

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ОП.05 Калькуляция и основы учета.
43.01.09 Повар, кондитер

Маркс, 2019 г.

РАССМОТРЕНО
цикловой методической комиссией сферы
общественного питания

Протокол № 1
От «24» август 20 19 г.

Председатель
цикловой методической комиссией
Горбатова Г.В. Горбатова Г.В.

Разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ № 1569 от 09 декабря 2016 года по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Заместитель директора по учебно -
производственной работе
Гостева И.Ю. Гостева И.Ю.

Заместитель директора по учебной
работе
Федотова Н.В. Федотова Н.В.

Составитель: Тихонова Т.И., преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ СО «МПК»

**ПАСПОРТ
ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ОП. 05 Калькуляция и основы учета**

Приобретенный практический опыт, освоенные умения, усвоенные знания	Результаты обучения ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Наименование раздела, МДК, темы,	Уровень освоения	Наименование контрольно - оценочного средства	
					Текущий контроль	Промежуточная аттестация
1	2		3	4	5	6
иметь практический опыт: в -составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептур; -оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчет за день; -выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учётные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию; -оформлять документы по результатам	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 9 ОК 10 ОК 11		Раздел 1 Учет на предприятиях общественного питания Тема 1.1.Общая характеристика бухгалтерского учета. Тема 1. 2.Организация бухгалтерского учета в общественном питании. Раздел 2. Ценообразование в общественном питании. Тема 1. Ценообразование в общественном питании Раздел 3. Учет сырья и продуктов на предприятиях общественного питания. Тема 1. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания. Тема 2 . Учет продуктов на производстве	1-2	- Вопросы для устного (письменного) опроса по теме/разделу - Тестовые задания по темам Практические занятия (отчет), Самостоятельная работа (реферат, доклад, сообщение, технологические и калькуляционные карты, работа со сборником рецептур)	Зачет (с оценкой).

инвентаризации; -составлять технологическую карту; должен знать: - цели, задачи, сущность бухгалтерского учёта, новые законодательные и нормативные доку- менты, используемые в организациях учёта, документы и документацию, её оформление и ис- пользование в учёте; - структуру и назначение Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, Сборника рецептур мучных кондитерских изделий, порядок ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий; - порядок расчёта потребности сырья на производстве и в кондитерском цехе; - порядок получения продуктов из кладовой;						

- документальное оформление отпуска блюд и кондитерских изделий; - порядок проведения инвентаризации; порядок учёта предметов материального оснащения;						
--	--	--	--	--	--	--

Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

ОП. 05 Калькуляция и основы учета.

Элементы ПМ.05	Формы промежуточной аттестации*							
	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
ОП.05. Калькуляция и основы учета						Зачет (с оценкой)		

1. Общие положения

Фонд оценочных средств по общепрофессиональной дисциплине ОП.05 Калькуляция и основы учета предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся,

ФОС ОП. 05 включает контрольно – оценочные средства (КОС) для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме тестов.

КОС разработаны в соответствии с образовательной программой по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**Перечень оценочных средств
текущего контроля знаний, умений обучающихся по ОП.05 Основы
калькуляции и учета**

№ п/п	Наименование КОС	Краткая характеристика оценочного средства	Материалы для представления в ФОС
1	Вопросы для устного (письменного) опроса теме, разделу		Перечень вопросов по темам
2	Тесты по темам, разделам.	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Тесты по темам
3	Рабочая тетрадь	Средство закрепления и проверки знаний по темам.	Перечень вопросов по темам
4	Практические занятия	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач или заданий.	Методические рекомендации по выполнению практических занятий
5	Самостоятельная работа (компьютерные презентации, сообщение, технологические карты, схемы)	Компьютерные презентации	Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы
		Технологические карты, технологические схемы, калькуляционные карты	

**Перечень оценочных средств для промежуточной аттестации
обучающихся по ОП.05 Основы калькуляции и учета**

№ п/п	Наименование КОС	Краткая характеристика оценочного средства	Материалы для представления в ФОС
1	Задания для зачета (с оценкой)		1. Перечень вопросов для подготовки обучающихся к зачету

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

Контрольно – оценочные средства для текущего контроля

ОП.05 Основы калькуляции и учета
профессия 43.01.09. Повар, кондитер

Преподаватель: _____

г. Маркс, 2019 г.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**Перечень вопросов
для устного (письменного) опроса по темам
ОП.05 Основы калькуляции и учета**

профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Преподаватель: _____

г. Маркс, 2019 г.

Пояснительная записка

Вопросы составлены для следующих тем:

Раздел 1. Учет на предприятиях общественного питания

Тема 1.1. Общая характеристика бухгалтерского учета.

Тема 1. 2. Организация бухгалтерского учета в общественном питании.

Раздел 2. Ценообразование в общественном питании.

Тема 1. Ценообразование в общественном питании

Раздел 3. Учет сырья и продуктов на предприятиях общественного питания.

Тема 1. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания.

Тема 2. Учет продуктов на производстве.

Критерии оценки:

-оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если логично изложил содержание своего ответа на вопрос, правильно использовал научную терминологию в контексте ответа;

-оценка «хорошо» ставится, если обучающийся допустил малозначительные ошибки, или недостаточно полно раскрыл содержание вопроса, а затем не смог в процессе беседы самостоятельно дать необходимые поправки и дополнения.

-оценка «удовлетворительно» ставится, если в ответе допущены значительные ошибки, или в нем не раскрыты некоторые существенные аспекты содержания, или экзаменуемый не смог показать необходимые умения.

-оценка «неудовлетворительно» ставится, если в ответе допущены значительные ошибки, свидетельствующие о недостаточном уровне подготовки обучающегося

Перечень вопросов для устного или письменного опроса

Раздел 1. Учет на предприятиях общественного питания

Тема 1.1. Общая характеристика бухгалтерского учета.

1. Какой приём бухгалтерского учёта начал применяться в конце XV в. и является основным в настоящее время?
2. Какой вид учёта осуществляется на местах производства, работ, выполнения различных хозяйственных функций, в связи с чем его сведения ограничиваются рамками организации?
3. Что отличается бухгалтерский учёт от оперативного и статистического?
4. Какой учётный измеритель применяется в учёте?
5. С помощью какого измерителя можно определить количество затраченного труда, исчисленного в единицу времени?
6. Какие требования предъявляются к хозяйственному учёту?
7. Что является объектами бухгалтерского учёта?
8. Общее методологическое руководство бухгалтерским учётом в Российской Федерации осуществляется:
9. Как учитываются в бухгалтерском учёте организации текущие затраты на производство продукции и затраты, связанные с капитальными и финансовыми вложениями?
10. Кто несёт ответственность за организацию бухгалтерского учёта в организациях?
11. Какой документ составляется при назначении и увольнении главного бухгалтера?
12. С кем согласовывается назначение, увольнение и перемещение материально ответственных лиц?
13. Какой учёт обеспечивает формирование и отражение во внутренней отчётности данных о состоянии имущества путём обобщения информации?
14. Что обеспечивает финансовый учёт?

Тема 1.2. Организация бухгалтерского учета в общественном питании.

1. Принципы и формы организации бухучета.
2. Понятия о документах учета.
3. Классификация документов.
4. По каким признакам классифицируются документы.
5. Какие формы ведения бух. учета вам известны.
6. Назовите основные бухгалтерские задачи.
7. Охарактеризуйте основные принципы организации бухгалтерского учета.
8. Какие схемы учета товаров вам известны?
9. Какие формы ведения бухгалтерского учета вам известны?

10. Какие реквизиты должны содержать первичные документы?
11. Для каких целей используются бухгалтерские документы?

Раздел 2. Ценообразование в общественном питании.

Тема 1. Ценообразование в общественном питании

1. Понятие о цене.
2. Виды цен.
3. Из чего складывается цена в общественном питании?
4. Какие цены могут применяться в качестве учетных на предприятии общественного питания?
5. По каким ценам стоимость блюд списывается с заведующего производством?
7. Цена – _____ выражение стоимости товара (услуги).
6. Установите соответствие между термином и определением.
 1. оптовая цена
 2. розничная цена
 3. рыночная цена

А. цена, по которой товары реализуются непосредственно населению.

Б. цена, устанавливаемая продавцом с учётом конъюнктуры рынка.

В. цена, по которой производитель реализует свою продукцию оптовым покупателям.
7. Цены на продукцию собственного производства и покупные товары определяются путём
8. Установите соответствие между термином и определением.
 1. Договорная цена
 2. Покупная цена
 3. Продажная
9. План – меню, его назначение.
10. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.
11. Расчет необходимого количества продуктов.
12. Калькуляция розничных цен: Порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства.

13. Чем являются сборники рецептур для предприятий общественного питания?
14. Какая информация содержится в Сборнике рецептур помимо самих рецептур и технологии приготовления?
15. В чем отличие Сборника рецептур блюд и Сборника рецептур мучных кондитерских и булочных изделий?
16. Что такое калькуляция?
17. Как составляется калькуляционный расчет?
18. Кто и как устанавливает наценки в общественном питании?
19. В чем состоит отличие разных способов калькуляции цен на продукцию общественного питания?
20. Как рассчитывается цена на продукцию общественного питания без калькуляции?
21. Как рассчитывают цены на продукцию кондитерского цеха?
22. Как рассчитывают цены для мелкорозничной сети?

Раздел 3. Учет сырья и продуктов на предприятиях общественного питания.

Тема 1. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания.

