

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

РАССМОТРЕН
МК Общепрофессиональных дисциплин
Протокол № 4 от «28» 06 2022 г.
Председатель методической комиссии
И.В. Н.В. Сивонина
«28» 06 2022 г.

УТВЕРЖДЕН
Заместитель директора по УР
О. А. Рейнгардт
«08» 09 2022 г.

Комплект заданий

для проведения дифференцированного зачета

по дисциплине ОП.05 Основы калькуляции и учета

Разработала: Т.И.Хайлова

г. Канск, 2022г.

Инструкция по проведению дифференцированного зачета

Дифференцированный зачет включает: один теоретический вопрос и одну задачу.

Критерии оценивания дифференцированного зачёта:

- **«Отлично»:** глубокое владение материалом, осознанный и обобщённый уровень ответа, свободное оперирование терминами, умение раскрыть практический опыт с точки зрения теории, определение своей позиции и точки зрения в раскрытии различных подходов к проблеме, умение провести сравнительный анализ разных подходов.
- **«Хорошо»:** владение программным материалом на достаточно высоком уровне, но в ответе допускаются неточности, незначительные ошибки, исправляемые самим студентом, осознанный и обобщённый уровень ответа, умение показать значение теоретических вопросов для практики, логичность и обоснованность ответов.
- **«Удовлетворительно»:** овладение программным материалом при недостаточно осознанном и обобщённом уровне овладения теорией, неумение связать её с практикой, недостаточно высокий уровень логичности и последовательности изложения материала.
- **«Неудовлетворительно»:** отсутствие или недостаточное знание программного материала, искажение смысла понятий и определений в процессе изложения материала, отсутствие логики и последовательности при изложении материала.

Банк заданий

Вопросы к дифференцированному зачету

1. Виды учета, требования, предъявляемые к учету.
2. Задачи бухгалтерского учета.
3. Предмет и метод бухгалтерского учета.
4. Элементы бухгалтерского учета.
5. Принципы и формы организации бухгалтерского учета.
6. Особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании.
7. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе.
8. Формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию.
9. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов.
10. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера.
11. Понятие цены, ее элементы, виды цен.
12. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства.
13. Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.
14. Сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления.

15. Правила документального оформления движения материальных ценностей.
16. Источники поступления продуктов и тары.
17. 4-правила оприходования товаров и тары материально- ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров.
18. Методика осуществления контроля за товарными запасами.
19. Понятие и виды товарных потерь, методика их списания.
20. Методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов.

21. Понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально- ответственных лиц;
22. Правила торговли, виды оплаты по платежам.
23. Виды и правила осуществления кассовых операций.
24. Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;
25. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.

Задачи к дифференцированному зачету

Задача №1.

Произведите расчет выхода мякоти при обработке туши говядины 1 категории массой 250 кг.

Задача №2.

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)?

Задача №3.

Рассчитайте, какое количество картофеля очищенного получим из 50 кг. в марте месяце

Задача № 4.

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

Задача № 5.

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

Задача № 6.

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.)

Задача № 7.

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

Задача № 8.

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

Задача №9.

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

Задача № 10.

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

Задача № 11.

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

Задача № 12.

По акциям номиналом 1000 руб. ожидаемый ежегодный дивиденд 120 руб. Фирма выпустила в обращение 1000 акций. Рыночная стоимость капитала составляет 1200000 руб. Процентная ставка в экономике составляет 8 %. Найти коэффициент Тобина. Каким будет решение фирмы об инвестициях.

Задача № 13.

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.)

Задача № 14.

Какое количество щуки крупной понадобится для приготовления 340 порций котлет в столовой профессионального училища? Определить, сколько и каких дополнительных продуктов понадобится для их приготовления?

Задача № 15.

Какое количество печени свиной охлажденной необходимо для приготовления 30 порций тушеной печени мелкими кусками, если выход порции равен 100 гр.?

Задача № 16.

Рассчитать, какое количество почек говяжьих мороженых необходимо для приготовления 600 гр. почек жареных.

Задача № 17.

На предприятии отсутствует молоко цельное. Рассчитать, какое количество молока сухого обезжиренного понадобится, если молока цельного необходимо 140 кг.

Задача № 18.

Масса (нетто) очищенного картофеля 56 кг. Сколько было израсходовано неочищенного картофеля, если норма отходов 30 %?

Задача № 19.

Для приготовления блюда необходимо израсходовать 50 кг очищенного картофеля. Определить, сколько следует взять неочищенного картофеля, если отходы при механической обработке составляют 40 % от массы брутто.

Задача № 20.

Масса неочищенного картофеля составляет 120 кг. Масса отходов при его механической обработке – 48 кг. Определить процент отходов.

Задача № 21.

Масса разделанной говядины 180 кг. Сколько было израсходовано говядины (масса брутто), если норма отходов составляет 26%?

Задача № 22.

В столовой 21 мая было очищено 60 кг картофеля. Сколько порций отварного картофеля получится из этого количества.

Задача № 23.

Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления блюда «Маринад овощной с томатом» в количестве 160 порций (75 г) в столовой на 15

сентября. Замените морковь свежую на сушеную, а также, томатное пюре на томатную пасту с содержанием сухих веществ 25-30%.

Задача № 24.

Масса отварного картофеля 12 кг. Найдите массу брутто на 5 ноября.

Задача № 25.

В столовой 3 января взято для очистки 25 кг моркови. Какое количество очищенной моркови получится? Сколько порций котлет морковных получится из этого количества?