

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Республики Крым  
«Феодосийский политехнический техникум»

Утверждаю:  
Заместитель директора  
по учебной работе  
О.Г. Сердюкова  
«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2024г.

**Фонд оценочных средств  
по учебной дисциплине ОП.13 Калькуляция и учет в общественном питании**

в рамках программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности среднего профессионального образования  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Форма проведения оценочной процедуры: дифференцированный зачет**

Феодосия, 2024

**Организация - разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Феодосийский политехнический техникум»

**Разработчики:** Ситник Т.В., преподаватель специальных дисциплин

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине  
ОП.13 Калькуляция и учет в общественном питании  
рассмотрен и одобрен на заседании цикловой комиссии  
технологических дисциплин

Протокол № от « » 2024г.

Председатель цикловой комиссии \_\_\_\_\_ Т.В. Ситник

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине  
ОП.13 Калькуляция и учет в общественном питании  
рассмотрен и одобрен на заседании методического совета

Протокол № от « » 2024г.

Председатель методического совета \_\_\_\_\_ О.Г. Сердюкова

Старший методист \_\_\_\_\_ М.А. Бондаренко

# 1 ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

## 1.1 Общие положения

Фонд оценочных средств (ФОС) предназначен для оценки результатов освоения образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ОП.13 Калькуляция и учет в общественном питании

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущей, промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета – 8 семестр.

ФОС разработан в соответствии с программой подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Общие компетенции и личностные результаты формируются в процессе освоения ППССЗ в целом, поэтому по результатам освоения учебной дисциплины ОП.13 Калькуляция и учет в общественном питании возможно оценивание положительной динамики их формирования.

## 1.2 Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке

Таблица 1 - Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке

Предмет оценивания	Показатели оценки	Критерии оценки	Типовое задание
<b>Знания:</b> - 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;	- знание видов учета, требований, предъявляемые к учету; - формулировка задач бухгалтерского учета; - знание предмета и метода бухгалтерского учета; - перечисление элементов бухгалтерского учета; - характеристика принципов и форм организации бухгалтерского учета - формулировка особенностей организации бухгалтерского учета в общественном питании; - перечисление основных направлений совершенствования учета и контроля отчетности на современном этапе; - характеристика форм документов, применяемых в организациях питания,	Полнота ответов, точность формулировок. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы. Обоснованность результатов поставленным целям. Адекватность применения профессиональной терминологии	Фронтальный опрос. Задания по воспроизведению понятий в области калькуляции и учета. Тестовые задания с выбором ответа в закрытой форме, на установление соответствие в закрытой форме или на установление правильной последовательности в закрытой форме. Практические работы.

<p>- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;</p> <p>- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;</p> <p>- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;</p> <p>- понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.</p> <p>- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;</p> <p>. - сборники рецептов как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовой продукции;</p> <p>- правила документального оформления движения материальных ценностей;</p> <p>- источники поступления продуктов и тары;</p> <p>- правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;</p> <p>- методику осуществления контроля за товарными запасами;</p> <p>- понятие и виды товарных потерь, методику их списания;</p> <p>- методику проведения инвентаризации и выявления ее</p>	<p>их классификация;</p> <p>- формулировка требований, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;</p> <p>- знание прав, обязанностей и ответственности главного бухгалтера;</p> <p>- знание понятия цены, ее элементов, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;</p> <p>- знание понятия товарооборота предприятий питания, его видов и методов расчета.</p> <p>- знание сущности плана-меню, его назначения, виды, порядок составления;</p> <p>. - характеристика сборников рецептов как основных нормативных документов для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовой продукции;</p> <p>- знание правил документального оформления движения материальных ценностей;</p> <p>- характеристика источников поступления продуктов и тары;</p> <p>- знание правил оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;</p> <p>- знание методики осуществления контроля за товарными запасами;</p> <p>- знание понятия и видов товарных потерь, методику их списания;</p>		
---	---	--	--

<p>результатов;  - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материальноответственных 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</p>	<p>-знание методики проведения инвентаризации и выявления ее результатов;  - знание понятия материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материальноответственных лиц;  - знание порядка оформления и учета доверенностей;  - знание ассортимента меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;  - знание правил торговли;  - знание вида оплаты по платежам;  - характеристика видов и правил осуществления кассовых операций;  - знание правил и порядка расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;  - знание правил поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями</p>		
<p><b>Умения:</b>  - вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;  - составлять товарный</p>	<p>- демонстрация навыков ведения учета, оформления документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;  - демонстрация навыков</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям.</p>	