1. Как оформляют материальную ответственность на предприятиях общественного питания?
2. Какие виды материальной ответственности применяются на предприятиях общественного питания?
3. Охарактеризуйте основные положения договора о материальной ответственности.
4. На основании каких документов товары приходят в кладовых предприятия?
5. Что такое доверенность? Порядок ее оформления и учета.
6. Как и по каким документам производится отпуск товаров (продуктов) из кладовых?
7. Как может быть организован учет товаров и тары в кладовой?
8. Как ведется товарная книга?
9. Как учитывается тара в кладовой?
10. Что такое естественная убыль продуктов?
11. Как списываются товарные потери в результате боя, порчи, лома?
12. Как кладовщик составляет товарный отчет?
13. Что такое инвентаризация?
14. В каких случаях обязательно проведение инвентаризации?
15. Каков порядок проведения инвентаризации?
16. Как оформляется инвентаризация?
17. Как и по каким показателям определяются результаты инвентаризации?

Тема. 2 Учет продуктов на производстве

1. Как организована материальная ответственность на производстве?
2. Какие элементы входят в состав товарооборота общественного питания?
3. Как оформляется поступление сырья на производство?
4. Что такое дневной заборный лист?
5. Какой отчет составляют материально-ответственные лица на производстве?
6. Как определяют реализацию за наличный расчет?
7. Как проводят списание соли и специй?
8. Как проводится инвентаризация на производстве?
9. Как оформляют операции в цехах по производству полуфабрикатов?
10. В чем состоит особенность оформления операций в мясном цехе по
11. производству полуфабрикатов?
12. что такое наряд-заказ?
13. Как производят сдачу готовых кондитерских изделий в экспедицию?
14. Как отчитываются заведующие кондитерским цехом?

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

Комплект тестовых заданий
по темам учебной дисциплины
ОП.05 Основы калькуляции и учета
профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Преподаватель: _____

Маркс, 2019

Тема 1.

РАЗДЕЛ 1. ПОНЯТИЕ БУХГАЛТЕРСКОГО УЧЕТА

Тест №1.

1. *Как подразделяется бухгалтерский учет в условиях рыночной экономики?*

- а) финансовый, управленческий, налоговый;
- б) оперативный, статистический, бухгалтерский;
- в) хозяйственный, оперативный;
- г) хозяйственный, налоговый.

2. *Учет выполняет функции:*

- а) наблюдении за хозяйственной деятельностью предприятия;
- б) измерения хозяйственных операций;
- в) регистрация хозяйственных операций;
- г) все вышеперечисленные.

3. *Что такое хозяйственный учет?*

- а) массовое наблюдение за явлениями природы, состоянием общества и производства с целью выявления закономерностей их развития;
- б) количественное отражение и качественная характеристика средств и хозяйственных процессов для контроля и активного воздействия на их развитие;
- в) формирование полной и достоверной информации об учете хозяйственных операций для целей налогообложения;
- г) бухгалтерские документы, составляемые в момент совершения хозяйственных операций.

4. *Оперативный учет – это ...*

- а) система сплошного, непрерывного и взаимосвязанного наблюдения и контроля за хозяйственной деятельностью предприятия с целью получения о ней текущей и итоговой информации;
- б) система изучения массовых явлений и процессов в жизни общества, а также социально-экономических явлений с целью установления закономерностей их развития;
- в) система быстрого сбора информации о важнейших показателях деятельности предприятия, необходимая для управления;
- г) формирование полной и достоверной информации об учете хозяйственных операций для целей налогообложения.

5. *Статистический учет - это ...*

- а) система быстрого сбора информации о важнейших показателях деятельности предприятия, необходимая для управления;
- б) формирование полной и достоверной информации об учете хозяйственных операций для целей налогообложения;
- в) система изучения массовых явлений и процессов в жизни общества, а также социально-экономических явлений с целью установления закономерностей их развития;
- г) система сплошного, непрерывного и взаимосвязанного наблюдения и контроля за хозяйственной деятельностью предприятия с целью получения о ней текущей и итоговой информации.

6. Бухгалтерский учет – это ...

- а)** система сплошного, непрерывного и взаимосвязанного наблюдения и контроля за хозяйственной деятельностью предприятия с целью получения о ней текущей и итоговой информации;
- б)** система изучения массовых явлений и процессов в жизни общества, а также социально-экономических явлений с целью установления закономерностей их развития;
- в)** система быстрого сбора информации о важнейших показателях деятельности предприятия, необходимая для управления;
- г)** формирование полной и достоверной информации об учете хозяйственных операций для целей налогообложения.

7. Вид учета, применяющий для наблюдения особые способы и приемы: обследование, перепись, наблюдение, средние величины, индексы:

- а)** оперативный учет;
- б)** статистический учет;
- в)** бухгалтерский учет;
- г)** хозяйственный учет.

8. Система сплошного, непрерывного и взаимосвязанного наблюдения и контроля за хозяйственной деятельностью предприятия с целью получения о ней текущей и итоговой информации – это ...

- а)** оперативный учет;
- б)** статистический учет;
- в)** бухгалтерский учет;
- г)** хозяйственный учет.

9. На основе данных какого вида учета составляется бухгалтерский баланс, отчет о прибылях и убытках и приложения к бухгалтерскому балансу?

- а)** финансовый учет;
- б)** управленческий учет;
- в)** налоговый учет.

10. Массовый мониторинг социально-экономических явлений в области экономики, науки, культуры, здравоохранения осуществляет:

- а)** оперативный учет;
- б)** статистический учет;
- в)** бухгалтерский учет;
- г)** хозяйственный учет.

11. Целью какого вида учета является формирование полной и достоверной информации о налогах и сборах, уплаченных предприятием?

- а)** финансового;
- б)** управленческого;
- в)** налогового;
- г)** хозяйственного.

12. Какие требования предъявляются к хозяйственному учету?

- а)** документальное оформление хозяйственных операций, полнота отражения данных;
- б)** достоверность, своевременность, экономичность;
- в)** доступность, а также сопоставимость плановых и учетных данных;
- г)** все вышеперечисленные.

13. Какие виды учетных измерителей применяются в хозяйственном учете?

- а) натуральные;
 - б) трудовые;
 - в) денежные;
 - г) все вышеперечисленные.
- 14. Обобщающий учетный измеритель:**
- а) натуральный;
 - б) трудовой;
 - в) денежный.
- 15. Килограммы, метры, литры, штуки – это ...**
- а) натуральные измерители;
 - б) трудовые измерители;
 - в) денежные измерители.
- 16. Рабочие дни, часы, минуты – это ...**
- а) натуральные измерители;
 - б) трудовые измерители;
 - в) денежные измерители.
- 17. Измеритель, применяемый для измерения количества затраченного труда:**
- а) натуральный;
 - б) трудовой;
 - в) денежный.
- 18. Измеритель, применяемый для измерения количества товаров, сырья, готовой продукции:**
- а) натуральный;
 - б) трудовой;
 - в) денежный.
- 19. Кому непосредственно подчиняется главный бухгалтер?**
- а) никому;
 - б) руководителю организации;
 - в) заместителю директора;
 - г) менеджеру.
- 20. Кто несет ответственность за формирование учетной политики, ведение бухгалтерского учета, своевременное представление полной и достоверной бухгалтерской отчетности?**
- а) руководитель;
 - б) заместитель руководителя;
 - в) менеджер;
 - г) главный бухгалтер.
- 21. К каким пользователям бухгалтерской информации относится арбитражный суд?**
- а) внутренние пользователи;
 - б) внешние пользователи, имеющие прямой финансовый интерес;
 - в) внешние пользователи, не имеющие прямого финансового интереса;
 - г) внешние пользователи без финансового интереса.
- 22. К каким пользователям бухгалтерской информации относится аппарат управления предприятием?**
- а) внутренние пользователи;
 - б) внешние пользователи, имеющие прямой финансовый интерес;
 - в) внешние пользователи, не имеющие прямого финансового интереса;
 - г) внешние пользователи без финансового интереса.
- 23. К каким пользователям информации относятся инвесторы и кредиторы?**

- а) внутренние пользователи;
- б) внешние пользователи, имеющие прямой финансовый интерес;
- в) внешние пользователи, не имеющие прямого финансового интереса;
- г) внешние пользователи без финансового интереса.

24. *К каким пользователям информации относятся аудиторские фирмы?*

- а) внутренние пользователи;
- б) внешние пользователи, имеющие прямой финансовый интерес;
- в) внешние пользователи, не имеющие прямого финансового интереса;
- г) внешние пользователи без финансового интереса.

25. *Поставщики и покупатели – это ...*

- а) внутренние пользователи;
- б) внешние пользователи, имеющие прямой финансовый интерес;
- в) внешние пользователи, не имеющие прямого финансового интереса;
- г) внешние пользователи без финансового интереса.

26. *К каким пользователям бухгалтерской информации относится Министерство финансов РФ?*

- а) внутренние пользователи;
- б) внешние пользователи, имеющие прямой финансовый интерес;
- в) внешние пользователи, не имеющие прямого финансового интереса;
- г) внешние пользователи без финансового интереса.

Тема 1. Ценообразование в общественном питании

Продолжительность теста – 45 минут.

Критерии оценивания:

- «5» - получают обучающиеся, справившиеся с работой на 90-100% (27-30 баллов);
- «4» - ставится в том случае, если верные ответы составляют 80% (24-26 баллов);
- «3» - соответствует работа, содержащая 50-70% правильных ответов (15-23 баллов).

Вариант 1

На задания с 1 по 15 отводится по 2 минуты на каждый вопрос, каждый правильный ответ оценивается в 1 балл.

Выберите один правильный ответ:

1. Из чего складывается цена в общественном питании?

- а. стоимость сырья и торговая надбавка;
- б. себестоимость продукции и торговая надбавка;
- в. стоимость сырья и налоги.

2. Какие цены могут применяться в качестве учетных на предприятии общественного питания?

- а. покупные;
- б. продажные;
- в. покупные и продажные.

3. Сверка фактического наличия имущества и обязательств организации с данными бухгалтерского учета – это:

- а. калькуляция;
- б. документация;
- в. инвентаризация.

4. По каким ценам стоимость блюд списывается с заведующего производством?

