



Министерство образования Красноярского края
Краевое государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Канский техникум отраслевых технологий и сельского хозяйства»

РАССМОТРЕН
МК Общепрофессиональных дисциплин
Председатель методической комиссии
 Н.В.Сивонина
Протокол №2 от «18» ноября 2025г.
подпись

УТВЕРЖДЕН
Заместитель директора по УР
 О.А.Рейнгардт
подпись
« 18» ноября 2025г.

Комплект заданий
для проведения дифференцированного зачета
по дисциплине ОП.10В ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ

Разработал: Н.С. Новикова

г. Канск, 2025г.

Инструкция по проведению дифференцированного зачета

Промежуточная аттестация по учебной дисциплине ОП.10В «Основы калькуляции» проводится в форме дифференцированного зачета. Время на выполнение 90 минут.

Зачетная работа состоит из двух частей:

1. Часть А представлена тестовыми заданиями в количестве 20 тестов.

Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл. Максимально можно получить 20 баллов.

2. Часть Б включает 2 практические задачи, решение каждой из которых оценивается максимум в 3 балла.

Критерии оценивания Части Б

3 балла – полностью верное решение задачи, точное использование теоретических знаний, правильное применение методики расчётов, чёткий и логичный ход рассуждений, обоснованный вывод.

2 балла – верное общее направление решения, однако присутствуют небольшие погрешности в расчётах или пояснении хода решения, либо допущены незначительные нарушения последовательности шагов. Ответ требует минимальных разъяснений преподавателя.

1 балл – неверное полное решение задачи, значительные ошибки в применении методики расчётов или существенные отклонения от правильного алгоритма действий. Требуется значительная помощь преподавателя для завершения решения.

Критерии оценивания

26-24 балла – 5 «отлично»

23-20 баллов - 4 «хорошо»

19-16 баллов – 3 «удовлетворительно»

менее 16 баллов – 2 «неудовлетворительно»

Банк заданий

1 Вариант

Часть А

1. Что такое калькуляция себестоимости продукции?
 - a) Определение рыночной цены изделия
 - b) Определение средней стоимости товара
 - c) Процесс подсчета затрат на изготовление единицы продукции
 - d) Определение количества сырья на единицу продукции
2. Что включается в сырье и товары, учитываемые в кладовых предприятий общественного питания?
 - a) Готовые блюда
 - b) Посуда и столовые приборы
 - c) Мясо, рыба, овощи, крупы и прочие ингредиенты
 - d) Упаковочные материалы
3. Что отражает накладная на внутреннее перемещение продуктов?
 - a) Переход права собственности покупателю
 - b) Перемещение продуктов внутри одной структуры предприятия
 - c) Приход товаров от поставщика
 - d) Расход продуктов на производство
4. Что обозначает строка «Приход» в документах складского учета?
 - a) Передача продукции покупателю
 - b) Возврат ранее отгруженной продукции
 - c) Поступление товаров на склад
 - d) Списание бракованного товара
5. Что записывается в акт о списании продуктов?
 - a) Причина списания и количество продуктов
 - b) Список поставщиков сырья
 - c) Количество продуктов, оставшихся на складе
 - d) Планируемый ассортимент продукции
6. Что входит в состав технологических карт предприятия общественного питания?
 - a) Меню завтраков, обедов и ужинов
 - b) Рецептура и технология приготовления блюда
 - c) Информация о посетителях заведения
 - d) Ассортимент алкогольной продукции

7. Какой документ оформляется при передаче готовой продукции на реализацию?
- a) Накладная на выдачу продукции
 - b) Акцепт заказа клиента
 - c) Лист бронирования стола
 - d) Талон на обслуживание клиента
8. Каково основное предназначение журнала учета расхода продуктов?
- a) Мониторинг наличия продуктов на складе
 - b) Оформление возврата некачественного товара
 - c) Калькуляция стоимости блюд
 - d) Отслеживание ежедневного расхода продуктов на кухне
9. Какой вид учета охватывает процессы поступления, хранения и расходования продуктов
- a) Производственный учет
 - b) Складской учет
 - c) Торгово-розничный учет
 - d) Финансовый учет
10. Как определяется процент потерь при обработке продуктов?
- a) Путём сравнения веса сырого и обработанного продукта
 - b) Через договор с поставщиком
 - c) На основании приказа руководства
 - d) Согласно отраслевым стандартам ГОСТ
11. Какая документация необходима для оформления выпуска готовой продукции?
- a) Заказ-наряд
 - b) Кассовая книга
 - c) Журнал рецептов
 - d) Книга отзывов гостей
12. Как осуществляется оформление отпуска готовой продукции в торговую точку?
- a) Через накладную на передачу продукции
 - b) С помощью личного поручения сотрудника
 - c) Через меню потребителя
 - d) Без специальных документов
13. Что такое издержки производства?

