МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Московской области «Электростальский колледж»

Утверждаю
зам. директора по УР
_____ И.В.Краснобельмоыва
«31» августа 2018 г.

Комплект контрольно-оценочных средств

по учебной дисциплине

ОП.05 Основы калькуляции и учета

по программе
подготовки квалифицированных рабочих и служащих
для профессий социально-экономического профиля

43.01.09 Повар, кондитер

на базе основного общего образования
с получение среднего общего образования

Разработчик:

преподаватель Заборова Наталья Владимировна

г.о.Электросталь
2018 год

1. Общие положения

1.1 Область применения комплекта оценочных средств

Комплект оценочных средств предназначенных для оценки результатов освоения дисциплины ОП.05 **Основы калькуляции и учета** общеопрофессионального цикла в рамках основной профессиональной образовательной программы по профессии СПО.

Результатом освоения учебной дисциплины ОП.05. «Основы калькуляции и учета» профессионального цикла является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности по профессии «Повар, кондитер».

КОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме зачёта.

2. Организация контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины
КОС разработаны на основе ФГОС по профессии **Повар, кондитер**

При изучении учебной дисциплины предусмотрены следующие виды **текущего контроля** знаний обучающихся:

устный опрос – контроль, проводимый после изучения материала в виде ответов на вопросы, позволяет не только проконтролировать знание темы урока, но и развивать навыки свободного общения, правильной устной речи;

письменный контроль – выполнение практических заданий по отдельным темам, разделам, позволяет выявить уровень усвоения теоретического материала и умение применять полученные знания на практике;

комбинированный опрос – контроль, предусматривающий одновременное использование устной и письменной форм оценки знаний, позволяющий опросить большое количество обучающихся;

защита и презентация домашних заданий (самостоятельная работа) – контроль знаний по индивидуальным или групповым домашним заданиям с целью проверки правильности их выполнения, умения обобщать пройденный материал и публично его представлять, прослеживать логическую связь между темами курса.

Для проведения **промежуточного контроля** проводятся практические занятия по темам изучаемой дисциплины, с целью проверки усвоения изучаемого материала.

Итоговый контроль по дисциплине проводится в форме зачета, для подготовки к которому обучающие заранее знакомятся с перечнем вопросов по дисциплине.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен ***уметь:***

У 1 свободно пользоваться микрокалькуляторами, компьютерной техникой;
У 2 работать со «Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий»;
У 3решать задачи по таблицам Сборника рецептур блюд;
У 4 заполнять первичные учетные документы;
У 5 составлять заявки на продукты;
У 6 составлять плановое меню на различные периоды времени;
У 7 основы калькуляции и учета;
У 8 составлять акты списания продуктов и товаров;
У 9 оформлять документы при инвентаризации.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен ***знать:***
З 1 цели, задачи бухгалтерского учета, виды хозяйственного учета;
З 2 компьютерную технику;
З 3 документы учета, их классификацию, реквизиты и требования к содержанию и оформлению документов;
З 4 расчет норм выхода готовых изделий, отходов и потерь;
З 5 порядок составления меню;
З 6составление калькуляции для приготовления блюд;

З 7 оформление документов: плана-меню, меню-требование, заборного листа, накладных, актов списания товаров;
З 8 правила проведения инвентаризации;
З 9 оформление документа при инвентаризации.

4.Контроль результатов освоения дисциплины.

Контроль и оценка результатов дисциплины осуществляется преподавателем в процессе практических занятий и самостоятельных работ, тестирования, а так же выполнения, обучающимися индивидуальных заданий, исследований.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	**Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений**	
	балл (отметка)	**вербальный аналог**
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

5. Структура контрольного задания

5.1. Текст задания

Тестирование при зачёте

Инструкция по проведению тестового задания

- Внимательно прочитайте задание
- Выбирите правильный вариант ответа
- Время выполнения: 15 минут

Тест на тему:

« Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров в предприятиях общественного питания»