- а. по продажным;
- б. покупным;
- в. продажным и покупным.

5. От чего зависит оформление отпуска продукции из производства на раздачу?

- а. от формы оплаты;
- б. места расположения раздачи;
- в. графика работы.

6. Перечень расположенных в одном порядке различных холодных и горячих закусок, первых и вторых блюд, горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий, имеющих в продаже ресторана на данный день с указанием цен, выхода, способа приготовления и перечня, входящих в их состав компонентов – это:

- а. калькуляционная карточка;
- б. сборник рецептур;
- в. план – меню.

7. В каком документе указаны расход сырья, выход полуфабрикатов и готовых блюд, приведены правила подготовки сырья к производству, технология приготовления блюд и мучных кондитерских изделий:

- а. калькуляционная карточка;
- б. сборник рецептур;
- в. план – меню.

8. Какой способ хранения товаров применяется на предприятиях общественного питания?

- а. хозяйственный;
- б. сортовой;
- в. секционный.

9. К видам учета на ПОП не относится:

- а. транспортный;
- б. статистический;
- в. бухгалтерский.

10. Для текущего руководства и деятельности ПОП используется учет

- а. бухгалтерский;
- б. оперативный;
- в. статистический.

11. В натуральных измерителях учитывают

- а. рабочее время;
- б. материальные ценности;
- в. заработную плату.

12. На основании какого документа проводится инвентаризация товаров на ПОП:

- а. Протокола ;
- б. Приказа руководителя;
- в. ФЗ № 402 «О бухгалтерском учете».

13. Какой документ оформляется при закупке товарно-материальных ценностей на рынке или у населения?

- а. дневной заборный лист;
- б. закупочный акт;
- в. накладная .

14. На основании какого документа осуществляется отпуск продуктов в производство?

- а. дневной заборный лист;
- б. требования;
- в. приказа.

15. Материально-ответственные лица на основании приходных и расходных документов составляют:

- а. товарные накладные;
- б. товарные отчеты;
- в. накладные на перемещение товаров.

Раздел 3. Учет сырья и продуктов на предприятиях общественного питания.

Тема 1. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания.

Дополните определение, вписав вместо черты пропущенное слово или слова

16. Договор о полной материальной ответственности заключают с работниками достигшими _____ лет.

17. Цена – _____ выражение стоимости товара (услуги).

Установите соответствие

18. Установите соответствие между термином и определением.

- 1. оптовая цена
- 2. розничная цена
- 3. рыночная цена

А. цена, по которой товары реализуются непосредственно населению.

Б. цена, устанавливаемая продавцом с учётом конъюнктуры рынка.

В. цена, по которой производитель реализует свою продукцию оптовым покупателям.

19. Установите соответствие уровней нормативного регулирования бухгалтерского учета в РФ.

- 1. Законодательный
- 2. Нормативный
- 3. Методический
- 4. Организационный

А. План счетов и инструкция по его применению

Б. Гражданский Кодекс РФ
В. График документооборота
Г. ПБУ 1/2008 «Учетная политика организации»

20. Установите соответствие между видами документов и моментом его составления.

1. Дневной заборный лист
2. Наряд-заказ
3. Закупочный акт

А. при отпуске сырья из кладовой и готовых кондитерских изделий
Б. при покупке товарно-материальных ценностей на рынке или у населения
В. Сдача готовых изделий в кладовую.

Вариант 2

На задания с 1 по 15 отводится по 2 минуты на каждый вопрос, каждый правильный ответ оценивается в 1 балл.

Выберите один правильный ответ:

1. Для ведения бухгалтерского учета на ПОП используются
 - а. рубли
 - б. доллары США
 - в. евро
2. Учет, характеризующий сложное, непрерывное, взаимосвязанное документальное отражение хозяйственных операций в различных измерителях, называется
 - а. статистический
 - б. бухгалтерский
 - в. оперативный
3. Для трудовых измерителей используют
 - а. килограммы
 - б. часы
 - в. литры
4. Главный бухгалтер несет ответственность за
 - а. выполнение плана по производству продукции
 - б. все хозяйственные операции, проводимые на ПОП
 - в. ведение учета и предоставление отчетности
5. Полную материальную ответственность на ПОП несет
 - а. директор
 - б. главный бухгалтер
 - в. заведующий производством
6. В состав рабочей комиссии для проведения инвентаризации не входит
 - а. представитель администрации
 - б. материально – ответственное лицо
 - в. работник бухгалтерии

7. 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.

8. Назовите цель составления плана- меню:

- а. чтобы сосчитать выручку;
- б. чтобы заказать продукты на базах снабжения;
- в. чтобы рассчитать потребность в продуктах.

9. Назовите документы, по которым устанавливают нормы вложения сырья на каждое блюдо:

- а. по меню;
- б. по сборнику рецептов;
- в. по плану-меню

10. Что делают с изделиями, не проданными в течение дня?

- а. уничтожают по акту;
- б. продают на следующий день;
- в. возвращают обратно на производство.

11. Как осуществляется реализация продукции в буфете?

- а. за наличный расчет;
- б. наличный расчет через кассу;
- в. наличный и безналичный расчеты.

12. Договор о полной материальной ответственности заключают с

- а. кассиром и старшим кассиром
- б. выпускниками специальных учебных заведений в течении первого года их работы
- в. работниками экономических служб

13. Отпуск продуктов в производство осуществляется на основании:

- а. акта и протокола;
- б. требований и накладных;
- в. заборных листов и актов.

14. Цены на продукцию собственного производства и покупные товары определяются путём:

- а. документации;
- б. калькуляции;
- в. инвентаризации.

15. Получение товарно-материальных запасов у поставщика производится на основании:

- а. счета – фактуры;
- б. товарно-транспортной накладной;
- в. доверенности;

На задания с 16 по 20 отводится по 3 минуты на каждый вопрос, правильный ответ оценивается в 3 балла.

Дополните определение, вписав вместо многоточия пропущенное слово или слова

16. Измерители, позволяющие учитывать затраченное на производство и реализацию продукции время и вложенный труд, называются.....

17. Инвентаризация на ПОП проводится с целью проверки наличия ценностей сбухгалтерского учета.

Установите соответствие

18. Установите соответствие уровней нормативного регулирования бухгалтерского учета в РФ.

1. Законодательный
2. Нормативный
3. Методический
4. Организационный

А. ПБУ 6/01 «Основные средства»

Б. Указания ЦБ РФ «О порядке ведения кассовых операций»

В. Федеральный закон № 402 «О бухгалтерском учете»

Г. Учетная политика организации

19. Установите соответствие между термином и определением.

1. Договорная цена
2. Покупная цена
3. Продажная

А. цена, по которой приобретается товар;

Б. цена, по которой реализуется товар, включая в себя торговую наценку;

В. цена, устанавливаемая по договоренности между продавцом и покупателем.

20. Установите соответствие между термином и определением.

1. Централизованная форма
2. Децентрализованная форма
3. Смешанная форма

А. предполагает выполнение всех операций в структурных подразделениях предприятия, как правило, разобщенных территориально.

Б. предполагает выполнение операций по работе с документами как в канцелярии, так и в других структурных подразделениях.

В. предполагает выполнение всех операций с документами в одном структурном подразделении, например канцелярии (в общем отделе).

ЭТАЛОН ОТВЕТА

1-В

2-А

3-Б

1-В

2-А

3-Б

4- Г

19

1-Б
2-Г
3-А
4-В
1-В
2-А
3-Б
20
1-В
2-А
3-Б
1-В
2-А
3-Б

И. И. ПОТАПОВА
КАЛЬКУЛЯЦИЯ
И УЧЕТ
РАБОЧАЯ ТЕТРАДЬ

Данное учебное пособие является частью учебно-методического комплекта по профессии
«Повар, кондитер».

Учебно-методические комплекты нового поколения включают в себя традиционные и инновационные учебные материалы, позволяющие обеспечить изучение общеобразовательных и общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей. Каждый комплект содержит учебники и учебные пособия, средства обучения и контроля, необходимые для освоения общих и профессиональных компетенций, в том числе и с учетом требований работодателя. Учебные издания дополняются электронными образовательными ресурсами. Электронные ресурсы содержат теоретические и практические модули с интерактивными упражнениями и тренажерами, мультимедийные объекты, ссылки на дополнительные материалы и ресурсы в Интернете. В них включен терминологический словарь и электронный журнал, в котором фиксируются основные параметры учебного процесса: время работы, результат выполнения контрольных и практических заданий. Электронные ресурсы легко встраиваются в учебный процесс и могут быть адаптированы к различным учебным программам.

Учебно-методический комплект разработан на основании Федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального образования с учетом его профиля

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА БУХГАЛТЕРСКОГО УЧЕТА

1.1. ДАЙТЕ ОПРЕДЕЛЕНИЯ И ОТВЕТЬТЕ НА ВОПРОСЫ

1. Что относится к товарам в общественном питании?

- а) _____
- б) _____
- в) _____

2. Какие требования предъявляют к учету?

- а) _____
- б) _____

3. Дайте определение:

хозяйственный учет — _____

4. Охарактеризуйте учетные измерители и приведите примеры:

а) натуральный

б) трудовой

_____ в)
Денежный _____

5. В какой валюте ведется бухгалтерский учет в Российской Федерации?

6. Что является предметом бухгалтерского учета?

7. Дайте определение:

хозяйственные средства предприятия — _____

8. Какие средства предприятия относятся к основным? Приведите примеры.

9. Какие средства предприятия относятся к оборотным? Приведите примеры.

Выберите правильный ответ и подчеркните его.

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

- а) хозяйственный;
- б) бухгалтерский;
- в) статистический?

2. Какие требования предъявляются к бухгалтерскому учету:

- а) точность и объективность;
- б) сдача документов не в срок;
- в) произвольная форма учета?

