

**Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области
«Новомосковский техникум пищевых биотехнологий»**

**Рабочая программа учебной дисциплины
ОП.05. ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА**

по профессии 43.01.09. Повар, кондитер

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии СПО

43.01.09
код

Повар, кондитер
наименование специальности (профессии)

Организация-разработчик: ГПОУ ТО «Новомосковский техникум пищевых биотехнологий»

Разработчик: Гайнетдинова Елена Анатольевна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. ОСНОВНАЯ И ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА	23

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 Основы калькуляции и учета

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии среднего профессионального образования **41.01.09 Повар, кондитер**.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и имеет связь с дисциплинами ОП 04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности и со всеми профессиональными модулями.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5	-вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; -составлять товарный отчет за день; -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; - составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами; -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или	-виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; -предмет и метод бухгалтерского учета; -элементы бухгалтерского учета; -принципы и формы организации бухгалтерского учета - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;

	средствами автоматизации при расчетах с потребителями; -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам.	-правила документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары; -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; -методику осуществления контроля за товарными запасами; -понятие и виды товарных потерь, методику их списания; -методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; - порядок оформления и учета доверенностей; - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

	смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	
ОК 02	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной

	Использовать современное программное обеспечение	деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	74
в том числе:	
теоретическое обучение	47
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	27
самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация дифференцированный зачет	1

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

ОП.05 Основы калькуляции и учета

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенции
1	2	3	4
Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	Содержание учебного материала	6	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10
	1.Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета		
	2.Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании.		
	3.Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов		
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение Федерального закона «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011 № 402-ФЗ (действующая редакция) Источники информации Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/		
Тема 2. Ценообразование в общественном питании	Содержание учебного материала	10	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5
	1.Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания		
	2.Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства		

	3.Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета		ОК1-5, 9, 10	
	4.План-меню, его назначение, виды, порядок составления			
	5.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий			
	Тематика практических занятий	8	ПК	
	1. Работа со Сборником рецептур,: расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства,	2	1.2-1.5 2.2-2.5	
	2. Определение процентной доли потерь при различных видах обработки сырья	1		
	3. Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день	1		
	4. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия	4		
Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация	Содержание учебного материала	8	ПК	
	1.Материальная ответственность, ее документальное оформление		1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10	
	2.Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей.			
	3.Порядок проведения инвентаризации продуктов в кладовой и ее документальное оформление			
	4.Товарные потери и порядок их списания, отчетность материально-ответственных лиц			
	Тематика практических занятий	8	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5	
	1.Оформление формы ОП-8,ОП-19			
	2. Оформление формы ОП-10,ОП-6			
	3. Оформление формы ОП-24,ОП-25			
	4. Оформление формы ОП-18			
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)			
	1.Изучение Трудового кодекса РФ (Раздел XI Материальная ответственность сторон трудового договора)			
2.Изучение Приказа Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств"				
Источники информации				
1. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая 2016 г.]. – М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы				

	Российской Федерации). 2. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств" http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/		
Тема 4.	Содержание учебного материала	8	
Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организации питания	1.Задачи организации учета в кладовых предприятий общественного питания.	2	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10
	2.Источники поступления продуктов и тары , документальное оформление	2	
	3.Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги.	2	
	4. Товарные потери и порядок их списания.	1	
	5.Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой	1	
	Тематика практических занятий		
	1.Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой	2	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5
	Содержание учебного материала	8	ПК 1.2-1.5
Тема 5.	1.Организация учета на производстве.	1	2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-ОК5, ОК9, ОК10
	2. Состав товарооборота общественного питания	1	
	3.Документальное оформление поступления сырья на производство.	1	
	4. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции	1	
	5.Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни.	2	
	6. Отчет о движении продуктов и тары на производстве.	1	
	7. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе	1	
	Тематика практических занятий	10	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10
	1.Оформление формы ОП-21	2	
	2. Оформление формы ОП-15	2	
	3. Оформление ОП-14	2	
	4. Оформление ТК, ИТК, ТТК.	3	
Тема 6.	Содержание учебного материала	8	ПК 1.2-1.5
Учет денежных средств, расчетных и кредитных	1.Правила торговли. Виды оплаты по платежам	1	2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10
	2.Правила и порядок расчетов при оплате наличными при безналичной форме	1	
	3. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями	1	
	4.Учет кассовых операций и порядок их ведения.	1	