1. По каким ценам стоимость блюд списывается с заведующего производством?
   а. по продажным;
   б. покупным;
   в. продажным и покупным.
2. От чего зависит оформление отпуска продукции из производства на раздачу?
   а. от формы оплаты;
   б. места расположения раздачи;
   в. графика работы.
3. Что делают с изделиями, не проданными в течение дня?
   а. уничтожают по акту;
   б. продают на следующий день;
   в. возвращают обратно на производство.
4. Как списывается стоимость коробок, израсходованных на упаковку изделий в кондитерском цехе?
   а. за счет стоимости изделий;
   б. издержек производства;
   в. издержек обращения.
5. Какие продукты можно получить в заготовочный цех непосредственно от поставщика?
   а. овощи;
   б. мясо;
   в. муку.
6. Как осуществляется реализация продукции в буфете?
   а. за наличный расчет;
   б. наличный расчет через кассу;

в. наличный и безналичный расчеты.

7. С чего начинается инвентаризация в буфете?
   а. с проверки подсобных помещений;
   б. проверки денежных средств в кассе;
   в. проверки наличия товаров в торговом зале.
8. По каким ценам ведут учет тары?
   а. по продажным;
   б. по свободным;
   в. по покупным.
9. Как оформляется отпуск тары без товара?
   а. накладной;
   б. доверенностью;
   в. не оформляется никак.
10. В случае недостачи материально ответственные лица должны:
   а. найти виновных в ней;
   б. возместить недостачу;
   в. списать недостачу.

Эталон ответа

1.в
2. а
Не пишем!3. в
4. а
5. б
6. б
7.б
8. в
9. а
10. б

Практическая работа
по теме: «Ценообразование в общественном питании»

Задание №1

Заполнить книгу «Розничных цен» на основании данных:
ООО «Заманиха»

Дата	Поставщик № документа	Наименование товара	Цена закупочная (руб.)	Ставка надбавки (%)	Сумма надбавки (руб.)	Розничная цена (руб.)
18.11	ОБ «Гранд» накладная №35	Майонез «Махееев» 1/100 гр.	35,50	46		
20.11	**Закуп. акт №45**	Свекла	15,00	46		
21.11	**ОБ «Нур» накладная №254**	Чернослив	200	30		
		Орехи грецкие	250	30		
		Чеснок	60	46		

Калькулятор _____(подпись)
Руководитель_____ (подпись)

Задание № 2

Заполнить книгу «Прихода товара» на основании данных:
ООО «Заманиха»
Кладовая №1
м/о лицо_____(Ф.И.О.)

Дата	**Поставщик № документа**	**Наименование товара**	**Кол-во**	Цена		**Сумма**	
				закупа (руб.)	**рознич - ная (руб.)**	**закупа (руб.)**	**прихода (руб.)**
18.11	ОБ «Гранд» накладная №35	Майонез «Махееев» 1/1000 гр.	**25 кг.**	35,50		887,50	
20.11	**Закуп. акт №45**	Свекла	**120 кг**	15,00		1800,00	
21.11	**ОБ «Нур» накладная №254**	Чернослив	**10 кг.**	200,00		2000,00	
		Орехи грецкие	**15 кг.**	250,00		3750,00	
		Чеснок	**30 кг.**	60,00		1800,00	

Задание №3
Составить технологическую карту на основании сборника рецептур.
Предприятие_____

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда**: Салат из свеклы с черносливом, орехами, чесноком**
№ _____по сборнику рецептур

Наименование продуктов	на 1 порцию (100 гр.), в кг.		на 35 порций, кг.	
	вес брутто	вес нетто	вес брутто	вес нетто
Свекла				
Чернослив				
Орехи грецкие				
Чеснок				
Майонез				
Выход				

Составил:_____

Задание №4
Составить требование в кладовую на основании технологической карты.
Предприятие_____
Требование в кладовую №456
от «_____»_____2008г.

№ п/п	Наименование продуктов	Ед.изм.	Кол-во

Затребовал зав.производством:_____

Задание №5

Заполнить накладную на отпуск товара согласно требования в кладовую и книги розничных цен.

Предприятие _____

Накладная
на отпуск товара№468

от «____»_____200_ г.

Отпущено на основании требования №456 от « _»_____200_ г.
Через Курдюмову В.

№	Наименование товара	Ед.изм.	Кол-во	Цена	Сумма

Отпустил: Принял:

Задание №6

Составить калькуляционную карточку по данным технологической карты и накладной на отпуск товара.