3. Какой измеритель не существует:

- а) натуральный;
- б) денежный;
- в) бухгалтерский?

4. Какой вид учета характеризует это определение: сложное, непрерывное, взаимосвязанное документальное отражение хозяйственных операций в различных измерителях;

- а) бухгалтерский;
- б) статистический;
- в) оперативно-технический?

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. Что учитывают в натуральных измерителях:

- а) рабочее время;
- б) количество работников на предприятии;
- в) материальные ценности?

7. 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?

8. Назовите заключительный элемент бухгалтерского учета:

- а) отчетность;
- б) квитанция;
- в) баланс.

9. Что означает понятие «двойная запись»:

- а) все записи делают на каждом счете два раза;
- б) все записи делают на взаимосвязанных счетах;
- в) все записи на счетах копируют в журналах?

КРОССВОРД

1.4. КРОССВОРД

Отгадав по горизонтали 11 слов, вы прочтете в выделенной строке по вертикали зашифрованное слово.

1. Учет, в котором хозяйственные средства и операции с ними регистрируются все без исключения в хронологической последовательности и своевременно оформляются документами.
2. Какой процесс является начальной стадией оборота средств в хозяйственной деятельности предприятия?
3. Тип измерителя, которым пользуются для учета количества израсходованного сырья и отпущенной продукции.
4. Валюта, в которой ведется бухгалтерский учет в нашей стране.
5. Способ выражения в денежном измерении имущества организации и его источников.
- 6 и 11. Требования к учету, необходимые для создания условий по участию работников в управлении деятельностью предприятия.
7. Способ группировки и обобщения информации об имуществе и обязательствах предприятия в денежном выражении на определенную дату.
8. Способ проверки соответствия фактического наличия имущества данным бухгалтерского учета.
9. Первичная регистрация хозяйственных операций с помощью документов в момент и в местах их совершения.
10. Учет, обеспечивающий экономические службы страны данными, необходимыми для перспективного планирования ее развития

ОРГАНИЗАЦИЯ БУХГАЛТЕРСКОГО УЧЕТА В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

2.1 ДАЙТЕ ОПРЕДЕЛЕНИЯ И ОТВЕТЬТЕ НА ВОПРОСЫ

1. Какие задачи необходимо решать предприятию для обеспечения эффективной работы?

а) _____

б) _____

в) _____

г) _____

д) _____

е) _____

2. Назовите схемы учета, применяемые на предприятиях:

а) _____

б) _____

3. Дайте определение:
форма бухгалтерского учета — _____

Тетрадь № 2

Раздел 2. Ценообразование в общественном питании.

Уважаемые студенты!

Данная рабочая тетрадь предназначена для более глубокого изучения темы «Ценообразование и калькуляция в общественном питании» дисциплины «Основы калькуляции и учета». При работе с тетрадью внимательно читайте правила, выполняйте каждое задание. Полученные знания будут Вам необходимы для конкурентоспособной высокопрофессиональной деятельности на любом предприятии общественного питания.

Данная тема формирует следующие общие компетенции:

- ОК 1. Понимать сущность и значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из способов ее достижения, определенных руководителем.
- ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности.
- ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **Вы должны уметь:**

-способствовать эффективной коммуникации и сотрудничеству с участниками поварской бригады.

-применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию.

- решать торговые задачи;

- пользоваться сборниками рецептур блюд и кулинарных рецептов;

- производить расчет себестоимости продуктов;

- составлять калькуляцию на блюдо и кондитерские изделия;

Вы должны знать:

- виды наценок в общественном питании;

- правила составления калькуляции на блюда и кулинарные изделий

Тема: «Ценообразование и калькуляция в общественном питании»

СОКРАЩЕНИЯ:



Наценка в %-_____

Наценка в рублях-_____

Закупочная цена-_____

Закупочная стоимость-_____

Продажная цена-_____

Продажная стоимость-_____

Скидка в %-_____

Скидка в рублях-_____

Первоначальная цена-_____

Первоначальная стоимость-_____

Общая стоимость-_____

ОПРЕДЕЛЕНИЯ

Наценка- это

Наценка в рублях-
это _____

Закупочная цена-
это _____

Закупочная стоимость-это _____

Продажная цена-это _____

Продажная стоимость-это _____



Скидка в %-это _____

Скидка в рублях-это _____

Первоначальная цена-это _____

Первоначальная стоимость-это _____

Общая стоимость-это _____

Себестоимость-это _____

Выход 1 порции-это _____

Цена 1 порции _____

НАЦЕНКА

Наценка на ПОП бывает: _____ и _____

Ограничение размеров наценки бывают в:



1. _____

2. _____

3. _____

Размеры ограничений:

ЗЦ Н

ПЦ



Если наценка, то это к цене

Если скидка, то это к цене

Решить задачу № 1.

Определить продажную цену макарон, если закупочная цена была 37р45к, а наценка составляет 60%.

Мой ответ: _____



Решить задачу № 2.

Определить продажную стоимость 95 кг. мяса говядины, если его закупочная цена составляла 145 р90к, а наценка- 85%.

Мой ответ: _____

Решить задачу № 3.

Определить стоимость 15кг яблок, если их цена до скидки составляла 81р35к, а размер скидки – 10%.

Мой ответ: _____

КАЛЬКУЛЯЦИЯ БЛЮД

Калькуляция – это _____

Составляется по _____ или _____

ПРАВИЛА КАЛЬКУЛЯЦИИ

1. Норма продуктов берется по колонке _____, полуфабрикаты берутся по колонке _____.
2. Калькуляция производится на 10 кг или 100 порций.
3. Норма продуктов записывается в килограммах, яйца в штуках, жидкость в литрах.

Калькуляция составляется в _____

_____, карты нумеруются и подшиваются в _____.
Для заметок: _____

Задание для тренировки:



Переведите одни единицы измерения в другие:

1) 100 грамм = _____ кг

2) 5670 грамм = _____ кг

3) 0.1 грамм = _____ кг

Решите задачу №4:

На одну порцию салата необходимо
 $\frac{1}{4}$ шт. яйца. Сколько штук яиц взять
на 50 порций салата.

Мой ответ: _____

Салаты: **масса салата/зелень (100/3)**

Супы: _____ / _____ / _____ / _____ (500/50/10/3)

Вторые блюда: _____ / _____ / _____ (75/150/50)



Образец

Калькуляционная карта № 1

На блюдо: Салат «Весна» 62/1-82

На 25 сентября 2016 г.

Общая стоимость: 984-50

Наценка 60% 590-70

Продажная стоимость 1575-20

Выход 1 порции 100 г

Цена 1 порции 15-75

Калькуляционная карта № ____

На блюдо: _____ / ____ - ____
На «__» _____ 201__ г.

Общая стоимость: _____
Наценка _____ %
Продажная стоимость _____
Выход 1 порции _____
Цена 1 порции _____

Для заметок: _____

Образец

Калькуляционная карта № 3

На блюдо: Суп с бобовыми 243/1-82
На 25 сентября 2016 г.

Общая стоимость: 1103-94
Наценка 70% 772-76
Продажная стоимость 1876-70
Выход 1 порции 500/50
Цена 1 порции 93-83

Практические занятия

Задание № 1. Составить калькуляционную карту на салат по сборнику рецептов 1982 года раскладка 100+ № варианта. Цены брать произвольно или по таблице № 2.

Задание № 2. Составить калькуляционную карту на суп по сборнику рецептов 1982 года раскладка 200+ № варианта.
Цены брать произвольно или по таблице № 2. Выход одной порции принят 250 грамм. В суп добавить мясо, сметану, соль, зелень.

Задание № 3. Составить калькуляционную карту на второе блюдо на полуфабрикат (без гарнира и без соуса) по сборнику рецептов 1982 года раскладка 600+ № варианта.
Цены брать произвольно или по таблице № 2

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Методические рекомендации
по выполнению практических занятий

ОП.05 Калькуляция и основы учета

профессия 43.01.09 Повар, кондитер

семестр 6

Преподаватель Тихонова Т.И.

Маркс, 2020 г

Перечень практических занятий по ОП.05 Калькуляция и основы учета

Наименование темы/раздела учебной дисциплины	Наименование лабораторного/практического занятия	Количество часов, отведенное на выполнение практическо го занятия
Раздел 1. Учет на предприятиях общественного питания		
Тема 1.Общая характеристика бухгалтерского учета		
Тема 2.Организация бухгалтерского учета в общественном питании.	Практическое занятие № 1.Практическая работа с документами учета.	2
	Практическое занятие № 2 Практическая работа с документами учета.	2
Раздел 2. Ценообразование в общественном питании.		
Тема 1. Ценообразование в общественном питании	Практическое занятие № 3 Решение задач на определение количества продуктов по сборнику рецептур.	
	Практическое занятие № 4. Решение задач на определение количества продуктов по сборнику рецептур.	
	Практическое занятие № 5. Решение задач со сборником рецептур	
	Практическое занятие № 6. Составление калькуляционных карт	
	Практическое занятие № 7. Решение задач	

	определение розничных цен на продукцию собственного производства.	
Раздел 3. Учет сырья и продуктов на предприятиях общественного питания.		
Тема 1. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания.	Практическое занятие № 8. Документальное оформление материальной ответственности.	2
	Практическое занятие № 9. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой.	2
	Практическое занятие № 10. Решение задач по определению товарных потерь.	
	Практическое занятие № 11. Документальное оформление списания товарных потерь.	
	Практическое занятие № 12. Документальное оформление инвентаризации продуктов и тары.	
Тема 2. Учет продуктов на производстве.		-