<p>отчет за день;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;</li> <li>- составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;</li> <li>- рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;</li> <li>- участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;</li> <li>- пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;</li> <li>- принимать оплату наличными деньгами;</li> <li>- принимать и оформлять безналичные платежи;</li> <li>- составлять отчеты по платежам.</li> </ul>	<p>составления товарного отчета за день;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- умение определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;</li> <li>- умение составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;</li> <li>- демонстрация навыков расчета цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;</li> <li>- демонстрация навыков участия в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;</li> <li>- демонстрация умений пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;</li> <li>- умение принимать оплату наличными деньгами;</li> <li>- умение принимать и оформлять безналичные платежи;</li> <li>- умение составлять отчеты по платежам.</li> </ul>	<p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательности действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения задания. Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий и т.д.</p>	
---	--	---	--

<p><b>ОК 01</b>          Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>Способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>- адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>- оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>- адекватность определения потребности в информации;</li> <li>- эффективность поиска;</li> <li>- адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>- разработка детального плана действий;</li> <li>- правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>- точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	
<p><b>ОК. 02</b>          Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач</p>	<p>Информация и информационные технологии, необходимые для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных</li> </ul>	

<p>профессиональной деятельности</p>		<p>задач;  - адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;  - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;  - адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	
<p><b>ОК.03</b>  Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>Профессиональное и личностное развитие, предпринимательская деятельность</p>	<p>- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;  - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии;  -точность определения сущности предпринимательства, его видов;  - адекватность понимания</p>	



		<p>значения малого бизнеса для экономики страны</p> <p>-точность определения мер господдержки малому бизнесу,</p> <p>-точность определения видов предпринимательских рисков и методов их минимизации</p>	
<p><b>ОК 04.</b> Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>Работа в коллективе и команде</p>	<p>- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</p> <p>- оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	
<p><b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Устная и письменная коммуникация</p>	<p>- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</p> <p>-толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	
<p><b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного</p>	<p>Гражданско-патриотическая позиция</p>	<p>- понимание значимости своей профессии, демонстрирование осознанного поведения на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных</p>	

поведения		отношений, применение стандартов антикор- рупционного поведения	
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Сохранность окружающей среды	- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
<b>ОК. 08</b> Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Средства физической культуры	- адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
<b>ОК.09</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Профессиональная документация на государственном и иностранном языках	- адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; - точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - правильно писать	

		простые связанные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
--	--	--	--

В рамках реализации программы воспитания ГБ ПОУ РК «ФПТ» на занятиях учебной дисциплины ОП.13 Калькуляция и учет в общественном питании реализуются следующие **личностные результаты (ЛР)**:

**ЛР 2** Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций

**ЛР 6** Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях

**ЛР 9** Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях

**ЛР 10** Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой

**ЛР 12** Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания

**ЛР 13** Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности

**ЛР 16** Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития Республики Крым, готовый работать на их достижение

**ЛР18** Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики

**ЛР 21** Активно применяющий полученные знания на практике

**ЛР 23** Признающий ценность непрерывного образования, ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, избегающий безработицы; управляющий собственным профессиональным развитием; рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности

### 1.3 Система оценки освоения программы учебной дисциплины

Знания, умения, навыки обучающихся оцениваются оценками: "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно", "зачтено", "незачтено".

#### Оценка устного ответа

Оценка "**отлично**" выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, правильно обосновывает принятое решение, владеет понятийным аппаратом, умеет собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать практический материал для иллюстраций теоретических положений, умеет анализировать современное состояние отрасли, науки и техники.

Оценка "**хорошо**" выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, владеет понятийным аппаратом, умеет собирать, систематизировать, анализировать и использовать практический материал для иллюстраций теоретических положений, умеет анализировать современное состояние отрасли.

Оценка "**удовлетворительно**" выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала,

Оценка "**неудовлетворительно**" выставляется обучающемуся студенту, который не знает значительной части программного материала, имеет разрозненные, бессистемные знания, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении понятий, искажает их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал, за полное незнание и непонимание учебного материала или отказ отвечать.

#### Оценка умений решать расчетные, ситуационные, учебно-профессиональные задачи

Оценка "**отлично**" выставляется обучающемуся, если он владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач, умеет самостоятельно решать проблему/задачу на основе изученных методов, приемов, технологий; умеет пользоваться нормативными документами; умеет создавать и применять документы, связанные с профессиональной деятельностью; умеет самостоятельно принимать решения на основе проведенных исследований.

Оценка "**хорошо**" выставляется обучающемуся, если он правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет

необходимыми навыками и приемами их выполнения, имеет навыки самостоятельного решения проблем/задач на основе изученных методов, приемов, технологий; умеет пользоваться нормативными документами; умеет создавать и применять документы, связанные с профессиональной деятельностью.