- a) Зарплата сотрудников столовой
 - b) Вся совокупность затрат на выпуск продукции
 - c) Цены поставщиков на сырье
 - d) Электроэнергия и коммунальные платежи
14. Что влияет на цену блюда в калькуляционной карте?
- a) Качество посуды
 - b) Текущие рыночные условия и сезонность
 - c) Средний возраст посетителей заведения
 - d) Дизайн зала
15. Какой документ подтверждает наличие продуктов на складе?
- a) Акт о списании
 - b) Инвентаризационная ведомость
 - c) Карточка учета прихода и расхода
 - d) Заказ покупателя
16. Как называются внутренние документы, предназначенные для отражения технологического процесса?
- a) Наряд-заказ
 - b) Внутренняя заявка
 - c) Технологическая карта
 - d) Сертификат качества
17. Что отражает бухгалтерская справка?
- a) Результаты инвентаризации
 - b) Данные о продажах в торговой точке
 - c) Цену продуктов в оптовой торговле
 - d) Характеристика технологической карты
18. Что определяет рецептура блюда?
- a) Необходимое количество ингредиентов и технологию приготовления
 - b) Цвет этикетки упаковки
 - c) Размеры рекламной листовки
 - d) Расположение магазина
19. Как производится учет убытков от порчи продуктов?
- a) Открывается отдельный расчетный счет
 - b) Оформляется специальная запись в журнале брака
 - c) Формируется заказ-наряд на переработку
 - d) Заводится специальный бланк учета отходов

20. Что включает процесс обработки продуктов на предприятии общественного питания?

- а) Изменение внешнего вида продуктов для лучшей рекламы
- б) Калорийность готовых блюд
- с) Порционирование, нарезка, очистка и тепловая обработка
- д) Оценка потребительского спроса

Часть Б

Задача 1:

Ресторан «Сказочный дворик» производит фирменное блюдо — котлеты домашние. Рецепт предусматривает следующие компоненты:

- Фарш говяжий: $5 \text{ кг} \times 300 \text{ руб/кг}$
- Хлеб белый: $0,5 \text{ кг} \times 50 \text{ руб/кг}$
- Яйца куриные: $3 \text{ шт.} \times 10 \text{ руб/шт.}$
- Масло подсолнечное: $0,2 \text{ л} \times 100 \text{ руб/л}$
- Специи: $0,05 \text{ кг} \times 200 \text{ руб/кг}$

Расход электроэнергии и труд повара включены в постоянные затраты и составляют дополнительно 5% от общей стоимости сырья.

Рассчитайте полную себестоимость блюда и установите рекомендуемую цену продажи, учитывая плановую рентабельность 30%.

Задача 2:

Пекарня изготавливает хлеб ржаной. Было использовано следующее количество продуктов:

Мука ржаная: $20 \text{ кг} \times 40 \text{ руб/кг}$

Вода: бесплатно

Солод: $1 \text{ кг} \times 150 \text{ руб/кг}$

Дрожжи прессованные: $0,5 \text{ кг} \times 200 \text{ руб/кг}$

Сахар: $0,5 \text{ кг} \times 60 \text{ руб/кг}$

Общая стоимость аренды помещения и зарплаты персонала составляет 10% от себестоимости сырья. Нужно рассчитать полную себестоимость хлеба и рекомендованную цену продажи с учетом рентабельности 25%.

2 Вариант

Часть А

1. Что обозначает слово «калькуляция» в общепринятом смысле?
 - а) Выбор лучшего поставщика
 - б) Расчёт стоимости конкретного блюда
 - с) Атмосферу в заведении
 - д) Декор зала ресторана
2. Что обязательно указывается в калькуляционных картах?
 - а) Название мероприятия

- b) Технология приготовления блюда
 - c) Интерьер зала ресторана
 - d) Дата основания заведения
3. Какой документ необходим для начала производства блюда?
- a) Билеты посетителя
 - b) Рекламный буклет
 - c) Заявка-меню
 - d) График уборки помещений
4. Что такое коэффициент выхода продукта?
- a) Показатель эффективности маркетинга
 - b) Соотношение массы готового блюда к массе исходного сырья
 - c) Уровень загруженности зала ресторана
 - d) Процент отказов от заказов
5. Что означает термин «норма закладки»?
- a) Норма потребления алкоголя
 - b) Минимальное количество сотрудников в смену
 - c) Рекомендуемая масса продукта на одну порцию
 - d) Объем рекламы на ТВ
6. Каким документом подтверждается сдача сырья на кухню?
- a) Визитом контролёра
 - b) Товарно-транспортная накладная
 - c) Сообщением шеф-повара
 - d) Протокол совещания администрации
7. Как оформляется реализация готовой продукции в буфете?
- a) Постановка в очередь посетителей
 - b) Чек на покупку
 - c) Инструкция повару
 - d) Установка дополнительных стеллажей
8. Как формируется цена блюда?
- a) Случайным образом
 - b) Исходя из предпочтений посетителей
 - c) По принципу «чем больше блюдо, тем выше цена»
 - d) На основе калькуляции себестоимости и планируемой прибыли
9. Что представляют собой брутто-веса и нетто-веса?
- a) Вес сырого и вареного мяса соответственно