Ознакомиться с первичными учетными документами по учету операций в ПОП

Калькуляционная карточка (Унифицированная форма N ОП-1) (ОКУД 0330501) >>>
 План-меню (Унифицированная форма N ОП-2) (ОКУД 0330502) >>>
 Требование в кладовую (Унифицированная форма N ОП-3) (ОКУД 0330503) >>>
 Накладная на отпуск товара (Унифицированная форма N ОП-4) (ОКУД 0330504) >>>
 Закупочный акт (Унифицированная форма N ОП-5) (ОКУД 0330505) >>>
 Дневной заборный лист (Унифицированная форма N ОП-6) (ОКУД 0330506) >>>
 Опись дневных заборных листов (накладных) (Унифицированная форма N ОП-7) (ОКУД 0330507) >>>
 Акт о бое, ломе и утрате посуды и приборов (Унифицированная форма N ОП-8) (ОКУД 0330508) >>>
 Ведомость учета движения посуды и приборов (Унифицированная форма N ОП-9) (ОКУД 0330509) >>>
 Акт о реализации и отпуске изделий кухни (Унифицированная форма N ОП-10) (ОКУД 0330510) >>>
 Акт о продаже и отпуске изделий кухни (Унифицированная форма N ОП-11) (ОКУД 0330511) >>>
 Акт о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет (Унифицированная форма N ОП-12) (ОКУД 0330512) >>>

Контрольный расчет расхода специй и соли (Унифицированная форма N ОП-13) (ОКУД 0330513) >>>

Ведомость учета движения продуктов и тары на кухне (Унифицированная форма N ОП-14) (ОКУД 0330514) >>>

Акт о снятии остатков продуктов, полуфабрикатов и готовых изделий кухни (Унифицированная форма N ОП-15) (ОКУД 0330515) >>>

Ведомость учета остатков продуктов и товаров на складе (в кладовой) (Унифицированная форма N ОП-16) (ОКУД 0330516) >>>

Контрольный расчет расхода продуктов по нормам рецептур на выпущенные изделия (Унифицированная форма N ОП-17) (ОКУД 0330517) >>>

Акт о передаче товаров и тары при смене материально ответственного лица (Унифицированная форма N ОП-18) (ОКУД 0330518) >>>

Журнал учета столовой посуды и приборов, выдаваемых под отчет работникам организации (Унифицированная форма N ОП-19) (ОКУД 0330519) >>>

Заказ-счет (Унифицированная форма N ОП-20) (ОКУД 0330520) >>>

Акт на отпуск питания сотрудникам организации (Унифицированная форма N ОП-21) (ОКУД 0330521) >>>

Акт на отпуск питания по безналичному расчету (Унифицированная форма N ОП-22) (ОКУД 0330522) >>>

Акт о разделке мяса-сырья на полуфабрикаты (Унифицированная форма N ОП-23) (ОКУД 0330523) >>>

Ведомость учета движения готовых изделий в кондитерском и других цехах (Унифицированная форма N ОП-24) (ОКУД 0330524) >>>

Наряд-заказ на изготовление кондитерских и других изделий (Унифицированная форма N ОП-25) (ОКУД 0330525) >>>

Практическое занятие №1

Тема: Практическая работа с документами учета.

Дисциплина: ОП.5 Калькуляция и основы учета.

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер 34 группа, 3 курс

Дата проведения: _____

Цели занятия: Дидактическая (обучающая): Закрепление теоретических знаний по работе с документами по учету операций в общественном питании. Формирование знаний, умений работать документами учета.

Воспитательная: -воспитывать профессиональную направленность;

Развивающая: Развитие познавательной активности; логического мышления,

Вид занятия: практическое занятие.

Тип урока: урок закрепления и совершенствования знаний, умений и навыков.

Методы занятия: информационно – развивающий, наглядный; практический.

Оборудование и методическое обеспечение урока: с использованием интернет ресурсов, инструкционно-технологическая карты.

Литература: С.В. Ермилова «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»
Карта урока - 90 мин

№ элемента занятия	Элементы занятия	Время, минут	Методы
1	Организационная часть. Проверка посещаемости; Готовность к уроку.	2мин	Словесный
2	Мотивация учебной деятельности. Настрой на удачу.	5мин	Словесный, иллюстрационн
3	Формулирование студентами темы урока; Постановка целей и задач занятия.	10 мин	Словесный
4	Актуализация опорных знаний студентов. Инструктирование.	15мин	Словесный, иллюстрационн ый
5	Воспроизведение ранее полученных знаний и способов деятельности. Инструктирование.	15 мин	Практический; иллюстрационн ый
6	Самостоятельное выполнение практической части работы. Проведение расчетов. Заполнение	35 мин	Практический;
7	Обобщение и систематизация знаний.	13мин	Словесный, иллюстрационн ый
8	Подведение итогов.	7 мин	Словесный.
9	Рефлексия	3 мин	Словесный.
10	Задание на дом	5мин.	Словесный.

Методические указания к выполнению практической работы № 1

Вопросы для самопроверки:

- 1.Перечислите известные вам документы учета на поп.
- 2.Классификация документы учета.
- 3.Когда оформляется Требование в кладовую?
4. Оформление Накладная на отпуск товара.

Задание: Провести заполнение бланков 1.Требование в кладовую (Унифицированная форма N ОП-3) (ОКУД 0330503) >>>

2.Накладная на отпуск товара (Унифицированная форма N ОП-4) (ОКУД 0330504) >>>

Практическое занятие №2

Тема: Практическая работа с документами учета.

Дисциплина: ОП.5 Калькуляция и основы учета.

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер 34группа, 3 курс

Дата проведения: _____

Цели занятия : Дидактическая (обучающая): Закрепление теоретических знаний по работе с документами по учету операций в общественном питании. Формирование знаний, умений работать документами учета.

Воспитательная: -воспитывать профессиональную направленность;

Развивающая: Развитие познавательной активности; логического мышления,

Вид занятия: практическое занятие.

Тип урока: урок закрепления и совершенствования знаний, умений и навыков.

Методы занятия: информационно – развивающий, наглядный; практический.

Оборудование и методическое обеспечение урока: с использованием интернет ресурсов, инструкционно-технологическая карты.

Литература: С.В. Ермилова «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»
Карта урока - 90 мин

№ элемента занятия	Элементы занятия	Время, минут	Методы
1	Организационная часть. Проверка посещаемости; Готовность к уроку.	2мин	Словесный
2	Мотивация учебной деятельности. Настрой на удачу.	5мин	Словесный, иллюстрационн
3	Формулирование студентами темы урока; Постановка целей и задач занятия.	10 мин	Словесный
4	Актуализация опорных знаний студентов. Инструктирование.	15мин	Словесный, иллюстрационн ый
5	Воспроизведение ранее полученных знаний и способов деятельности. Инструктирование.	15 мин	Практический; иллюстрационн ый
6	Самостоятельное выполнение практической части работы. Проведение расчетов. Заполнение	35 мин	Практический;
7	Обобщение и систематизация знаний.	13мин	Словесный, иллюстрационн ый

8	Подведение итогов.	7 мин	Словесный.
9	Рефлексия	3 мин	Словесный.
10	Задание на дом	5мин.	Словесный.

Методические указания к выполнению практической работы № 2

Вопросы для самопроверки:

- 1.Перечислите известные вам документы учета на поп.
- 2.Когда дневной заборный лист?
3. Опись дневных заборных листов (накладных)
- 4 Оформление дневных заборных листов (накладных)

Задание: Провести заполнение бланков 1. Дневной заборный лист
(Унифицированная форма N ОП-6) (ОКУД 0330506) >>>

- 2.Опись дневных заборных листов (накладных)

Практическое занятие №3

Тема: Решение задач на определение количества продуктов по сборнику рецептов

Дисциплина: *ОП.5 Калькуляция и основы учета.*

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер 34группа, 3 курс

Дата проведения: _____

Цели занятия : Дидактическая (обучающая): Закрепление теоретических знаний по на определение количества продуктов по сборнику рецептов. Формирование знаний, умений работать документами учета.

Воспитательная: -воспитывать профессиональную направленность;

Развивающая: Развитие познавательной активности; логического мышления,

Вид занятия: практическое занятие.

Тип урока: урок закрепления и совершенствования знаний, умений и навыков.

Методы занятия: информационно – развивающий, наглядный; практический.

Оборудование и методическое обеспечение урока: с использованием интернет ресурсов, инструкционно-технологическая карты.

Литература: С.В. Ермилова «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»
Карта урока - 90 мин

№ элемента занятия	Элементы занятия	Время, минут	Методы
1	Организационная часть. Проверка посещаемости; Готовность к уроку.	2мин	Словесный
2	Мотивация учебной деятельности. Настрой на удачу.	5мин	Словесный, иллюстрационн
3	Формулирование студентами темы урока; Постановка целей и задач занятия.	10 мин	Словесный
4	Актуализация опорных знаний студентов. Инструктирование.	15мин	Словесный, иллюстрационн ый
5	Воспроизведение ранее полученных знаний и способов деятельности. Инструктирование.	15 мин	Практический; иллюстрационн ый
6	Самостоятельное выполнение практической части работы. Проведение расчетов. Заполнение	35 мин	Практический;

7	Обобщение и систематизация знаний.	13мин	Словесный, иллюстрационный
8	Подведение итогов.	7 мин	Словесный.
9	Рефлексия	3 мин	Словесный.
10	Задание на дом	5мин.	Словесный.

Методические указания к выполнению практической работы № 3

Вопросы для самопроверки:

1. Где используют сборник рецептур.
2. Структура сборника рецептур.
3. Определение количества продуктов по сборнику рецептур.
- 4 Оформление технологических карт.