<i>операций</i>	5. Порядок работы на контрольно-кассовых машинах, правила осуществления кассовых операций.	1	
	6. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче. Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира	1	
	7. Дифференцированный зачет	1	
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение Закона РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей, «Типовых правил эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением», Правил розничной торговли (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. Источники информации Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/ "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/ <i>Правила розничной торговли текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.</i> http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznichnoj_torgovli/		
Всего		74 ч	

ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ

Комплект заданий для тестирования

Тестовый контроль № 1

Вариант 1.

I. Укажите правильный вариант ответа.

.Бухгалтерский учет - это:

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

2. Основным для бухгалтерского учета является измеритель:

- А. денежный;
- В. трудовой;
- С. натуральный.

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

- А. хозяйственный;
- В. бухгалтерский;
- С. статистический.

4. Что такое инвентаризация:

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

5. Что учитывают в натуральных измерителях:

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

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

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

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

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

8. На предприятии общественного питания проводят хозяйственные операции по:

- А. приему заказов на проведение банкета;
- В. размещению гостей за столиками;

С. передаче продуктов из кладовой на кухню.

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

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

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

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

11. Определить необходимое количество продукта для изготовления 80 порций изделия, если на одну порцию по норме расходуется 525 г продукта:

- А. 4200 кг;
- В. 420 кг;
- С. 42 кг.

12. При оформлении документа нельзя:

- А. использовать ручку синего или черного цвета;
- В. допущенную ошибку подчистить или замазать корректирующей жидкостью;
- С. итоговые суммы дублировать прописью.

13. К документам производства не относится:

- А. план - меню;
- В. товарная книга;
- С. накладная на внутреннее перемещение.

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

- А. салаты;
- В. супы;
- С. блюда из яиц и творога.

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

- А. вычислите 30% от числа 1210;
- В. определите разность числа 1210 и 13% от него;
- С. определите сумму числа 1210 и 15% от этого числа.

16. Решите задачу.

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

Вариант 2.

1. 1. Каковы цели бухгалтерского учета?

- А. содействие конкуренции на рынке с целью получения максимальной прибыли;
- В. формирование полной и достоверной информации о деятельности организации за отчетный период;

С. контроль за сохранностью товаров.

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

- А. трудовой;
- В. натуральный;
- С. денежный;
- Д. натуральный и денежный.

3. Какие требования предъявляются к бухгалтерскому учету:

- А. точность и объективность;
- В. сдача документов не в срок;
- С. произвольная форма учета.

4. Какой измеритель не существует:

- А. натуральный;
- В. денежный;
- С. бухгалтерский.

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

- А. статистический;
- В. оперативно-технический;
- С. бухгалтерский.

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

- А. для руководителя;
- В. всех работников предприятия;
- С. материально-ответственных работников предприятия.

7. Кому подчиняется главный бухгалтер:

- А. менеджеру;
- В. руководителю;
- С. начальнику отдела кадров.

8. Под термином «округлить число» понимается:

- А. сохранение в нем такого количества знаков, которое соответствует заданной точности вычислений;
- В. добавление к числу после запятой нулей, количество которых соответствует заданной точности вычислений;
- С. отбрасывание в числе дробной части.

9. Для повара доготовочного цеха (горячий) при тепловой обработке продуктов за начальное число (100%) принимается:

- А. вес брутто;
- В. вес нетто;
- С. выход готового изделия.

10. К реквизитам документа не относится:

- А. наименование документа;
- В. наименование должностей и личные подписи;
- С. количество продукта весом брутто и нетто.