*Предприятие*_____

Калькуляционная карточка №1

Наименование блюда: Салат из свеклы с черносливом, орехами и чесноком.

№___ по сборнику рецептур

№	Наименование продукта	«___»_____200_г.		
		норма (кг.)	цена	сумма
	Общая стоимость набора			
	Продажная цена блюда			
	Выход в готовом виде			

Зав. производством:_____
Калькуляцию составил:_____
Утверждаю: Директор_____

Задание №7

Составить меню на основании плана – меню и калькуляционной карточки.

Предприятие_____

МЕНЮ

на «____»_____200_0 г.

Наименование блюда	*Выход* **(г.)**	**Цена (руб.)**

Холодные блюда: Салат из свеклы с черносливом		
Горячие супы: Рассольник «Ленинградский»		7-80
Горячие вторые блюда: Картофель тушенный с грибами в сметане		14-50
Напитки: *Какао с молоком*		2-75

Директор_____
Калькулятор_____
Гл. бухгалтер_____

Сборник рецептур блюд
и кулинарных изделий
для предприятий общественного питания

30. Салат из свеклы с черносливом, орехами, чесноком

	III	
Состав продуктов	брутто	нетто
Свекла	77	60_1
Чернослив	12	9_2
Орехи грецкие	24	11
Майонез	20	20
Чеснок	3	2
Выход		100

1 масса варенной очищенной свеклы
2 масса чернослива без косточки

129. Рассольник ленинградский

	III	
Состав продуктов	брутто	нетто
Картофель	400	300
Крупа перловая	20	20
Морковь	50	40
Лук репчатый	24	20
Огурцы соленые	67	60
Маргарин столовый	20	20
Бульон	750	750
Выход		1000

216. Картофель, тушенный с грибами в сметане

	III	
Состав продуктов	брутто	нетто
Картофель	200	150
Грибы белые свежие	203	154
Масло сливочное	10	10
Сметана	60	60
Мука пшеничная	2	2
Выход		300

642. Какао с молоком

	III
Состав продуктов	нетто
Какао-порошок	20
Молоко	500
Вода	550
Сахар – песок	100

Выход 1000

6.2 **Шкала оценки образовательных достижений (критерии оценивания*)***

Критерии оценки:

Коэффициент усвоения	Количество существенных операций	Оценка
0,94-1,00	10	5
0,8-0,94	8-9	4
0,7-0,8	7	3
Менее 0,7	Менее 7	2

5» - получают учащиеся, выполнившие задание в заданное время, самостоятельно справившиеся с работой на 100 - 90 %;

«4» - ставится в том случае, учащиеся выполнили задание в заданное время ,самостоятельно, но верные ответы составляют 80 % от общего количества;

«3» - соответствует работа, содержащая 50 – 70 % правильных ответов, учащиеся не уложились в заданное время

«**2»** - соответствует работа, содержащая менее 50% правильных ответов, учащиеся не уложились в заданное время, самостоятельность при выполнении задания отсутствует

Обоснование результатов (анализ)

Аспектный анализ выполнения тестового задания

К=К1/К2

К1- количество баллов

К2- количество баллов максимально возможное

К=1; Эффективный уровень усвоения тестового задания

К=0,8; Эффективно- допустимый уровень усвоения тестового задания

К=0,5; Критический уровень усвоения тестового задания

К=0,3; Недопустимый уровень усвоения тестового задания

6.3. Литература:

- **учебники**

И.Н. Иванова «Рисование и лепка» 2013 Рекомендовано ФГУ «ФИРО» № 281 от 28 июля 2010 г.

И.И. Потапова « Калькуляция и учёт» 2013 Рекомендовано ФГУ «ФИРО» № 385 от 04 октября 2010 г.

Л.Г. Шатун « Кулинария» 2013 Рекомендовано ФГУ «ФИРО» № 801 от 26 декабря 2012 г.

13. Г.М. Шеламова «Этикет делового общения» 2007 Допущено Министерством образования и науки РФ

- **учебные пособия**

Т.А. Качурина «Основы физиологии, санитарии и гигиены» (рабочая тетрадь) 2013 Рекомендовано «ФИРО»

Рекомендовано Экспертным советом НПО Минобразования России 2013 Рекомендовано ФГУ «ФИРО» № 125 от 28 апреля 2009 г.