Оценка **"удовлетворительно"** выставляется обучающемуся, если он испытывает затруднения при выполнении практических задач, решает проблему/задачу на основе изученных методов, приемов, технологий с помощью преподавателя; владеет навыками создания и применения документов, связанных с профессиональной деятельностью с помощью преподавателя.

Оценка **"неудовлетворительно"** выставляется обучающемуся, который допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические задачи, не умеет решать проблему/задачу на основе изученных методов, приемов, технологий, испытывает большие затруднения при использовании нормативной документации, не владеет навыками создания и применения документов, связанных с профессиональной деятельностью

## **2 Фонд оценочных средств по учебной дисциплине ОП.13 Калькуляция и учет в общественном питании**

### **2.1 Входной контроль**

Входной контроль проводится для проверки отдельных знаний обучающихся, необходимых для изучения дисциплины ОП.13 Калькуляция и учет в общественном питании. Входной контроль охватывает всех обучающихся курса, проводится в начале обучения по дисциплине, в течение одного контрольного мероприятия.

Входной контроль по дисциплине ОП.13 Калькуляция и учет в общественном питании проводится в форме письменного экспресс - опроса

1. Дайте определение понятиям: сырье, полуфабрикат, готовая продукция.
2. Что относится к нормативно-технологической документации предприятий общественного питания?
3. Что является производственной программой предприятия общественного питания средней мощности?
4. Что указывается в плане-меню?
5. Какие факторы учитываются при составлении плана-меню?
6. Что отражено в калькуляционной карточке?
7. Что представляет собой Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий?

### **Критерии оценки:**

Оценка **"отлично"** выставляется обучающемуся, если он исчерпывающе, четко и логически стройно отвечает на вопрос, умеет тесно увязывать теорию с практикой, владеет понятийным аппаратом.

Оценка "**хорошо**" выставляется обучающемуся, если он грамотно и по существу излагает материал, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, владеет понятийным аппаратом.

Оценка "**удовлетворительно**" выставляется обучающемуся, если он допускает неточности, недостаточно правильные формулировки при ответе на вопрос, допускает нарушения логической последовательности, слабо владеет понятийным аппаратом.

Оценка "**неудовлетворительно**" выставляется обучающемуся, который допускает существенные неточности, неправильные формулировки при ответе на вопрос, не владеет понятийным аппаратом.

## **2.2 Текущий контроль**

### **2.2.1 Тестирование**

#### **Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета**

##### **Вариант 1**

Укажите правильный вариант ответа.

#### **1. Бухгалтерский учет – это:**

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

#### **2. Основным для бухгалтерского учета является измеритель:**

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

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

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

#### **4. Что такое инвентаризация:**

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

**5. Что учитывают в натуральных измерителях:**

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

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

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

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

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

**8. На предприятии общественного питания проводят хозяйственные операции по:**

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

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

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

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

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

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

- А) 4200 кг;
- Б) 420 кг;
- В) 42 кг

**12. При оформлении документа нельзя:**

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

**13. К документам производства не относится:**

- А) план – меню;
- Б) товарная книга;
- В) накладная на внутреннее перемещение.

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

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

**15. Запишите последовательность проведения расчетов. Вычислите, используя клавиши калькулятора: проценты, сумму, разность:**

- А) вычислите 30% от числа 1210;
- Б) определите разность числа 1210 и 13% от него;
- В) 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**

Укажите правильный вариант ответа.

**1. Каковы цели бухгалтерского учета?**

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

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

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

**3. Какие требования предъявляются к бухгалтерскому учету:**

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

**4. Какой измеритель не существует:**

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



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

- А) статистический;
- Б) оперативно-технический;
- В) бухгалтерский.

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

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

**7. Кому подчиняется главный бухгалтер:**

- А) менеджеру;
- Б) руководителю;
- В) начальнику отдела кадров.

**8. Под термином «округлить число» понимается:**

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

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

- А) вес брутто;
- Б) вес нетто;
- В) выход готового изделия.

**10. К реквизитам документа не относится:**

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

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

- А) счет – фактура;
- Б) закупочный акт;
- В) требование – накладная.

**12. В Сборнике рецептур не указан:**

- А) Расход сырья на 1 порцию;
- Б) Расход сырья на 5 порций;

В) Расход сырья на 1000г

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

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

**14. Нормы закладки продуктов в Сборнике даны в:**

- А) граммах и килограммах;
- Б) килограммах и штуках;
- В) граммах и штуках.

