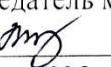


Министерство образования Красноярского края  
Краевое государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Канский техникум отраслевых технологий и сельского хозяйства»

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

УТВЕРЖДЕН  
Заместитель директора по УР  
  
O.A.Рейнгардт  
« 18» ноября 2025г.

### **Комплект заданий**

**для проведения дифференцированного зачета**

**по дисциплине ОП.16В УЧЕТ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО  
ПИТАНИЯ**

Разработал: Н.С. Новикова

г. Канск, 2025г.

## **Инструкция по проведению дифференцированного зачета**

Промежуточная аттестация по учебной дисциплине ОП 16В Учет на предприятиях общественного питания 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 объект бухгалтерского учёта?
  - a) Предприятие общественного питания
  - b) Средства и обязательства предприятия
  - c) Финансовый результат предприятия
  - d) Продукция предприятия
2. Какой документ является основанием для отражения операций по поступлению товаров на предприятие общественного питания?
  - a) Накладная
  - b) Акт выполненных работ
  - c) Договор аренды
  - d) Приказ руководителя
3. Какая статья относится к расходам периода в бухгалтерском учете предприятия общественного питания?
  - a) Амортизация основных средств
  - b) Заработка плата сотрудников
  - c) Затраты на закупку сырья
  - d) Все вышеперечисленные варианты
4. Для чего применяется синтетический учет?
  - a) Для детализированного учета отдельных хозяйственных операций
  - b) Для обобщённого учета активов и пассивов предприятия
  - c) Только для учета материальных ценностей
  - d) Для налогового учета
5. Какие счета используются для учета заработной платы персонала ресторана?
  - a) Счета 70 и 69
  - b) Счета 50 и 51
  - c) Счета 01 и 02
  - d) Счета 90 и 91
6. Кто несет ответственность за организацию и ведение бухгалтерского учета на предприятии общественного питания?
  - a) Руководитель предприятия
  - b) Главный бухгалтер

- c) Налоговая инспекция
  - d) Кассир
7. Какой налог уплачивается предприятием общественного питания ежеквартально?
- a) НДС
  - b) Подоходный налог физических лиц
  - c) Транспортный налог
  - d) Земельный налог
8. Где отражается дебиторская задолженность предприятия общественного питания?
- a) В активе баланса
  - b) В пассиве баланса
  - c) В отчете о прибылях и убытках
  - d) В налоговой декларации
9. Как называется отчёт, который показывает доходы и расходы предприятия общественного питания за определённый период?
- a) Баланс
  - b) Отчёт о движении денежных средств
  - c) Отчёт о финансовом положении
  - d) Отчёт о прибыли и убытках
10. Что означает термин «дебет» в бухгалтерском учёте?
- a) Прирост имущества
  - b) Увеличение задолженности перед кредиторами
  - c) Прибыль предприятия
  - d) Расход денежных средств
11. Сколько налогов должна платить организация общественного питания согласно российскому законодательству?
- a) Один налог
  - b) Два налога
  - c) Три и более налогов
  - d) Никакие налоги не платит
12. Назначение инвентаризации на предприятии общественного питания:
- a) Проверка соответствия реальных остатков товара данным бухгалтерского учета
  - b) Определение размера штрафа сотрудникам

- c) Составление отчета о доходах
  - d) Проведение ревизионной проверки
13. Что такое кассовый аппарат на предприятии общественного питания?
- a) Средство регистрации операций покупки и продажи
  - b) Устройство для хранения денег
  - c) Система управления персоналом
  - d) Специальный инструмент для аудита
14. Чем отличаются прямые затраты от косвенных?
- a) Прямые связаны непосредственно с производством, косвенные распределяются пропорционально
  - b) Косвенные относятся к доходам, прямые к расходам
  - c) Нет разницы, оба типа одинаковы
  - d) Прямые относятся к основной деятельности, косвенные – к дополнительной
15. Основная задача бухгалтера предприятия общественного питания:
- a) Организация поставок продуктов
  - b) Контроль качества продукции
  - c) Документальное отражение всех операций и составление отчетности
  - d) Переговоры с поставщиками
16. Периодичность сдачи бухгалтерской отчетности для предприятия общественного питания:
- a) Ежедневно
  - b) Ежемесячно
  - c) Ежегодно
  - d) Раз в квартал
17. Основной источник поступления денежных средств на предприятие общественного питания:
- a) Кредиты банков
  - b) Доходы от продаж продукции
  - c) Субсидии государства
  - d) Инвестиции акционеров
18. Метод начисления используется для:
- a) Регистрации фактов совершения операций
  - b) Оценки стоимости запасов
  - c) Учёта задолженностей