С.С. Горохова Н.В. Косолапова Н.А. Прокопенко «Основы микробиологии, производственной санитарии» 2012 Рекомендовано Экспертным советом НПО Минобразования России

Т.А. Качурина « Контрольные материалы по профессии «Повар» 2012 Рекомендовано ФГУ «ФИРО» № 353 от 04 октября 2010 г.

Н.И. Дубровская «Технология приготовления мучных кондитерских изделий» (рабочая тетрадь) 2013 Рекомендовано ФГУ «ФИРО» № 123 от 28 апреля 2009 г.

Н.И. Дубровская «Технология приготовления мучных кондитерских изделий» (рабочая тетрадь) 2013 Рекомендовано ФГУ «ФИРО» № 061 от 07 апреля 2009 г.

Справочники

1. Н.Э. Харченко Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий 2006 Допущено Министерством образования РФ

- **дополнительные источники:**

1. ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция, реализуемая населению";
2. ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания. Общие требования";

3. А.С. Ратушный. Кулинария. Сборник рецептур. Москва. Издательский дом МСП. 2001 г. ил

Приложения 1

ТЕМАТИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ

Устный опрос

Инструкция по проведению устного опроса

- 1.Внимательно выслушайте вопрос
- 2. Излагайте своими словами, подтверждайте конкретными примерами
- 3. Время выполнения: 20 минут

Вопросы на тему:
«Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров в предприятиях общественного питания»

1. Как отчитываются заведующие кондитерским цехом?
2. Что такое наряд- заказ?
3. Как проводится инвентаризация на производстве?
4. Как проводят списание соли и специй?
5. Как определяют реализацию за наличный расчет?
6. Какой отчет составляют материально- ответственные лица на производстве?
7. Что такое дневной заборный лист?
8. Как оформляется поступление сырья на производство?
9. Как организована материальная ответственность на производстве?
10. Как производят сдачу готовых кондитерских изделий в экспедицию?

Эталон ответа

1. Заведующие кондитерским цехом составляют отчет о движении готовых изделий и с приложением соответствующих документов представляют его в бухгалтерию.
2. Заведующие кондитерским цехом составляет наряд-заказ на изготовление кондитерских изделий, который утверждается руководителем предприятия. На его основании заведующий цехом проводит расчет потребности сырья по установленным нормам и определяет количество сырья, подлежащего отпуску из кладовой с последующей проверкой бухгалтерией.
3. Проводится не реже одного раза в месяц. Путем перевешивания и пересчета материальных ценностей. Начиная с подсобных помещений. Проверенные помещения опечатывают. Результаты отражают в учете и отчетности того месяца, в котором она была окончена.
4. Составляется контрольный расчет. Остаток соли и специй на начало отчетного периода получают из предыдущего отчета. Поступление на основании ведомости учета движения продуктов на производстве и накладных. Фактический остаток на основании акта инвентаризации.
5. При самообслуживании с предварительной оплатой продукции и через официантов - по данным справки о реализации готовых изделий за наличный расчет, составленной на основании кассовых чеков; при самообслуживании с последующей оплатой – по заборным листам или по показаниям счетчиков контрольно-кассовых машин
6. Отчет о движении продуктов и тары на производстве
7. В заборном листе указывается наименование блюд, единицы измерения, количество отпущенных и возвращенных блюд, может быть указано два вида цен: цена продажная и учетная. В конце дня определяют общее количество и стоимость отпущенной на раздачу продукции. Составляется в двух экземплярах, указывая время отпуска блюд. Подписываются зав. производством и лицом, получившим готовые изделия.
8. Ежедневно заведующий производством составляет требование в кладовую для получения продуктов, необходимых для приготовления блюд на следующий день. Отпуск продуктов кладовщик оформляет накладной.
9. Применяется индивидуальная и бригадная материальная ответственность
10. По письменном разрешению руководителя предприятия и бухгалтера и оформляется приемной накладной