**15. Запишите последовательность проведения расчетов. Вычислите, используя клавиши калькулятора: проценты, сумму, разность:**

- А) вычислите 60% от числа 2310;
- Б) определите разность числа 2310 и 12% от него;
- В) 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?

**Тема 2. Ценообразование в общественном питании**

### Вариант 1

*Выберите правильный ответ.*

**1. Размер торговой наценки зависит от:**

- А) объема товарооборота предприятия общественного питания;
- Б) числа посадочных мест;
- В) спроса и предложения;
- Г) числа работающих на предприятии общественного питания.

**2. При составлении калькуляции пользуются:**

- А) ГОСТами «Общественное питание»;
- Б) ТУ;
- В) Сборниками рецептур и ТТК; Г) Технологическими картами.

**3. При составлении плана – меню не учитывают:**

- А) производственные возможности и пропускную способность торгового зала;
- Б) желания производственного персонала;
- В) ассортиментный перечень продукции, соответствующий предприятию данной категории;

Г) сезонность.

**4. Прием товара от поставщика по количеству на предприятии общественного питания осуществляется на основании:**

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

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

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

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

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

**7. Передачу готовой продукции из производства на раздачу оформляют:**

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

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

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

**9. Материальная ответственность на ПОП не устанавливается:**

- А) за продукцию собственного производства;
- Б) покупные товары;
- В) музыкальную программу;
- Г) столовую и кухонную посуду.

**10. Договор о полной материальной ответственности заключают:**

- А) с кассиром и старшим кассиром;
- Б) учениками и практикантами;
- В) выпускниками специальных учебных заведений в течении первого года их работы;
- Г) работниками экономических служб.

Ответьте на вопросы.

**1. Каков порядок записи блюд в плане-меню?**

---

**2. В каком документе составляют калькуляцию блюд?**

---

**3. 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	

**4. 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

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 10кг.

**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 кражи, хищения, ограбления;
- Г) ликвидации, реорганизации предприятия.

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

- А) сборник рецептов блюд;

- Б) технико-технологическая карта;
- В) ассортиментный перечень продукции;
- Г) технологическая карта.

**9. Бригадная материальная ответственность на производстве применяется, если:**

- А) невозможно разграничить ответственность каждого работника;
- Б) работа осуществляется в несколько смен;
- В) так решает заведующий производством или это решение работника.

**10. При обнаружении недостачи материально – ответственные лица должны:**

- А) найти виновных в ней;
- Б) возместить недостачу;
- Б) списать недостачу на издержки производства;
- Г) внести изменения в документы.

Ответьте на вопросы.

**1. Кем и когда составляется план-меню?**

---

**2. Какие документы служат основанием для установления норм вложения сырья при расчете стоимости блюд?**

---

**3. 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...

**4. 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.

ОТВЕТ...

### **Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация**

#### **1. Инвентаризация на предприятии проводится:**

- 1) материально ответственными лицами;
- 2) работниками бухгалтерии;
- 3) специальной комиссией, назначенной руководителем предприятия;
- 4) работниками планового отдела и другими специалистами предприятия.

#### **2. В каких случаях проведение инвентаризации обязательно:**

- 1) при передаче имущества в аренду, продаже и выкупе;
- 2) при составлении годовой бухгалтерской отчетности;
- 3) при смене материально ответственных лиц;
- 4) любой из ответов верен.

#### **3. Куда относится недостача материальных ценностей в пределах норм естественной убыли:**

- 1) за счет виновных лиц;
- 2) на издержки производства (обращения);
- 3) на финансовый результат;
- 4) любой из вариантов верен.

#### **4. Излишки материальных ценностей зачисляются:**

- 1) за счет виновных лиц;
- 2) на издержки производства (обращения);
- 3) на финансовый результат;
- 4) любой из вариантов верен.

#### **5. Куда относится недостача материальных ценностей сверх пределов норм естественной убыли:**

- 1) за счет виновных лиц;
- 2) на издержки производства (обращения);
- 3) на финансовый результат;
- 4) любой из вариантов верен.

#### **6. В каком месяце должны быть отражены результаты инвентаризации:**

- 1) в месяце, следующем за отчетным;
- 2) в годовом отчете;
- 3) того месяца, когда была закончена инвентаризация;
- 4) в любом месяце года.

#### **7. На какой счет бухгалтерского учета подлежат оприходованию излишки ценностей, выявленных в ходе проведения инвентаризации:**

- 1) 99 «Прибыли, убытки»
- 2) 94 «Недостачи и потери от порчи ценностей»
- 3) 98 «Доходы будущих периодов»
- 4) 91-1 «Прочие доходы и расходы», субсчет 91-1 «Прочие доходы».