. **Задание 1.** Определите количество продуктов, необходимых для приготовления 150 порций блюда: « Морковь, тушенная с рисом и черносливом, используя таблицу:

Рецептура блюда «Морковь, тушенная с рисом и черносливом»

Таблица 5

Наименование продуктов	Брутто ,г 1 п	Нетто, г 1п	Брутто ,г 150 п	Нетто, г 150 п
Морковь	75	60		
Петрушка (корень)	13	10		
Мargarin столовый	15	15		
Чернослив	27	40		
Сахар	5	5		
Крупа рисовая	25	25		
Масса тушеной моркови с рисом		150		
Выход		1/190		

Практическое занятие №4

Тема: Решение задач на определение количества продуктов по сборнику рецептур

Дисциплина: *ОП.5 Калькуляция и основы учета.*

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер 34группа, 3 курс

Дата проведения: _____

Цели занятия : Дидактическая (обучающая): Закрепление теоретических знаний по на определение количества продуктов по сборнику рецептур. Формирование знаний, умений работать документами учета.

Воспитательная: -воспитывать профессиональную направленность;

Развивающая: Развитие познавательной активности; логического мышления,

Вид занятия: практическое занятие.

Тип урока: урок закрепления и совершенствования знаний, умений и навыков.

Методы занятия: информационно – развивающий, наглядный; практический.

Оборудование и методическое обеспечение урока: с использованием интернет ресурсов, инструкционно-технологическая карты.

Литература: С.В. Ермилова «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»

Карта урока - 90 мин

№ элемента занятия	Элементы занятия	Время, минут	Методы
1	Организационная часть. Проверка посещаемости; Готовность к уроку.	2мин	Словесный
2	Мотивация учебной деятельности. Настрой на удачу.	5мин	Словесный, иллюстрационн
3	Формулирование студентами темы урока; Постановка целей и задач занятия.	10 мин	Словесный
4	Актуализация опорных знаний студентов. Инструктирование.	15мин	Словесный, иллюстрационн ый
5	Воспроизведение ранее полученных знаний и способов деятельности. Инструктирование.	15 мин	Практический; иллюстрационн ый
6	Самостоятельное выполнение практической части работы. Проведение расчетов. Заполнение	35 мин	Практический;
7	Обобщение и систематизация знаний.	13мин	Словесный, иллюстрационн ый
8	Подведение итогов.	7 мин	Словесный.
9	Рефлексия	3 мин	Словесный.
10	Задание на дом	5мин.	Словесный.

Методические указания к выполнению практической работы №4

Вопросы для самопроверки:

1. Где используют сборник рецептов.
2. Структура сборника рецептов.
3. Определение количества продуктов по сборнику рецептов.
- 4 Оформление технологических карт.

Задание:1 Провести расчет сырья продуктов по сборнику рецептов. Оформление технологических карт. **Задание 2.**Произведите расчет количества сырья, необходимого для приготовления 1 порции (150 г) картофеля жареного (из сырого), используя Таблицу 8

Таблица 8

Расчет сырья блюда «Картофель жареный (из сырого)»

Наименование сырья	Брутто , г	Нетто, г	Брутто, г 1 п	Нетто, г 1 п
Картофель	1932	1449		
Жир животный топленый	100	100		
Выход		1000		150

Практическое занятие № 5

Тема: Решение задач со сборником рецептов.

Дисциплина: ОП.5 Калькуляция и основы учета.

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер 34группа, 3 курс

Дата проведения: _____

Цели занятия :Дидактическая (обучающая): Закрепление теоретических знаний по на определение количества продуктов по сборнику рецептур. Формирование знаний, умений работать документами учета.

Воспитательная: -воспитывать профессиональную направленность;

Развивающая: Развитие познавательной активности; логического мышления,

Вид занятия: практическое занятие.

Тип урока: урок закрепления и совершенствования знаний, умений и навыков.

Методы занятия: информационно – развивающий, наглядный; практический.

Оборудование и методическое обеспечение урока: с использованием интернет ресурсов, инструкционно-технологическая карты.

Литература: С.В. Ермилова «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»
Карта урока - 90 мин

№ элемента занятия	Элементы занятия	Время, минут	Методы
1	Организационная часть. Проверка посещаемости; Готовность к уроку.	2мин	Словесный
2	Мотивация учебной деятельности. Настрой на удачу.	5мин	Словесный, иллюстрационн
3	Формулирование студентами темы урока; Постановка целей и задач занятия.	10 мин	Словесный
4	Актуализация опорных знаний студентов. Инструктирование.	15мин	Словесный, иллюстрационн ый
5	Воспроизведение ранее полученных знаний и способов деятельности. Инструктирование.	15 мин	Практический; иллюстрационн ый
6	Самостоятельное выполнение практической части работы. Проведение расчетов. Заполнение	35 мин	Практический;
7	Обобщение и систематизация знаний.	13мин	Словесный, иллюстрационн ый
8	Подведение итогов.	7 мин	Словесный.
9	Рефлексия	3 мин	Словесный.
10	Задание на дом	5мин.	Словесный.

Методические указания к выполнению практической работы №5

Вопросы для самопроверки:

1. Где используют сборник рецептур.
2. Структура сборника рецептур.
3. Определение количества продуктов по сборнику рецептур.
- 4 Оформление технологических карт.

Задание 1. Произведите расчет продуктов, необходимых при приготовлении 10 кг гречневой вязкой каши. Определите привар. На 1кг выхода каши: крупы-250 г, жидкости-0,80 л.

Задание 2. Определите количество крупы и жидкости, которые необходимы для приготовления 10 кг рисовой вязкой каши. На 1кг выхода каши: крупы-222 г, жидкости-0,82л.

Задание 3. Сколько штук яиц, необходимо взять для приготовления 20 порций блинов, если на одну порцию используют 4 г яиц?

Практическое занятие № 6

Тема: Составление калькуляционных карт

Дисциплина: *ОП.5 Калькуляция и основы учета.*

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер 34группа, 3 курс

Дата проведения: _____

Цели занятия :Дидактическая (обучающая): Закрепление теоретических знаний по составлению калькуляционных карт.

Воспитательная: -воспитывать профессиональную направленность;

Развивающая: Развитие познавательной активности; логического мышления,

Вид занятия: практическое занятие.

Тип урока: урок закрепления и совершенствования знаний, умений и навыков.

Методы занятия: информационно – развивающий, наглядный; практический.

Оборудование и методическое обеспечение урока: с использованием интернет ресурсов, инструкционно-технологическая карты.

Литература: С.В. Ермилова «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»
Карта урока - 90 мин

№ элемента занятия	Элементы занятия	Время, минут	Методы
1	Организационная часть. Проверка посещаемости; Готовность к уроку.	2мин	Словесный
2	Мотивация учебной деятельности. Настрой на удачу.	5мин	Словесный, иллюстрационн
3	Формулирование студентами темы урока; Постановка целей и задач занятия.	10 мин	Словесный
4	Актуализация опорных знаний студентов. Инструктирование.	15мин	Словесный, иллюстрационн ый
5	Воспроизведение ранее полученных знаний и способов деятельности. Инструктирование.	15 мин	Практический; иллюстрационн ый
6	Самостоятельное выполнение практической части работы. Проведение расчетов. Заполнение	35 мин	Практический;
7	Обобщение и систематизация знаний.	13мин	Словесный, иллюстрационн ый
8	Подведение итогов.	7 мин	Словесный.
9	Рефлексия	3 мин	Словесный.
10	Задание на дом	5мин.	Словесный.

Методические указания к выполнению практической работы №6

Вопросы для самопроверки:

1 Калькуляция – это _____

Составляется по _____ или _____

ПРАВИЛА КАЛЬКУЛЯЦИИ

1. Норма продуктов берется по колонке _____, полуфабрикаты берутся по колонке _____.

2. Калькуляция производится на 10 кг или 100 порций.

3. Норма продуктов записывается в килограммах, яйца в штуках, жидкость в литрах.

Калькуляция составляется в _____

_____, карты нумеруются и подшиваются в _____.

Задание 1. По образцу провести расчет стоимости салата из _____ из редиса. Калькуляционная карта № 1

На блюдо: Салат «Весна» 62/1-82

На 25 сентября 2016 г Общая стоимость: 984-50

Наценка 60% 590-73

Продажная стоимость 1574-02

Выход 1 порции 100 г

Цена 1 порции 157-05

Калькуляционная карта № ____

На блюдо: _____ салата из _____ из редиса
На «__» _____ 201__ г.

Практическое занятие № 7

Тема: Решение задач определение розничных цен на продукцию собственного производства.

Дисциплина: *ОП.5 Калькуляция и основы учета.*

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер 34 группа, 3 курс

Дата проведения: _____

Цели занятия : Дидактическая (обучающая): Закрепление теоретических знаний по определению розничных цен на продукцию собственного производства.

Воспитательная: -воспитывать профессиональную направленность;

Развивающая: Развитие познавательной активности; логического мышления,

Вид занятия: практическое занятие.

Тип урока: урок закрепления и совершенствования знаний, умений и навыков.

Методы занятия: информационно – развивающий, наглядный; практический.

Оборудование и методическое обеспечение урока: с использованием интернет ресурсов, инструкционно-технологическая карты.

Литература: С.В. Ермилова «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»
Карта урока - 90 мин

№ элемента занятия	Элементы занятия	Время, минут	Методы
1	Организационная часть. Проверка посещаемости; Готовность к уроку.	2мин	Словесный
2	Мотивация учебной деятельности. Настрой на удачу.	5мин	Словесный, иллюстрационн
3	Формулирование студентами темы урока; Постановка целей и задач занятия.	10 мин	Словесный
4	Актуализация опорных знаний студентов. Инструктирование.	15мин	Словесный, иллюстрационн ый
5	Воспроизведение ранее полученных знаний и способов деятельности. Инструктирование.	15 мин	Практический; иллюстрационн ый
6	Самостоятельное выполнение практической части работы. Проведение расчетов. Заполнение	35 мин	Практический;
7	Обобщение и систематизация знаний.	13мин	Словесный, иллюстрационн ый
8	Подведение итогов.	7 мин	Словесный.
9	Рефлексия	3 мин	Словесный.
10	Задание на дом	5мин.	Словесный.