11. Документ, который не используется для оформления поступления товаров на склад, называется:

- А. счет - фактура;
- В. закупочный акт;
- С. требование - накладная.

12. В Сборнике рецептур не указан:

- А. Расход сырья на 1 порцию;
- В. Расход сырья на 5 порций;
- С. Расход сырья на 1000г.

13. Нормы закладки продуктов на выход одной порции не установлены на:

- А. кисели и компоты;
- В. мясные блюда;
- С. блюда из картофеля.

14. Нормы закладки продуктов в Сборнике даны в:

- А. граммах и килограммах;
- В. килограммах и штуках;
- С. граммах и штуках.

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

- А. вычислите 60% от числа 2310;
- В. определите разность числа 2310 и 12% от него;
- С. определите сумму числа 2310 и 25% от этого числа.

16. Решите задачу.

Бригада кондитеров за неделю изготовила кондитерских изделий на сумму 183 000 руб. Первый кондитер работал 5 дней, изготавливая ежедневно 300 шт. изделий, второй - 6 дней и изготавливал ежедневно 350 шт. изделий, третий - 4 дня и изготавливал ежедневно 400 шт. изделий. На какую сумму изготовил изделий каждый кондитер?

Тестовый контроль №2.

Вариант 1.

I. Выберите правильный ответ.

1. 1.Размер торговой наценки зависит от:

- А. объема товарооборота предприятия общественного питания;
- В. числа посадочных мест;
- С. спроса и предложения;
- Д. числа работающих на предприятии общественного питания.

2. При составлении калькуляции пользуются:

- A. ГОСТами «Общественное питание»;
 - B. ТУ;
 - C. Сборниками рецептур и ТТК;
 - D. Технологическими картами.
3. При составлении плана - меню не учитывают:
- A. производственные возможности и пропускную способность торгового зала;
 - B. желания производственного персонала;
 - C. ассортиментный перечень продукции, соответствующий предприятию данной категории;
 - D. сезонность.
4. Прием товара от поставщика по количеству на предприятии общественного питания осуществляется на основании:
- A. накладной на внутреннее перемещение;
 - B. товарно - транспортной накладной;
 - C. закупочного акта;
 - D. счет - фактуры.
5. Товарные потери в кладовых ПОП не возникают в процессе:
- A. транспортировки;
 - B. хранения;
 - C. обработки;
 - D. отпуска.
6. В заготовочный цех непосредственно от поставщика, минуя кладовую, получают:
- A. овощи;
 - B. мясо;
 - C. муку;
 - D. специи.
7. Передачу готовой продукции из производства на раздачу оформляют:
- A. накладной на внутреннее перемещение;
 - B. счет - фактурой;
 - C. дневным заборным листом;
 - D. товарной накладной.
8. В состав рабочей комиссии для проведения инвентаризации не входит:
- A. представитель налоговой службы;
 - B. представитель администрации;
 - C. материально - ответственное лицо;
 - D. работник бухгалтерии.
9. Материальная ответственность на ПОП не устанавливается
- A. за продукцию собственного производства
 - B. покупные товары
 - C. музыкальную программу
 - D. столовую и кухонную посуду
10. Договор о полной материальной ответственности заключают с

- А. кассиром и старшим кассиром
- В. учениками и практикантами
- С. выпускниками специальных учебных заведений в течении первого года их работы
- Д. работниками экономических служб

II. Ответьте на вопросы.

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

Проставьте номер соответствия цены и ее определения в таблице.

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

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

- А. находим рецептуру в Сборнике рецептов блюд;
- Б. определяем количество кг готового изделия, для этого выход одной порции умножают на запланированное количество порций;
- В. определяем количество порций;
- Г. устанавливаем выход одной порции;
- Д. определяем необходимое количество продуктов, для этого норму закладки каждого продукта, указанную в рецептуре на 1000 г выхода, умножают на количество кг готового изделия.