- b) Начальный вес и вес после переработки продукта
 - c) Количественное соотношение мясных и овощных блюд
 - d) Соответствие диетическим нормам
10. Что называют «продуктовым набором»?
- a) Шкаф с продуктами
 - b) Электронная база данных продуктов
 - c) Перечень продуктов, используемых для приготовления определенного блюда
 - d) Этаж склада с продовольствием
11. Какая норма закладочной документации обязательна?
- a) Лицензия на торговлю алкоголем
 - b) Санитарная книжка работника
 - c) Санитарно-эпидемиологическое заключение
 - d) Нормативные акты по рецептурам и технологиям приготовления
12. Как регистрируется приобретение продуктов?
- a) Фотографией
 - b) Оформлением приходного ордера
 - c) Устным согласованием с директором
 - d) Положительным отзывом гостя
13. Как обрабатываются отходы на предприятии общепита?
- a) Хранятся вместе с пищевыми продуктами
 - b) Отправляются обратно поставщику
 - c) Утилизируются специальным образом
 - d) Используются повторно в качестве ингредиента
14. Как отражается движение продуктов на складе?
- a) Методом телепатии
 - b) В специальной карточке складского учета
 - c) Картиной художника-кулинара
 - d) Телеграфом директору фирмы
15. Что подразумевает понятие «расход» в калькуляционном расчете?
- a) Купля-продажа акций ресторана
 - b) Использование ресурсов (сырья, электроэнергии и др.)
 - c) Популярность бренда среди молодежи
 - d) Распродажу остатков еды вечером
16. Что включают производственные затраты предприятия общественного питания?
- a) Внешнюю рекламу заведения

- b) Повседневные рабочие расходы кухни (зарплаты, электричество, аренда и прочее)
- c) Занятие рабочих мест менеджерами по персоналу
- d) Депозитные вклады владельца заведения
17. Как рассчитывается себестоимость блюда?
- a) Стоимость составляющих компонентов и затрат на производство
- b) Сложностью рецепта блюда
- c) Мнением посетителей заведения
- d) Настроением повара
18. Что такое «партионный учет»?
- a) Вид празднования юбилея коллектива
- b) Форма учета движения продуктов, партий сырья отдельно друг от друга
- c) Способ выбора оптимальных условий поставки
- d) Метод отбора талантливых менеджеров
19. Какими документами подтверждается продажа продукции?
- a) Личные впечатления продавца
- b) Простым устным сообщением
- c) Чеком контрольно-кассовой машины или товарной накладной
- d) Просмотром рекламного ролика по телевизору
20. Что является результатом процедуры калькуляции?
- a) Создание красивой фотографии блюда
- b) Вычисление точной стоимости блюда
- c) Обучение нового повара
- d) Новогоднее поздравление коллег

Часть Б

Задача 1:

Кафе готовит салат «Витаминный». Рецепт салата следующий:

- Огурцы свежие: 1 кг × 80 руб/кг
- Морковь свежая: 0,5 кг × 60 руб/кг
- Зелень петрушки: 0,1 кг × 150 руб/кг
- Оливковое масло: 0,1 л × 300 руб/л
- Лимонный сок: 0,05 л × 200 руб/л

Дополнительные расходы (электричество, зарплата повара) составляют 10% от стоимости сырья. Установите себестоимость порции салата массой 200 г и рассчитайте рекомендованную цену продажи с учётом рентабельности 20%.

Задача 2:

Конференц-центр организует фуршет. В программу включено горячее блюдо — курица гриль. Для приготовления использовали:

- Курица охлаждённая: 10 кг × 200 руб/кг
- Смесь специй: 0,2 кг × 150 руб/кг
- Растительное масло: 0,5 л × 120 руб/л

Постоянные расходы (затраты на электроэнергию и зарплату повара) составили 8% от стоимости сырья. Рассчитайте себестоимость блюда и цену продажи, исходя из плановой рентабельности 25%.

Эталоны ответов

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
1В	с	с	б	с	а	б	а	д	б	а	а	а	б	б	д	с	а	а	б	с
2В	б	б	с	б	с	б	б	д	б	с	д	б	с	б	б	б	а	б	с	б
1В. Задание1- 2164 рубля.					1В. Задание2- 1485 рублей.					2В. Задание1- 44 рубля.					2В. Задание2- 2822 рубля.					