Критерии оценки

Оценка «5»- полностью освоил учебный материал, умеет изложить его своими словами, самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.
Оценка «4»- в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами, подтверждает ответ конкретными примерами правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.
Оценка «3»- не усвоил существенную часть учебного материала, допускает значительные ошибки при его изложении своими словами, затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами, слабо отвечает на дополнительные вопросы.
Оценка «2»- почти не усвоил учебный материал, не может изложить его своими словами, не может подтвердить ответ конкретными примерами, не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.
Оценка «1»- полностью не усвоил учебный материал, не может изложить знания своими словами, не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

Обоснование результатов (анализ)

Аспектный анализ устного опроса

К=К1/К2

К1- количество баллов

К2- количество баллов максимально возможное

К=1; Эффективный уровень усвоения материала

К=0,8; Эффективно- допустимый уровень усвоения материала

К=0,5; Критический уровень усвоения материала

К=0,3; Недопустимый уровень усвоения материала

Устный опрос

Инструкция по проведению устного опроса

- 1.Внимательно выслушайте вопрос
- 2. Излагайте своими словами, подтверждайте конкретными примерами
- 3. Время выполнения: 20 минут
-

Вопросы на тему:
«Порядок составления плана-меню»

1. Как записываются блюда в план-меню?
2. Как определяется суточная потребность сырья на производстве?
3. Какой документ служит основой для получения сырья из кладовой?
4. Кто составляет план- меню?
5. Как устанавливаются розничные цены?
6. Как исчисляется стоимость сырьевого набора блюда в калькуляции?
7. Как исчисляется величина наценки?
8. Как устанавливается продажная цена блюда?
9. При расчете цены на блюда вес сырья берут по брутто или по нетто
10. При расчете гарниров, соусов норма закладки продуктов дана в рецептуре на 1000г. выхода на какое количество составляется калькуляция?

Эталон ответа

1. Блюда группируются по видам и по составу сырья
2. На основе плана-меню и с учетом остатка сырья на производстве
3. Требование
4. Заведующий производством.
5. В бухгалтерии на основании плана-меню составляется калькуляция блюд
6. Путем умножения количества сырья каждого наименования на продажную цену и суммирования полученного результата
7. Путем умножения стоимости сырьевого набора на наценку в процентном выражении
8. Путем сложения стоимости сырьевого набора и наценки в денежном выражении
9. Брутто
10. На 10 кг. С последующим определением цены за 1 кг.

Критерии оценки

Оценка «5»- полностью освоил учебный материал, умеет изложить его своими словами, самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.
Оценка «4»- в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами, подтверждает ответ конкретными примерами правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.
Оценка «3»- не усвоил существенную часть учебного материала, допускает значительные ошибки при его изложении своими словами, затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами, слабо отвечает на дополнительные вопросы.
Оценка «2»- почти не усвоил учебный материал, не может изложить его своими словами, не может подтвердить ответ конкретными примерами, не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.
Оценка «1»- полностью не усвоил учебный материал, не может изложить знания своими словами, не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

Обоснование результатов (анализ)

Аспектный анализ устного опроса

К=К1/К2

К1- количество баллов

К2- количество баллов максимально возможное

К=1; Эффективный уровень усвоения материала

К=0,8; Эффективно- допустимый уровень усвоения материала

К=0,5; Критический уровень усвоения материала

К=0,3; Недопустимый уровень усвоения материала

Приложение 2

Тестирование

Инструкция по проведению тестового задания

- Внимательно прочитайте задание
- Выберите правильный вариант ответа
- Время выполнения: 15 минут

Тест на тему:

«Ценообразование в общественном питании»

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. Для возмещения каких расходом предназначена торговая наценка?
   а. издержек и получения прибыли;
   б. издержек и налогов;
   в. издержек, налогов и получения прибыли.
4. 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.
5. Торговая наценка общественного питания должна быть:
   а. больше торговой надбавки торговли;
   б. меньше торговой надбавки торговли;
   в. равна торговой надбавке торговли.
6. По розничным ценам на предприятиях общественного питания реализуют следующие товары:
   а. хлеб, соки, мороженое, кулинарные изделия;
   б. продукцию собственного производства;

в. покупные товары, которые не перерабатывают на производстве.

