

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  
подпись  
Протокол № 1 от «30» 08 2023г.

УТВЕРЖДЕН  
Зам. директора по УР  
 О.А. Рейнгардт  
подпись  
«30» 08 2023г.

**Комплект заданий**  
**для проведения дифференцированного зачета**  
**по дисциплине ОП.05 Основы калькуляции и учета**

Разработала: Т.И.Хайлова

г. Канск, 2023г.

## 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?