**8. Количество инвентаризаций и сроки проведения инвентаризации определяются:**

- а) руководителем организации;
- б) вышестоящей организацией;
- в) главным бухгалтером.

**9. Обязательные инвентаризации проводятся:**

- а) перед составлением годовой бухгалтерской отчетности;
- б) перед составлением квартальной бухгалтерской отчетности;
- в) перед составлением полугодовой бухгалтерской отчетности.

**10. По объему инвентаризации подразделяются на:**

- а) сплошные;
- б) частичные;
- в) выборочные.

**11. Для проведения инвентаризации в организации создается:**

- а) общественная комиссия;
- б) постоянно действующая инвентаризационная комиссия;
- в) комиссия административная.

**12. До начала проверки фактического наличия имущества инвентаризационной комиссии:**

- а) следует самостоятельно составить отчеты и приложить все приходные и расходные документы;
- б) нет необходимости составлять или получать отчеты;
- в) надлежит получить последние приходные и расходные документы на момент инвентаризации или отчеты.

**13. Материально ответственные лица до проведения инвентаризации:**

- а) дают расписку;
- б) выписывают для комиссии доверенность;
- в) дают расписку и выписывают для комиссии доверенность.

**14. Проверка фактического наличия имущества производится при обязательном участии:**

- а) менеджера;
- б) материально ответственных лиц;
- в) представителя вышестоящей организации;
- г) санитарного врача.



**15. При проведении инвентаризации товарно-материальных ценностей оформляется:**

- а) инвентаризационная опись;
- б) расчетно-платежная ведомость;
- в) кассовый отчет.

**Критерии оценки**

Тест по теме №3
14 – 15 – «5»
11 – 13 – «4»
9 – 11 – «3»
менее 9 – «2»

**Эталон ответов на тест**

Номер вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Номер ответа	3	4	2	3	1	3	4	в	а	а.б в	б	в	а	б	а

**2.2.2 Самостоятельная работа**

**Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания**

Решение задач с помощью Сборника рецептов

1. Какое количество картофеля необходимо для приготовления 20 кг картофеля, жаренного ломтиками 18 ноября и 7 апреля?
2. Какое количество свеклы столовой (свежей) потребуется для приготовления 7 кг пассированной свеклы в феврале?
3. Сколько отходов получится при обработке 10 кг перца свежего сладкого?
4. сколько отходов получится при обработке 12 кг огурцов теплично-парниковых и 15 кг огурцов грунтовых?
5. Какое количество грибов белых маринованных (в банках) необходимо для 100 порций «Винегрета с грибами», если на одну порцию расходуется 40г грибов массой нетто?
6. Сколько необходимо взять свежего лука репчатого для приготовления 35 порций «Бифштекса с луком», если на одну порцию идет 40г лука репчатого пассированного?
7. Сколько яблок необходимо для приготовления 50 порций «Яблоко с сиропом», если на одну порцию по рецептуре идет 179г яблок свежих?
8. Сколько порций «Яблоко печеных» получится из 10 кг яблок свежих если для приготовления одной порции необходимо 128г яблок?

Оценка умений решать расчетные, ситуационные, учебно-профессиональные задачи

Оценка "**отлично**" выставляется обучающемуся, если он владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач, умеет самостоятельно решать проблему/задачу на основе изученных методов, приемов, технологий; умеет пользоваться нормативными документами; умеет создавать и применять документы, связанные с профессиональной деятельностью; умеет самостоятельно принимать решения на основе проведенных исследований.

Оценка "**хорошо**" выставляется обучающемуся, если он правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения, имеет навыки самостоятельного решения проблем/задач на основе изученных методов, приемов, технологий; умеет пользоваться нормативными документами; умеет создавать и применять документы, связанные с профессиональной деятельностью.

Оценка "**удовлетворительно**" выставляется обучающемуся, если он испытывает затруднения при выполнении практических задач, решает проблему/задачу на основе изученных методов, приемов, технологий с помощью преподавателя; владеет навыками создания и применения документов, связанных с профессиональной деятельностью с помощью преподавателя.

Оценка "**неудовлетворительно**" выставляется обучающемуся, который допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические задачи, не умеет решать проблему/задачу на основе изученных методов, приемов, технологий, испытывает большие затруднения при использовании нормативной документации, не владеет навыками создания и применения документов, связанных с профессиональной деятельностью

## 2.3 Практические занятия

Практическое занятие - это форма организации учебного процесса, предполагающая выполнение обучающимися практических заданий под руководством преподавателя.

Дидактическая цель практических занятий - формирование у обучающихся профессиональных умений, а также практических умений, необходимых для изучения последующих учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, а также подготовка к применению этих умений в профессиональной деятельности.