7. Назовите цель составления плана- меню:
   а. чтобы сосчитать выручку;
   б. чтобы заказать продукты на базах снабжения;
   в. чтобы рассчитать потребность в продуктах.
8. Назовите документы, по которым устанавливают нормы вложения сырья на каждое блюдо:
   а. по меню;
   б. по сборнику рецептур;
   в. по плану- меню
9. Укажите, как определяют подлежащие включению в калькуляцию цены на продукты:
   а. рассчитывают средние рыночные;
   б. по распоряжению директора предприятия;
   в. из документов, сопровождающие закупленные продукты.
10. Укажите, как при составлении калькуляции исчисляют стоимость сырьевого набора?
   а. складывают цены всех продуктов, входящих в калькуляционный расчет;
   б. складывают норму закладки всех продуктов, входящих в блюдо, и умножают на цену;
   в. умножают нормы закладки продуктов на их цены и суммируют

Эталон ответа

1.а
2. в
3. в
4. б
5. а
6. в

7.в
8. б
9. в
10. в

Критерии оценки:

Коэффициент усвоения	Количество существенных операций	Оценка
0,94-1,00	10	5
0,8-0,94	8-9	4
0,7-0,8	7	3
Менее 0,7	Менее 7	2

5» - получают учащиеся, выполнившие задание в заданное время, самостоятельно справившиеся с работой на 100 - 90 %;

«4» - ставится в том случае, учащиеся выполнили задание в заданное время, самостоятельно, но верные ответы составляют 80 % от общего количества;

«3» - соответствует работа, содержащая 50 – 70 % правильных ответов, учащиеся не уложились в заданное время

«**2»** - соответствует работа, содержащая менее 50% правильных ответов, учащиеся не уложились в заданное время, самостоятельность при выполнении задания отсутствует

Обоснование результатов (анализ)

Аспектный анализ выполнения тестового задания

К=К1/К2

К1- количество баллов

К2- количество баллов максимально возможное

К=1; Эффективный уровень усвоения тестового задания

К=0,8; Эффективно- допустимый уровень усвоения тестового задания

К=0,5; Критический уровень усвоения тестового задания
К=0,3; Недопустимый уровень усвоения тестового задания

Тестирование

Инструкция по проведению тестового задания

- Внимательно прочитайте задание
- Выбирите правильный вариант ответа
- Время выполнения: 15 минут

Тест на тему:
« Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров в предприятиях общественного питания»

1. По каким ценам стоимость блюд списывается с заведующего производством?
   а. по продажным;
   б. покупным;
   в. продажным и покупным.
2. От чего зависит оформление отпуска продукции из производства на раздачу?
   а. от формы оплаты;
   б. места расположения раздачи;
   в. графика работы.
3. Что делают с изделиями, не проданными в течение дня?
   а. уничтожают по акту;
   б. продают на следующий день;
   в. возвращают обратно на производство.
4. Как списывается стоимость коробок, израсходованных на упаковку изделий в кондитерском цехе?
   а. за счет стоимости изделий;
   б. издержек производства;
   в. издержек обращения.
5. Какие продукты можно получить в заготовочный цех непосредственно от поставщика?
   а. овощи;
   б. мясо;
   в. муку.
6. Как осуществляется реализация продукции в буфете?
   а. за наличный расчет;
   б. наличный расчет через кассу;
   в. наличный и безналичный расчеты.
7. С чего начинается инвентаризация в буфете?
   а. с проверки подсобных помещений;
   б. проверки денежных средств в кассе;
   в. проверки наличия товаров в торговом зале.
8. По каким ценам ведут учет тары?
   а. по продажным;
   б. по свободным;
   в. по покупным.
9. Как оформляется отпуск тары без товара?
   а. накладной;
   б. доверенностью;
   в. не оформляется никак.
10. В случае недостачи материально ответственные лица должны:
    а. найти виновных в ней;
    б. возместить недостачу;
    в. списать недостачу.