- d) Признания доходов и расходов независимо от факта оплаты
19. В каком документе фиксируется начисленная заработка плата работникам предприятия общественного питания?
- a) Товарная накладная
  - b) Табель учета рабочего времени
  - c) Платёжная ведомость
  - d) Банковская выписка
20. Главная обязанность кассира предприятия общественного питания:
- a) Прием наличных платежей клиентов
  - b) Оформление документов на поставку товаров
  - c) Управление персоналом кухни
  - d) Организация закупок оборудования

## **Часть Б**

### **Задача 1:**

Предприятие общественного питания приобрело продукты на сумму 150 тыс. рублей. Стоимость доставки составила 10 тыс. рублей. Сырье было передано в производство, в результате которого были изготовлены блюда общей стоимостью 200 тыс. рублей. Часть произведённой продукции была продана за 180 тыс. рублей, оставшаяся часть остаётся на складе.

Рассчитайте себестоимость реализованной продукции и остаточную стоимость на складе. Сделайте выводы о полученной прибыли или убытке предприятия.

### **Задача 2:**

Организация общепита оплатила услуги подрядчика за ремонт помещения в размере 50 тыс. рублей. После ремонта срок полезного использования основного средства увеличился на 5 лет. Первоначальная стоимость основного средства составляла 200 тыс. рублей, накопленный износ — 80 тыс. рублей.

Расчетным путем определите новую первоначальную стоимость и ежемесячную сумму амортизации после проведенного ремонта, если срок полезного использования остался прежним (без изменения срока). Объясните порядок внесения изменений в бухгалтерский учет.

## **2 Вариант**

### **Часть А**

1. Что представляет собой первичный документ бухгалтерского учета?
  - a) Документы, подтверждающие совершенные операции
  - b) Годовой баланс предприятия
  - c) Справочник цен поставщиков
  - d) Анализ рынка конкурентов

2. Какая операция соответствует счету 90 «Продажи»?
  - а) Покупка сырья
  - б) Оплата коммунальных услуг
  - в) Операции по продаже продукции
  - г) Взнос уставного капитала
3. В какой форме фиксируются денежные суммы, полученные предприятием общественного питания от покупателей?
  - а) В товарной накладной
  - б) В приходном кассовом ордере
  - в) В акте выполненных работ
  - г) В счете-фактуре
4. Какова цель составления акта сверки взаиморасчетов?
  - а) Установить правильность взаимных расчетов сторон договора
  - б) Определить размер штрафов поставщикам
  - в) Произвести переоценку активов
  - г) Рассчитать прибыль предприятия
5. В чём выражается показатель валового дохода предприятия общественного питания?
  - а) Сумма выручки минус стоимость проданных товаров
  - б) Стоимость проданных товаров плюс амортизация
  - в) Суммарная величина привлечённых кредитов
  - г) Общая сумма оплаченной зарплаты работников
6. Почему важен контроль за сохранностью денежных средств на предприятии общественного питания?
  - а) Чтобы избежать недостачи
  - б) Для улучшения сервиса клиентам
  - в) Для повышения производительности труда
  - г) Для привлечения новых инвесторов
7. Какие активы учитываются на балансе предприятия общественного питания?
  - а) Основные средства и оборотные активы
  - б) Долги контрагентов
  - в) Запасы сырья и готовая продукция
  - г) Всё перечисленное верно
8. Кто подписывает бухгалтерскую отчетность предприятия общественного питания?
  - а) Директор и главный бухгалтер