В ходе практических занятий обучающиеся овладевают умениями пользоваться нормативно-технологической документацией, работать с нормативными документами и инструктивными материалами, определять наличие запасов и расход продуктов; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов.

Задачи, которые решаются в ходе практических занятий по учебной дисциплине ОП 13 Калькуляция и учет в общественном питании:

- формирование знаний, умений и навыков в части освоения профессиональной деятельности, связанной с калькуляцией и учетом в общественном питании;
- формирование системы знаний обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, соответствующих требованиям ФГОС СПО;
- формирование исследовательских и практических интересов обучающихся с учетом современных требований к специалистам;
- формирование общих и профессиональных компетенций, личностных результатов;
- приобретение практических навыков по организации калькуляции и учета в общественном питании

Согласно учебному плану специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело по учебной дисциплине ОП 13 Калькуляция и учет в общественном питании объем практических работ предусматривает 24 часов.

При выполнении практических работ обучающийся должен **знать/понимать:**

- 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;

- сборники рецептур как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовой продукции;
- 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 материальноответственных лиц;
- 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

**уметь:**

- 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 рецептур 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 средствами автоматизации при расчетах с потребителями;
- принимать оплату наличными деньгами;
- принимать и оформлять безналичные платежи;
- составлять отчеты по платежам.

При выполнении практических работ у обучающихся формируются следующие **профессиональные компетенции:**

**ПК 1.1.** Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

**ПК 1.2.** Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

**ПК 1.3.** Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

**ПК 1.4.** Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

**ПК 2.1.** Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

**ПК 2.2.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 2.3.** Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

**ПК 2.4.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 2.5.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 2.6.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 2.7.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 2.8.** Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

**ПК 3.1.** Организовывать и проводить приготовление сложных супов;

**ПК 3.1.** Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

**ПК 3.2.** Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 3.3.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 3.4.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 3.5.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 3.6.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 3.7.** Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

**ПК 4.1.** Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

**ПК 4.2.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 4.3.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 4.4.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 4.5.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 4.6.** Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

**ПК 5.1.** Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

**ПК 5.2.** Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

**ПК 5.3.** Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 5.4.** Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 5.5.** Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 5.6.** Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;

**ПК 6.1.** Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 6.2.** Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями. **ПК 6.3.** Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала;

**ПК 6.4.** Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;

**ПК 6.5.** Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте;

**ПК 7.1.** Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара

**ПК 7.2.** Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

формируются **общие компетенции:**

**ОК 01** Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

**ОК. 02** Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

**ОК.03** Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях

**ОК. 04** Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

**ОК. 05** Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста

**ОК 06** Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения

**ОК 07** Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

**ОК. 08** Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

**ОК.09** Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

реализуются следующие **личностные результаты (ЛР)**:

**ЛР 2** Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций

**ЛР 6** Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях

**ЛР 9** Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях

**ЛР 10** Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой

**ЛР 12** Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания

**ЛР 13** Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности

**ЛР 16** Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития Республики Крым, готовый работать на их достижение

**ЛР18** Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики

**ЛР 21** Активно применяющий полученные знания на практике

**ЛР 23** Признающий ценность непрерывного образования, ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, избегающий безработицы; управляющий собственным

профессиональным развитием; рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности

## Перечень практических работ

### по учебной дисциплине ОП.13 Калькуляция и учет в общественном питании

Таблица 2 – Перечень практических работ и формируемых компетенций

№ п/п	Тема практической работы	ПК + ОК+ЛР	Количество часов
1	Работа со Сборником рецептур: расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства, определение процентной доли потерь при различных видах обработки	ПК.1.1- ПК.1.4 ПК.2.1- ПК.2.8 ПК.3.1- ПК.3.7 ПК.4.1- ПК.4.6 ПК.5.1- ПК.5.6 ПК.6.1- ПК.6.5 ПК.7.1- ПК.7.2 ОК.01-09 ЛР: 2, 6, 9, 10, 12, 13, 16, 18, 21, 23	4
2	Составление плана-меню.	ПК.1.1- ПК.1.4 ПК.2.1- ПК.2.8 ПК.3.1- ПК.3.7 ПК.4.1- ПК.4.6 ПК.5.1- ПК.5.6 ПК.6.1- ПК.6.5 ПК.7.1- ПК.7.2 ОК.01-09 ЛР: 2, 6, 9, 10, 12, 13, 16, 18, 21, 23	2
3	Составление калькуляционных карт на холодные закуски	ПК.3.1- ПК.3.7 ПК.6.1- ПК.6.5 ПК.7.1- ПК.7.2 ОК.01-09 ЛР: 2, 6, 9, 10, 12, 13, 16, 18, 21, 23	2
4	Составление калькуляционных карт на 1 блюда	ПК.1.1- ПК.1.4 ПК.2.1- ПК.2.8 ПК.3.1- ПК.3.7 ПК.4.1- ПК.4.6 ПК.5.1- ПК.5.6 ПК.6.1- ПК.6.5 ПК.7.1- ПК.7.2 ОК.01-09 ЛР: 2, 6, 9, 10, 12, 13, 16, 18, 21, 23	2
5	Составление калькуляционных карт на 2 блюда	ПК.2.1- ПК.2.8 ПК.6.1- ПК.6.5 ПК.7.1- ПК.7.2 ОК.01-09 ЛР: 2, 6, 9, 10, 12, 13, 16, 18, 21, 23	2
6	Составление калькуляционных карт на сладкие блюда	ПК.4.1- ПК.4.6 ПК.5.1- ПК.5.6	2