Методические указания к выполнению практической работы №7

ПРАВИЛА КАЛЬКУЛЯЦИИ

1. Норма продуктов берется по колонке _____, полуфабрикаты берутся по колонке _____.
2. Калькуляция производится на 10 кг или 100 порций.
3. Норма продуктов записывается в килограммах, яйца в штуках, жидкость в литрах. Калькуляция составляется в _____, карты нумеруются и подшиваются в _____.

Выполнить задания:

Задание № 1. Составить калькуляционную карту на салат по сборнику рецептов 1982 года раскладка 100+ № варианта. Цены брать произвольно или по таблице № 2.

Задание № 2. Составить калькуляционную карту на суп по сборнику рецептов 1982 года раскладка 200+ № варианта.

Цены брать произвольно или по таблице № 2. Выход одной порции принят 250 грамм. В суп добавить мясо, сметану, соль, зелень.

Задание № 3. Составить калькуляционную карту на второе блюдо на полуфабрикат (без гарнира и без соуса) по сборнику рецептов 1982 года раскладка 600+№ варианта.

Практическое занятие № 8

Тема: Документальное оформление материальной ответственности.

Дисциплина: *ОП.5 Калькуляция и основы учета.*

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер 34 группа, 3 курс

Дата проведения: _____

Цели занятия : Дидактическая (обучающая): Закрепление теоретических знаний по оформлению материальной ответственности.

Воспитательная: -воспитывать профессиональную направленность;

Развивающая: Развитие познавательной активности; логического мышления,

Вид занятия: практическое занятие.

Тип урока: урок закрепления и совершенствования знаний, умений и навыков.

Методы занятия: информационно – развивающий, наглядный; практический.

Оборудование и методическое обеспечение урока: с использованием интернет ресурсов, инструкционно-технологическая карты.

Литература: С.В. Ермилова «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»
Карта урока - 90 мин

№ элемента занятия	Элементы занятия	Время, минут	Методы
1	Организационная часть. Проверка посещаемости; Готовность к уроку.	2мин	Словесный
2	Мотивация учебной деятельности. Настрой на удачу.	5мин	Словесный, иллюстрационн
3	Формулирование студентами темы урока; Постановка целей и задач занятия.	10 мин	Словесный
4	Актуализация опорных знаний студентов. Инструктирование.	15мин	Словесный, иллюстрационн ый
5	Воспроизведение ранее полученных знаний и способов деятельности. Инструктирование.	15 мин	Практический; иллюстрационн ый
6	Самостоятельное выполнение практической части работы. Проведение расчетов. Заполнение	35 мин	Практический;
7	Обобщение и систематизация знаний.	13мин	Словесный, иллюстрационн ый
8	Подведение итогов.	7 мин	Словесный.
9	Рефлексия	3 мин	Словесный.
10	Задание на дом	5мин.	Словесный.

Методические указания к выполнению практической работы №8

Вопросы для самопроверки:

1. Материальная ответственность это-----
2. Предусмотренная материальная ответственность-----
3. Договор материальной ответственности-----

Задание: Изучить материалы. Заключить договор материальной ответственности.

Практическое занятие № 9

Тема: Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой.

Дисциплина: *ОП.5 Калькуляция и основы учета.*

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер 34 группа, 3 курс

Дата проведения: _____

Цели занятия : Дидактическая (обучающая): Закрепление теоретических знаний по оформлению отпуска продуктов из кладовой

Воспитательная: -воспитывать профессиональную направленность;

Развивающая: Развитие познавательной активности; логического мышления,

Вид занятия: практическое занятие.

Тип урока: урок закрепления и совершенствования знаний, умений и навыков.

Методы занятия: информационно – развивающий, наглядный; практический.

Оборудование и методическое обеспечение урока: с использованием интернет ресурсов, инструкционно-технологическая карты.

Литература: С.В. Ермилова «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»
Карта урока - 90 мин

№ элемента занятия	Элементы занятия	Время, минут	Методы
1	Организационная часть. Проверка посещаемости; Готовность к уроку.	2мин	Словесный
2	Мотивация учебной деятельности. Настрой на удачу.	5мин	Словесный, иллюстрационн
3	Формулирование студентами темы урока; Постановка целей и задач занятия.	10 мин	Словесный
4	Актуализация опорных знаний студентов. Инструктирование.	15мин	Словесный, иллюстрационн ый
5	Воспроизведение ранее полученных знаний и способов деятельности. Инструктирование.	15 мин	Практический; иллюстрационн ый
6	Самостоятельное выполнение практической части работы. Проведение расчетов. Заполнение	35 мин	Практический;
7	Обобщение и систематизация знаний.	13мин	Словесный, иллюстрационн ый
8	Подведение итогов.	7 мин	Словесный.
9	Рефлексия	3 мин	Словесный.
10	Задание на дом	5мин.	Словесный.

Методические указания к выполнению практической работы №9

Вопросы для самопроверки:

1. Назвать нормативно-техническую документацию регламентирующую снабжение.
2. По каким документам производят прием товаров со склада.
3. Реквизиты документа требование—накладная. Кем подписывается.

Задание: Изучить требование- накладную. Заполнить бланк.

Практическое занятие № 10

Тема: Решение задач по определению товарных потерь.

Дисциплина: *ОП.5 Калькуляция и основы учета.*

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер 34 группа, 3 курс

Дата проведения: _____

Цели занятия : Дидактическая (обучающая): Закрепление теоретических знаний по решению задач по определению товарных потерь.

Воспитательная: -воспитывать профессиональную направленность;

Развивающая: Развитие познавательной активности; логического мышления,

Вид занятия: практическое занятие.

Тип урока: урок закрепления и совершенствования знаний, умений и навыков.

Методы занятия: информационно – развивающий, наглядный; практический.

Оборудование и методическое обеспечение урока: с использованием интернет ресурсов, инструкционно-технологическая карты.

Литература: С.В. Ермилова «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»
Карта урока - 90 мин

№ элемента занятия	Элементы занятия	Время, минут	Методы
1	Организационная часть. Проверка посещаемости; Готовность к уроку.	2мин	Словесный
2	Мотивация учебной деятельности. Настрой на удачу.	5мин	Словесный, иллюстрационн
3	Формулирование студентами темы урока; Постановка целей и задач занятия.	10 мин	Словесный
4	Актуализация опорных знаний студентов. Инструктирование.	15мин	Словесный, иллюстрационн ый
5	Воспроизведение ранее полученных знаний и способов деятельности. Инструктирование.	15 мин	Практический; иллюстрационн ый
6	Самостоятельное выполнение практической части работы. Проведение расчетов. Заполнение	35 мин	Практический;
7	Обобщение и систематизация знаний.	13мин	Словесный, иллюстрационн ый
8	Подведение итогов.	7 мин	Словесный.
9	Рефлексия	3 мин	Словесный.
10	Задание на дом	5мин.	Словесный.

Методические указания к выполнению практической работы №10

Вопросы для самопроверки:

1. Товарные потери-----
2. Порядок оформления
3. Порядок списания.

Задание: Решение ситуационных задач.

ЗАДАНИЕ 1. Ознакомьтесь с классификацией товарных потерь и факторами, их вызывающими (Приложение 1).

ЗАДАНИЕ 2. Изучите документы, регламентирующие потери, инструкции по применению

норм естественной убыли продовольственных товаров.

ЗАДАНИЕ 3. Определите естественную убыль (Е.У.) натуральных образцов товаров (овощей, плодов, крупы, макаронных изделий и др.).

Натуральные образцы взвешиваются накануне занятия (можно за 2-3 дня до занятия).

Подсчитывают количество штук овощей, плодов и оставляют на хранение в условиях близких к оптимальным, можно одни овощи, плоды упаковать в полиэтиленовые пакеты, другие оставить неупакованными, при хранении в свежих овощах и плодах протекают дыхательные процессы, связанные с дыханием, испарением влаги, которые вызывают естественную убыль. В крупе, макаронных изделиях может произойти испарение влаги, распыл, раскрошка и др.

Через 1-3 суток исследуемые объекты вновь взвешиваем.

Результаты исследований при определении естественной убыли запишите в таблице:

Практическое занятие № 11

Тема: Документальное оформление списания товарных потерь.

Дисциплина: *ОП.5 Калькуляция и основы учета.*

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер 34 группа, 3 курс

Дата проведения: _____

Цели занятия : Дидактическая (обучающая): Закрепление теоретических знаний по списанию товарных потерь.

Воспитательная: -воспитывать профессиональную направленность;

Развивающая: Развитие познавательной активности; логического мышления,

Вид занятия: практическое занятие.

Тип урока: урок закрепления и совершенствования знаний, умений и навыков.

Методы занятия: информационно – развивающий, наглядный; практический.

Оборудование и методическое обеспечение урока: с использованием интернет ресурсов, инструкционно-технологическая карты.

Литература: С.В. Ермилова «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»
Карта урока - 90 мин

№ элемента занятия	Элементы занятия	Время, минут	Методы
1	Организационная часть. Проверка посещаемости; Готовность к уроку.	2мин	Словесный
2	Мотивация учебной деятельности. Настрой на удачу.	5мин	Словесный, иллюстрационн
3	Формулирование студентами темы урока;	10 мин	Словесный

	Постановка целей и задач занятия.		
4	Актуализация опорных знаний студентов. Инструктирование.	15мин	Словесный, иллюстрационн ый
5	Воспроизведение ранее полученных знаний и способов деятельности. Инструктирование.	15 мин	Практический; иллюстрационн ый
6	Самостоятельное выполнение практической части работы. Проведение расчетов. Заполнение	35 мин	Практический;
7	Обобщение и систематизация знаний.	13мин	Словесный, иллюстрационн ый
8	Подведение итогов.	7 мин	Словесный.
9	Рефлексия	3 мин	Словесный.
10	Задание на дом	5мин.	Словесный.