- b) Клиенты и партнеры
  - c) Поставщики сырья
  - d) Сотрудники финансовой службы
9. Какой вид ответственности предусмотрена за нарушение порядка ведения бухгалтерского учета?
- a) Административная
  - b) Уголовная
  - c) Гражданско-правовая
  - d) Любая из перечисленных
10. Что значит понятие «актив» в бухгалтерском учете?
- a) Долг предприятия другим организациям
  - b) Денежные средства и имущество предприятия
  - c) Расходы предприятия на оплату труда
  - d) Валюта на банковских счетах
11. Какой режим налогообложения чаще всего применяют предприятия общественного питания?
- a) ОСН (общая система налогообложения)
  - b) УСН (упрощённая система налогообложения)
  - c) ЕСХН (единий сельскохозяйственный налог)
  - d) Патентная система налогообложения
12. Что подразумевается под термином «баланс предприятия»?
- a) Равенство активов и пассивов
  - b) Остаток средств на расчётном счёте
  - c) Количество счетов-фактур
  - d) Величина налогооблагаемой базы
13. Зачем нужен аудит на предприятии общественного питания?
- a) Для поощрения лучших сотрудников
  - b) Для подтверждения правильности ведения учета и отчетности
  - c) Для сокращения штата сотрудников
  - d) Для увеличения ассортимента продукции
14. В чем разница между основным средством и материально-производственным запасом?
- a) Основное средство участвует многоократно в производстве, МПЗ – однократно
  - b) Основное средство приносит выгоду немедленно, МПЗ постепенно
  - c) Основное средство дешевле, МПЗ дороже

- d) Отличия отсутствуют
15. Как часто составляется отчет о прибылях и убытках предприятия общественного питания?
- a) Ежедневный
  - b) Еженедельно
  - c) Ежеквартально
  - d) Ежегодный
16. Какое событие ведет к возникновению кредиторской задолженности предприятия общественного питания?
- a) Привлечение кредита банка
  - b) Задолженность покупателей
  - c) Недостача товара
  - d) Предоставление скидки клиенту
17. Куда заносится остаток денежных средств на конец месяца?
- a) В кассовую книгу
  - b) В табель учета рабочего времени
  - c) В акт выполненных работ
  - d) В приказ директора
18. Чем отличается прибыль от оборота предприятия общественного питания?
- a) Прибыль равна обороту
  - b) Прибыль больше оборота
  - c) Прибыль меньше оборота
  - d) Между ними нет никакой связи
19. Когда возникают налоговые риски для предприятия общественного питания?
- a) Если вовремя подавать отчетность
  - b) При нарушении сроков уплаты налогов
  - c) При соблюдении всех норм закона
  - d) При низкой марже
20. Чем занимается отдел снабжения на предприятии общественного питания?
- a) Организует закупки продуктов и материалов
  - b) Ведет бухгалтерский учет
  - c) Проводит маркетинговые исследования
  - d) Управляет персоналом

## **Часть Б**

### **Задача 1:**

В ресторане произошло списание испорченных продуктов на общую сумму 30 тыс. рублей. Одновременно было выявлено превышение нормы естественной убыли на 5 тыс. рублей. Необходимо отразить данные события в бухгалтерском учете, составить проводки и определить влияние этих операций на финансовый результат.

Обоснуйте свое решение и дайте пояснения по каждому этапу расчета.

### **Задача 2:**

Предприятие общепита реализует продукцию собственного производства на сумму 300 тыс. рублей. Себестоимость изготовленной продукции составляет 200 тыс. рублей. Налог на добавленную стоимость равен 20%. Предприятием понесены дополнительные административные расходы в сумме 20 тыс. рублей.

Определите чистую прибыль предприятия после налогообложения и сделайте заключение о результатах работы предприятия.

### **Эталоны ответов**

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
1B	b	a	d	b	a	a	a	a	d	a	c	a	a	a	c	a	b	d	b	a
2B	a	c	b	a	a	a	d	a	d	b	b	a	b	a	c	a	a	c	b	a
1B. Задание1- Прибыль предприятия составляет <b>20 тысяч рублей.</b>	1B. Задание2- Новая первоначальная стоимость — <b>170</b> <b>тыс. рублей,</b> ежемесячная амортизация — примерно <b>944</b> <b>рубля.</b>	2B. Задание1- Бухгалтерские проводки выполнены правильно, общий убыток составляет <b>35 тысяч рублей.</b>	2B. Задание2- Чистая прибыль предприятия после налогообложения составляет <b>24</b> <b>тысячи рублей.</b>																	