		ПК.6.1- ПК.6.5 ПК.7.1- ПК.7.2 ОК.01-09 ЛР: 2, 6, 9, 10, 12, 13, 16, 18, 21, 23	
7	Оформление документов первичной отчетности по учету сырья товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчета за день	ПК.1.1- ПК.1.4 ПК.2.1- ПК.2.8 ПК.3.1- ПК.3.7 ПК.4.1- ПК.4.6 ПК.5.1- ПК.5.6 ПК.6.1- ПК.6.5 ПК.7.1- ПК.7.2 ОК.01-09 ЛР: 2, 6, 9, 10, 12, 13, 16, 18, 21, 23	4
8	Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.	ПК.1.1- ПК.1.4 ПК.2.1- ПК.2.8 ПК.3.1- ПК.3.7 ПК.4.1- ПК.4.6 ПК.5.1- ПК.5.6 ПК.6.1- ПК.6.5 ПК.7.1- ПК.7.2 ОК.01-09 ЛР: 2, 6, 9, 10, 12, 13, 16, 18, 21, 23	4
9	Порядок работы на контрольно-кассовых машинах, правила осуществления кассовых операций, их документальное оформление и учет (экскурсия на предприятие общественного питания)	ПК.1.1- ПК.1.4 ПК.2.1- ПК.2.8 ПК.3.1- ПК.3.7 ПК.4.1- ПК.4.6 ПК.5.1- ПК.5.6 ПК.6.1- ПК.6.5 ПК.7.1- ПК.7.2 ОК.01-09 ЛР: 2, 6, 9, 10, 12, 13, 16, 18, 21, 23	2
Всего:			24

### Критерии оценивания практической работы

Знания, умения, навыки обучающихся оцениваются оценками: "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно"

При выставлении оценки применяются следующие критерии:

**Оценка «отлично»** - если обучающийся выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий; использует теоретические знания для комплексного решения поставленных задач; владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практического задания, умеет самостоятельно решать задачу на основе изученных методов, приемов, технологий; владеет навыками применения нормативных документов, связанных с профессиональной деятельностью (Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий); задание выполнено верно и в полном объеме с пояснением всех действий).

**Оценка «хорошо»** - если обучающийся выполнил работу с соблюдением необходимой последовательности действий, но недостаточно полно; использует теоретические знания для комплексного решения поставленных задач; владеет необходимыми навыками и приемами выполнения практического задания, имеет навыки самостоятельного решения задачи на основе изученных методов, приемов, технологий; владеет навыками применения нормативных документов, связанных с профессиональной деятельностью (Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий); в расчетах допущены несущественные ошибки

**Оценка «удовлетворительно»** - если обучающийся выполнил работу не полностью, в ходе проведения работы были допущены ошибки; владеет навыками применения нормативных документов, связанных с профессиональной деятельностью с помощью преподавателя (Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий), практическое задание выполнено не в полном объеме; произведены недостаточно точные расчеты.

**Оценка «неудовлетворительно»** -если обучающийся выполнил работу не полностью, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практическое задание, испытывает большие затруднения при использовании нормативной документации (Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий); в расчетах допущены существенные ошибки.