Методические указания к выполнению практической работы №11

На основании инвентаризационных описей - актов разность между стоимостью товаров по старым и новым ценам отражают на счете 14 "Переоценка материальных ценностей" (сумму уценки - на дебете, а сумму дооценки - на кредите) в корреспонденции со счетом 41 "Товары". После проверки и утверждения инвентаризационных описей - актов, счет 14 "Переоценка материальных ценностей" списываются на соответствующие счета: счет 42 "Торговая наценка", а уценку товаров, предусмотренную п. 53 Положения о бухгалтерском учете и отчетности в РФ, когда потери от уценки (на сумму превышения стоимости товаров по покупным ценам над стоимостью по ценам

Задание: Ознакомиться с актом списания товарных потерь.

Практическое занятие № 12

Тема: Документальное оформление инвентаризации продуктов и тары.

Дисциплина: *ОП.5 Калькуляция и основы учета.*

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер 34 группа, 3 курс

Дата проведения: _____

Цели занятия : Дидактическая (обучающая): Закрепление теоретических знаний по документальному оформлению инвентаризации продуктов и тары.

Воспитательная: -воспитывать профессиональную направленность;

Развивающая: Развитие познавательной активности; логического мышления,

Вид занятия: практическое занятие.

Тип урока: урок закрепления и совершенствования знаний, умений и навыков.

Методы занятия: информационно – развивающий, наглядный; практический.

Оборудование и методическое обеспечение урока: с использованием интернет ресурсов, инструкционно-технологическая карты.

Литература: С.В. Ермилова «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»

Карта урока - 90 мин

№ элемента занятия	Элементы занятия	Время, минут	Методы
1	Организационная часть. Проверка посещаемости; Готовность к уроку.	2мин	Словесный
2	Мотивация учебной деятельности. Настрой на удачу.	5мин	Словесный, иллюстрационн .
3	Формулирование студентами темы урока; Постановка целей и задач занятия.	10 мин	Словесный
4	Актуализация опорных знаний студентов. Инструктирование.	15мин	Словесный, иллюстрационн ый
5	Воспроизведение ранее полученных знаний и способов деятельности. Инструктирование.	15 мин	Практический; иллюстрационн ый
6	Самостоятельное выполнение практической части работы. Проведение расчетов. Заполнение	35 мин	Практический;
7	Обобщение и систематизация знаний.	13мин	Словесный, иллюстрационн ый
8	Подведение итогов.	7 мин	Словесный.
9	Рефлексия	3 мин	Словесный.
10	Задание на дом	5мин.	Словесный.

Методические указания к выполнению практической работы

Ознакомиться с документальным оформлением инвентаризации продуктов и тары

Задание для зачета (с оценкой)

1 вариант

Ф.И.О. _____

Группа № _____ **курс** _____

Часть А

Выберите вариант правильного ответа

1. Определите, когда наступает материальная ответственность при поступлении продуктов на ПОП
 - а) после проведения взвешивания и пересчёта поступившего товара
 - б) с момента оприходования товара на склад на основании товаросопроводительных документов
 - в) с момента распределения товара на складе
 - г) с момента отгрузки товара со склада поставщика в транспорт покупателя

2. Произведите расчет выхода мякоти при обработке туши говядины 1 категории массой 250 кг.
 - а) 184,00 кг.
 - б) 73,75 кг.
 - в) 176,25 кг.
 - г) 66,00 кг.

3. Укажите учётные измерители, применяемые в учёте общественного питания
 - а) рубли, доллары, евро
 - б) товарные запасы, финансовые показатели,
 - в) оперативные, статистические, бухгалтерские
 - г) натуральные, трудовые, денежные
4. Какое количество горбуши потрошеной с головой нужно обработать для того, что бы приготовить 50 порций филе с кожей и рёберными костями жареного (все порции 100 г)?
 - а) 6,1 кг.
 - б) 10,2 кг.
 - в) 7,35 кг.
 - г) 8,1 кг.
5. Определите, как исправить ошибки, допущенные в товарном отчёте
 - а) корректурным способом
 - б) корректурным способом и заверяются подписью МОЛ
 - в) корректурным способом и заверяются подписью бухгалтера
 - г) корректурным способом и заверяются подписью бухгалтера и МОЛ

6. Рассчитайте, какое количество картофеля очищенного получим из 50 кг. в марте месяце
 - а) 37,5 кг.
 - б) 35 кг.
 - в) 30 кг.
 - г) 20 кг.

7. Определите название документа, которым оформляется поступление сырья и продуктов на производство

- а) кассовые чеки
- б) приходная накладная
- в) закупочный акт
- г) расходные накладные

8. Рассчитайте, какое количество молока сухого цельного понадобится, если молока пастеризованного цельного необходимо 15 кг.

- а) 1,8 кг.
- б) 1,35 кг.
- в) 5,7 кг.
- г) 15,0 кг.

9. Укажите, как производится списание фарфорово-фаянсовой и сортовой стеклянной посуды

- а) по наличию фактического боя
- б) по инвентаризационной ведомости и фактическому наличию
- в) по предельным нормам эксплуатационных потерь и наличию фактического боя
- г) по акту на бой, лом и порчу

10. Определите количество гречневой крупы ядрицы поджаренной для варки 200 порций каши рассыпчатой массой 150 г.

- а) 1,25 кг.
- б) 14,28 кг.
- в) 12,51 кг.
- г) 7,5 кг.

Часть В

11. Составьте калькуляцию на какао с молоком по 3 колонке, определите цену одной порции массой 200г. (цены: какао-порошок 1 пачка 200г.– 50 руб., сахар 1 кг.- 40 руб., молоко 1 л. – 50 руб.)

- а) 340 руб. 00 коп
- б) 34 руб. 00 коп.
- в) 6 руб. 80 коп.
- г) 15 руб. 00 коп.

2 вариант

Ф.И.О. _____

Группа № _____ **курс** _____

Часть А

Выберите вариант правильного ответа

1. Укажите сроки, отводимые в бухгалтерии, для проверки товарных отчётов

- а) тут же в присутствии МОЛ по форме, по существу и арифметически
- б) в тот же день по форме, по существу и арифметически
- в) в течение 3 дней по форме, по существу и арифметически
- г) до следующего дня отчёта по форме, по существу и арифметически

2. Для приготовления холодной закуски необходимо 2,3 кг. сельди крупной солёной пряной без головы филе. Какое количество нужно обработать, что бы выполнить заказ

- а) 3,59 кг.
- б) 3,13 кг.
- в) 4,6 кг
- г) 3,1 кг.

3. Укажите с кем из работников, имеющих доступ к материальным ценностям, не заключают договор о материальной ответственности

- а) с учениками, практикантами, выпускниками специальных учебных заведений, не имеющих опыта работы с материальными ценностями, в первый год их работы
- б) с учениками, практикантами, выпускниками специальных учебных заведений, не имеющих опыта работы с материальными ценностями, в первый год их работы

- в) с учениками, практикантами, выпускниками специальных учебных заведений, не имеющих опыта работы с материальными ценностями, в первый год их работы, уборщицами

- г) с учениками, практикантами

4. Рассчитайте количество топлёного жира полученного при перетапливании 90 кг. жира – сырца свиного

- а) 67,5 кг.

- б) 72кг.

- в) 18 кг.

- г) 9 кг.

5. Укажите документ, на основании которого бухгалтерия производит расчёт сырья для кондитерского производства

- а) план-меню

- б) меню-требование

- в) накладная

- г) наряд-заказ

6. Для приготовления супа необходимо 2 кг. очищенной моркови. Определите, какое количество моркови нужно получить со склада в декабре

- а) 2,50 кг.

- б) 2,67 кг.

- в) 2,40 кг.

- г) 3,00 кг.

7. Укажите, сколько экземпляров товарного отчёта необходимо составить

- а) 1 экземпляр

- б) 2 экземпляра

- в) 3 экземпляра

- г) 5 экземпляров

8. Определите какое количество порций каши вязкой молочной массой 200 г. можно приготовить из 2,5 кг. рисовой крупы

- а) 68 порц.

б) 35 порц.

в) 56 порций

г) 146 порц.

9. Укажите основные этапы инвентаризации:

а) проверка фактического наличия товара.

б) проверка фактического наличия товара; принятие хозяйственных решений на основании результатов инвентаризации.

в) проверка фактического наличия товара; документальное оформление результатов инвентаризации.

г) проверка фактического наличия товара; документальное оформление результатов инвентаризации; принятие хозяйственных решений на основании результатов инвентаризации.

10. Произведите замену томатного пюре 12% на томатную пасту 35-40% при приготовлении гуляша, если томатного пюре необходимо 150 г.

а) 0,060 кг.

б) 0,045 кг.

в) 0,09 кг.

г) 0,062 кг.

Часть В

11. Составьте калькуляцию на творог со сметаной и сахаром, определите цену 1 порции (цены: творог 1 пачка 250 г. – 45 руб., сметана за 1 кг. - 130 руб., сахар за 1 кг. - 40 руб.)

а) 1138 руб. 50 коп.

б) 11 руб. 39 коп.

в) 3204 руб.

г) 32руб. 04 коп.

Ключ для обработки материалов тестирования № п/п	І вариант	ІІ вариант
Часть А	Часть А	
1	б	б
2	а	а
3	б	г
4	г	б
5	г	г
6	в	а
7	б	б
8	а	в
9	г	в
10	в	б
Часть В	Часть В	
11	в	г

Критерии оценивания результатов тестирования

Правильно выполненное задание части А оценивается в 1 балл.
Правильно выполненное задания части В оценивается в 5 баллов

Выставляется:

«5» – за 15 – 14 баллов
«4» – за 13 – 12 баллов
«3» – за 11 – 9 баллов
«2» – менее 9 баллов