ОТВЕТ

Вариант 2.

I. Выберите правильный ответ.

1. Торговая наценка не покрывает расходы на:

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

2. Калькуляционный расчет составляют на:

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

3. План - меню составляет:

- А) директор;
- Б) бухгалтер - калькулятор;

- В) начальник снабжения;
- Г) заведующий производством.

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

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

5. Кладовщик сдает в бухгалтерию товарный отчет:

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

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

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

7. Инвентаризацию на предприятии общественного питания не проводят при:

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

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

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

9. Бригадная материальная ответственность на производстве применяется, если невозможно разграничить ответственность каждого работника
работа осуществляется в несколько смен так решает заведующий производством это решение работника

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

возместить недостачу

списать недостачу на издержки производства внести изменения в документы

11. Ответьте на вопросы.

- А) Кем и когда составляется план-меню?
- Б) Какие документы служат основанием для установления норм вложения сырья при расчете стоимости блюд?

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

- А.определяется ассортимент блюд по плану-меню;
- Б. исчисляется величина наценки;
- В. указывается выход блюда;
- Г. исчисляется стоимость сырьевого набора;

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

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

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

ОТВЕТ:

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

А. сладкие блюда;

Б. напитки;

В. холодные закуски;

Г. вторые блюда;

Д. первые блюда;

Е. кондитерские изделия.

ПРОМЕЖУТОЧНЫЙ (РУБЕЖНЫЙ) КОНТРОЛЬ

Вопросы для дифференцированного зачета

Вариант 1.

I. Выберите правильный ответ.

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

А) брутто;

Б) нетто;

В) готовых полуфабрикатов.

2. Ограниченную материальную ответственность на предприятии общественного питания несет:

А) повар;

Б) кладовщик;

В) грузчик.

3. Из чего складывается цена в общественном питании:

А) стоимость сырья и торговая наценка;

Б) себестоимость продукции и торговая надбавка;

В) стоимость сырья и налоги.

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

А) 25%;

Б) 32%;

В) 56%.

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

А) картофель;

Б) мясо;

В) сметана.

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

А) картофель;

Б) рыба;

В) мясо.

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

А) договор аренды;

Б) договор покупки;

В) договор поставки.

8. В это подразделение предприятия общественного питания сдаются готовые изделия из

заготовочных и кондитерских цехов:

А) буфет;

Б) магазин-кулинария;

В) экспедиция.

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

А) раздают работникам предприятия;

Б) приходуется в доход предприятия;

В) забирают руководители предприятия.

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

А) овощи;

Б) мясо;

В) муку.

11. Дополните предложение.

А) Ограниченная материальная ответственность возникает

Б) покупка продуктов у населения оформляется

III. Ответьте на вопросы.

А) С какой целью проводится инвентаризация?

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

IV. Решите задачу.

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

V. Составьте калькуляцию блюда «Кабачки, фаршированные овощами»

Наименование сырья	Норма		Цена, р.к.	Сумма, р.к.
	На 1 порцию, г	На 100 порций, кг		
Сладкий перец	127		120-00	
Сахар	3		60-00	
Уксус 3%	10		15-00	
Лук репчатый	24		50-00	
Морковь	19		45-00	
Петрушка (корень)	9		120-00	
Масло растительное	15		65-00	
Капуста б/к	25		30-00	
Маргарин	5		80-00	
Помидоры свежие	20		65-00	
Чеснок	3		110-00	
Брынза	11		70-00	
Лук-порей	5		120-00	
Общая стоимость сырьевого набора, р.к.	X	X	X	
Наценка 120%, р.к.	X	X	X	
Цена продажи блюда, р.к.	X	X	X	
Выход одного блюда в готовом виде, г	X	X	X	140

Вариант 2.