## **Информационное обеспечение обучения**

### **Основные печатные и электронные издания**

#### **Законодательные и нормативные акты**

1. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный Приказом Минобрнауки России 9 декабря 2016 года № 1565
2. ГОСТ 30389 -2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
3. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 № 113н (зарегистрировано в Минюсте России 11.04.2022 № 68148).
4. Федеральный закон от 06.12.2011 № 402-ФЗ «О бухгалтерском учете»
5. Методические рекомендации о порядке формирования показателей бухгалтерской отчетности организации, утвержденные приказом Министерства финансов Российской Федерации от 28.06.2000 г. № 60. 06.2003).
6. План счетов бухгалтерского учета финансово-хозяйственной деятельности организации и Инструкция по его применению, утвержденные приказом Министра финансов Российской Федерации от 31.10.2000 г. № 94н.
7. Положение по ведению бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности, утв. Приказом Минфина РФ от 29.07.98 № 34н (с изм., утв. Приказом Минфина РФ от 24.03.2000 № 31н).
8. Положение по бухгалтерскому учету (ПБУ) 9/99 «Доходы организации», утв. Приказом Минфина РФ от 06.05.99 № 32н.
9. Положение по бухгалтерскому учету (ПБУ) 10/99 «Расходы организации», утв. Приказом Минфина РФ от 06.05.99 № 33н.

10. Положение по бухгалтерскому учету (ПБУ 5/01) «Учет материально-производственных запасов», утв. Приказом Минфина РФ от 09.06.2001 № 44н.
11. Положение по бухгалтерскому учету (ПБУ 6/01) «Учет основных средств», утв. Приказом Минфина РФ от 30.03.2001 № 26н.
12. Положение по бухгалтерскому учету (ПБУ 18/02) «Учет расчетов по налогу на прибыль», утв. Приказом Минфина РФ от 19.11.2002 № 114н.

#### **Учебные пособия и учебники**

13. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 397 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15495-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538384>
14. Мацикова О. В. Калькуляция и учет : учебное пособие / О. В. Мацикова, Т. Н. Болашенко, И. Л. Короткевич. — Минск:Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2020. — 196 с. — ISBN 978-985-503-920-5. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/94310>
15. 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, 2024. — 426 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15892-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542500>

#### **Дополнительная литература**

1. Периодические издания: «Наша кухня» , «Наша кухня. Выпечка»».

#### **Интернет-ресурсы**

1. <https://profspo.ru/info/for-organizations>
2. <http://foodis.ru/> (общепит:информационный сайт);
3. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/6/mc/discipline%20SPO/mi/6.260502/p/page.html> (информационно - образовательный ресурс);
4. <http://www.pitportal.ru/> (информационно - образовательный ресурс – Все для общепита России);
5. <http://www.creative-chef.ru/3/>( Центр ресторанный партнерства "Креатив - Шеф");
6. <http://supercook.ru> (Кулинария, кухни мира народов мира и множество разных полезных советов);
7. <http://x-food.ru> (Тайны кулинарии);
8. <http://www.povarenok.ru> (кулинарная социальная сеть)
9. <http://www.friio.ru> и другие (Федерация рестораторов и отельеров)
10. <https://nomnoms.info/kulinariya/>

### **3. Итоговый контроль.**

#### **Вопросы для дифференцированного зачета**

##### **Вариант 1.**

*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)**

- 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) приходяют 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

---

**12. Ответьте на вопросы**

А) С какой целью проводится инвентаризация?

---

---

---

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

---

---

**13. Решите задачу**

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

**14. Составьте калькуляцию блюда «Кабачки, фаршированные овощами»**

Наименование сырья	Норма		Цена, руб	Сумма, руб
	На 1 порцию, г	На 100 порций, кг		
Сладкий перец	127		180-00	
Сахар	3		70-00	
Уксус 3%	10		150-00	
Лук репчатый	24		50-00	
Морковь	19		45-00	
Петрушка (корень)	9		320-00	
Масло растительное	15		165-00	
Капуста б/к	25		50-00	
Маргарин	5		280-00	
Помидоры свежие	20		165-00	
Чеснок	3		310-00	
Брынза	11		570-00	
Лук-порей	5		320-00	
Общая стоимость	X	X	X	
Наценка 120%, р.к.	X	X	X	
Цена продажи блюда, р.к.	X	X	X	
Выход одного блюда в	X	X	X	140

**Вариант 2**

*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 снабжении;

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.

**11. Дополните предложение.**

А) Полная материальная ответственность возникает

---

Б) При подсчете потребности в муке учитывается ее

---

**12. Ответьте на вопросы**

А) В каких случаях проведение инвентаризации обязательно?

---

---

---

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

**13. 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%.

**15. Составьте калькуляцию блюда «Салат с птицей»**

Наименование сырья	Норма		Цена, руб	Сумма, руб
	На 1 порцию, г	На 100порций, кг		
Курица	115		360-00	
Картофель	27		60-00	
Огурцы свежие	13		180-00	
Капуста цветная	21		160-00	
Помидоры свежие	18		165-00	
Сельдерей (корень)	6		320-00	
Фасоль стручковая	8		150-00	
Горошек зеленый консервированный	15		260-00	
Спаржа	23		310-00	
Майонез	30		290-00	
Общая стоимость сырьевого набора,	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