-20	6-60
Морковь	3,75	0,375	25-00	55-00	20-63
Лук репчатый	3,6	0,36	36-00	79-20	28-51
Петрушка (корень)	3	0,3	10-00	22-00	6-60
Томатное пюре	37,5	3,75	60-00	132-00	495-00
Маргарин	1,875	0,1875	52-00	114-40	21-45
Сахар	0,75	0,075	48-00	105-60	7-92
Итого:					778-64

Цена 1-ой порции:  $778,64 \text{ руб} : 100 \text{ порций} = 7,79 \text{ руб.}$   
 Итого цена блюда с гарниром и соусом в предприятии 1-ой категории составила:  $32,56 + 13,62 + 7,79 = 53,97 \text{ руб.}$

## ИТОГОВЫЙ ТЕСТ ПО ПРЕДМЕТУ «ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЁТА»

Выберите ровно один ответ.

Время выполнения задания – 15 минут.

1. *При возникновении недостачи у материально ответственных лиц в бригаде, её возмещают:*
  - а) Все члены бригады в равной степени;
  - б) Все члены бригады пропорционально размеру их зарплаты;
  - в) Виновные лица.
2. *Отчёт о движении продуктов на кухне является документом:*
  - а) Простым;
  - б) Приходным;
  - в) Расходным;
  - г) Сводным.
3. *При реализации блюд с общей раздачей:*
  - а) Учётные и фактические цены совпадают;
  - б) Учётные цены на них превышают фактические (т.е. реализуются со скидкой);
  - в) Фактические цены на них превышают учётные (т.е. реализуются с наценкой);
  - г) В некоторых случаях применяется скидка или наценка с учётных цен.
4. *Наценка является составной частью:*
  - а) Розничной цены;
  - б) Оптовой цены;
  - в) Продажной цены;
  - г) Закупочной цены.
5. *Отчёт о движении продуктов на кухне заполняется:*
  - а) В одном экземпляре;
  - б) В двух экземплярах;
  - в) В трёх экземплярах.
6. *Плановая инвентаризация санитарной одежды, столового белья проводится:*
  - а) Один раз в год;
  - б) Один раз в квартал;
  - в) Один раз в месяц;
  - г) При возникновении необходимости.
7. *Реализация порционных блюд осуществляется:*
  - а) Со скидкой с учётных цен;
  - б) С наценкой к учётным ценам;
  - в) Со скидкой с фактических цен;
  - г) С наценкой к фактическим ценам.
8. *Отпуск готовой продукции осуществляется несколько раз в течение дня:*
  - а) По накладной;
  - б) По фактуре;

в) По дневному заборному листу.

9. *Учётный остаток определяют:*

- а) В акте о продаже и отпуске изделий кухни;
- б) В инвентаризационной описи;
- в) В отчёте о движении продуктов на кухне.

10. *Фактический остаток определяют:*

- а) В акте о продаже и отпуске изделий кухни;
- б) По результатам инвентаризации;
- в) В отчёте о движении продуктов на кухне.

### **Оценка за тест:**

За правильный ответ на вопрос выставляется положительная оценка – 1 балл.

За неправильный ответ на вопрос выставляется отрицательная оценка – 0 баллов.

### **Шкала оценки образовательных достижений**

Процент результативности (правильных ответов)	Оценка уровня подготовки	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
96-100	5	отлично
80-89	4	хорошо
70-79	3	удовлетворительно
Менее 70	2	неудовлетворительно

### **Проверка и отметка практической работы учащихся:**

«5» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, качественно и творчески;

«4» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения; общий вид изделия аккуратный;

«3» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с нарушением технологической последовательности, отдельные операции выполнены с отклонением от образца (если не было на то установки); изделие оформлено небрежно или не закончено в срок;

«2» - ученик самостоятельно не справился с работой, технологическая последовательность нарушена, при выполнении операции допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно и имеет незавершенный вид.

### **Нормы оценок выполнения учащимися графических заданий и лабораторно - практических работ**

Отметка «5» ставится, если учащийся:

- творчески планирует выполнение работы;
- самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
- правильно и аккуратно выполняет задание;
- умеет пользоваться справочной литературой (сборник рецептур), наглядными пособиями, приборами (калькулятор) и другими средствами.

Отметка «4» ставится, если учащийся:

- правильно планирует выполнение работы;
- самостоятельно использует знания программного материала;
- в основном правильно и аккуратно выполняет задание;
- умеет пользоваться справочной литературой (сборник рецептур), наглядными пособиями, приборами (калькулятор) и другими средствами.

Отметка «3» ставится, если учащийся:

- допускает ошибки при планировании выполнения работы;
- не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;
- допускает и неаккуратно выполняет задание;
- затрудняется самостоятельно использовать справочную литературу (сборник рецептур), наглядные пособия, приборы (калькулятор) и другие средства.

Отметка «2» ставится, если учащийся:

- не может правильно спланировать выполнение работы;
- не может использовать знания программного материала;
- допускает грубые ошибки и неаккуратно выполняет задание;
- не может самостоятельно использовать справочную литературу (сборник рецептур), наглядные пособия, приборы (калькулятор) и другие средства.



## **Перечень материалов, оборудования и информационных источников**

### **Оборудование учебного кабинета:**

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебно-наглядное пособие по дисциплине:
  - «Основы калькуляции и учёта»: теоретические основы профессиональной деятельности: учебное пособие/ И. Н. Усова, С. В. Соколова, Т. Н. Жегалина, - М.: Академкнига/Учебник, 2006. – 158 с.;
  - нормативная документация: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания/ А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. – К.; ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2010. – 680 с.
- бланки документов;
- бланки заданий;

### **Технические средства обучения:**

- доска;
- компьютер;
- принтер;
- сканер.

### **Информационное обеспечение обучения**

#### **Основные источники:**

1. Основы калькуляции и учёта: теоретические основы профессиональной деятельности: учебное пособие / И.Н. Усова, С.В.Соколова, Т.Н. Жегалина. – М.: Академкнига/ Учебник, 2006. – 158 с.: ил.
2. Перетятко Т. И. Основы калькуляции и учёта в общественном питании: Учебно-практическое пособие.- Издательско-торговая корпорация «Дашков и К.», 2002.- 232 с.
3. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. – Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2005. – 320с. (Серия «Учебники XXI века»);
4. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебное пособие (СПО). – 2-е изд., стер. - М.: издательский центр «Академия»; 2008. – 416 с.
5. Шестакова Т. И. Калькуляция и учёт в общественном питании: Учебно–практическое пособие.- 2003.-384 с.

### **Нормативные документы:**

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания/Автор-составитель: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. – М.: ИКТЦ «Лада», 2010. – 680 с.:

### **Интернет-ресурсы:**

1. Российский правовой портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://arhiv.inpravo.ru.texts5/dokument5194/index.htm> – Заглавие с экрана.
2. Российский правовой портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа:  
  
<http://lawru.info/lega12/se3/pravo3453/> – Заглавие с экрана.
3. [http://www.znaytovar.ru/s/Invetarizaciya i preduprezhdeni.html](http://www.znaytovar.ru/s/Invetarizaciya_i_preduprezhdeni.html) - Заглавие с экрана.
4. <http://alt-x.narod.ru/DOC/5Torgov/0209oust.htm> - Заглавие с экрана.
5. <http://avtomatizacia.shtrih-m/ru/stat-i/obzor-unifitsirovannich-form-obschepita#> Toc2...
6. <http://www.bibliofond.ru/view.aspx?id=436498>- Заглавие с экрана.
7. <http://comers.ru/accounting/public/>