I. Выберите правильный ответ.

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

- А) брутто;
Б) нетто;
В) готовых изделий.
2. Договор о полной материальной ответственности не заключают с работниками, выполняющими работы по:
А) приему и хранению ценностей;
Б) обработке продуктов;
В) отпуску и продаже продуктов.
3. Торговая наценка - это:
А) часть розничной цены товара, предназначенная для возмещения расходов;
Б) добавленная стоимость к покупной цене товара, предназначенная для возмещения расходов и получения прибыли;
В) добавленная стоимость к продажной цене товара, предназначенная для возмещения торговых расходов.
4. Назовите цель составления плана-меню:
А) чтобы сосчитать выручку;
Б) чтобы заказать продукты на базах снабжения;
В) чтобы рассчитать потребность в продуктах.
5. Товарный отчет составляют на основе:
А) первичных документов по приходу и расходу товаров;
Б) требования в кладовую;
В) плана-меню.
6. Нормы естественной убыли не распространяются на:
А) мясо и рыбу;
Б) штучные и фасованные товары;
В) кондитерские изделия.
7. Какой документ выписывается материально-ответственным лицом при отпуске товаров покупателю:
А) акт;
Б) накладная;
В) доверенность.
8. Это документ составляет заведующий кондитерским цехом для изготовления кондитерских изделий:
А) счет-фактура;
Б) наряд-заказ;
В) план-меню.
9. Укажите, как при составлении калькуляции исчисляют стоимость сырьевого набора:
А) складывают цены всех продуктов, входящих в калькуляционный расчет;
Б) складывают нормы закладки всех продуктов, входящих в блюдо, и умножают на цену;
В) умножают нормы закладки продуктов на их цены.
10. По каким ценам ведут учет тары:
А) по продажным;
Б) свободным;
В) покупным.
- II. Дополните предложение.
А) Полная материальная ответственность возникает

Б) При подсчете потребности в муке учитывается ее

III. Ответьте на вопросы.

А) В каких случаях проведение инвентаризации обязательно?

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

IV. Решите задачу.

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

V. Составьте калькуляцию блюда «Салат с птицей»

Наименование сырья	Норма		Цена, р.к.	Сумма, р.к.
	На 1 порцию, г	На 100 порций, кг		
Курица	115		260-00	
Картофель	27		40-00	
Огурцы свежие	13		80-00	
Капуста цветная	21		60-00	
Помидоры свежие	18		65-00	
Сельдерей(корень)	6		120-00	
Фасоль стручковая консервированная	8		50-00	
Горошек зеленый консервированный	15		60-00	
Спаржа	23		110-00	
Майонез	30		90-00	
Общая стоимость сырьевого набора, р.к.	X	X	X	
Наценка 120%, р.к.	X	X	X	
Цена продажи блюда, р.к.	X	X	X	
Выход одного блюда в готовом виде, г	X	X	X	150

3. ОСНОВНАЯ И ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература:

1. Алексеев Е.М., Мифтахудинова Н.М.. Основы учета и калькуляции в предприятиях общественного питания. 2011г.
2. Гуккаев В.Б. Организация общественного питания: правила работы, учет, налогообложение. Москва, 2012г.
3. Куликова О.А., Перетятко М.Ю. Бухгалтерский учет в общественном питании. 2012г.
4. Морозова Л.Л. Бухгалтерский учет в общественном питании. Москва - Санкт- Петербург, 2012г.
5. Николаева Г.А. Бухгалтерский учет в общественном питании. Москва, 2011 г.
6. Перетятко Т.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании. Москва, 2012г.
7. Потапова И.И. Калькуляция и учет. Москва, Издательский центр «Академия», 2013г.

Дополнительная литература:

8. Сборник мучных кондитерских изделий. Санкт-Петербург. Г идрометеоиздат.2012г.
9. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Москва. Экономика. 2013г.
10. Щербакова В.И. Теория бухгалтерского учета. Москва, 2010 г.

Интернет - ресурсы

1. <http://www.buh.ru/document-376>
2. <http://www.audit-it.ru/articles/account/otrasl/a89/42253.html>
3. <http://www.texno-plus.ru/publ/1-1-0-6>