Эталон ответа

1.в
2. а
3. в
4. а
5. б
6. б
7.б
8. в
9. а
10. б

Критерии оценки:

Коэффициент усвоения	Количество существенных операций	Оценка
0,94-1,00	10	5
0,8-0,94	8-9	4
0,7-0,8	7	3
Менее 0,7	Менее 7	2

5» - получают учащиеся, выполнившие задание в заданное время, самостоятельно справившиеся с работой на 100 - 90 %;

«4» - ставится в том случае, учащиеся выполнили задание в заданное время ,самостоятельно, но верные ответы составляют 80 % от общего количества;

«3» - соответствует работа, содержащая 50 – 70 % правильных ответов, учащиеся не уложились в заданное время

«**2»** - соответствует работа, содержащая менее 50% правильных ответов, учащиеся не уложились в заданное время, самостоятельность при выполнении задания отсутствует

Обоснование результатов (анализ)

Аспектный анализ выполнения тестового задания

К=К1/К2

К1- количество баллов

К2- количество баллов максимально возможное

К=1; Эффективный уровень усвоения тестового задания

К=0,8; Эффективно- допустимый уровень усвоения тестового задания

К=0,5; Критический уровень усвоения тестового задания

К=0,3; Недопустимый уровень усвоения тестового задания

Приложение 3

Контрольная работа №1
по теме «Сборники рецептур блюд»

Вариант 1.

1.На предприятие поступила говяжья туша весом 160кг. Рассчитать, какое количество полуфабрикатов можно приготовить?

2.Выход готового блюда «Печень тушеная» 100г. Расход сырья массой брутто – 149г. Какое количество печени свиной охлажденной необходимо для 40 порций?

3.Рассчитать, какое количество почек говяжьих мороженных необходимо для приготовления 800г почек жареных, если масса сырья брутто 242г при выходе 100г готового изделия.

4.На 100г сосисок отварных необходимо 103г сырых. Рассчитать расход сырья для приготовления 30 порций сосисок молочных по 50г.

5.Рассчитать какое количество рулета вареного (без костей) необходимо для нарезки массой по 35г на 630 порций, если учесть что потери от общей массы составят 8%.

6.После обработки свинины жирной было решено 300кг сала перетопить с целью получения топленого жира. Выход жира составит 80%. Произвести расчет, сколько кг будет топленого жира.
7.На предприятие поступили куры полупотрошеные в количестве 170кг. Рассчитать, какое количество кг тушек, субпродуктов, жира и отходов получится, если учесть, что при разделке данного сырья: субпродуктов 17,4%, внутреннего жира 3,9%, технических отходов и потерь 8,8%

8.Какое количество щуки понадобится для приготовления 350 порций котлет массой 50г, если на одну порцию необходимо 70г рыбы массой брутто. А также какое количество понадобится хлеба (на 1 порцию – 9г), молока (13г), сухарей (5г)
9.Рассчитать, какое количество картофеля, жаренного соломкой во фритюре, в январе месяце можно приготовить из 20кг картофеля.
10. Рассчитать закладку соли и специй для приготовления 45 порций жаркого с грибами по-русски.
11. В течение 5 месяцев на производстве было выпечено 4000кг бисквита, 700кг кексов, 2800кг ромовых баб. При этом на смазку листов было израсходовано 136кг растительного масла. Определить, соответствует ли данный расход нормам, если известно, что на 1000кг бисквитного полуфабриката расход масла составляет 10кг; на 1000кг кексов требуется 7кг масла; на 1000кг ромовых баб - 12кг масла.

Контрольная работа №1
по теме «Сборники рецептур блюд»

Вариант 2.

1.На предприятие поступила говяжья туша весом 200кг. Рассчитать, какое количество полуфабрикатов можно приготовить?
2. Выход готового блюда «Печень тушеная» 100г. Расход сырья массой брутто – 149г. Какое количество печени свиной охлажденной необходимо для 50 порций?
3.Рассчитать, какое количество почек говяжьих мороженных необходимо для приготовления 900г почек жареных, если масса сырья брутто 242г при выходе 100г готового изделия.
4.На 100г сосисок отварных необходимо 103г сырых. Рассчитать расход сырья для приготовления 30 порций сосисок молочных по 50г.
5.Рассчитать какое количество рулета вареного (без костей) необходимо для нарезки массой по 35г на 640 порций, если учесть что потери от общей массы составят 8%.
6. После обработки свинины жирной было решено 360кг сала перетопить с целью получения топленого жира. Выход жира составит 80%. Произвести расчет, сколько кг будет топленого жира.
7.На предприятие поступили куры полупотрошеные в количестве 180кг. Рассчитать, какое количество кг тушек, субпродуктов, жира и отходов получится, если учесть, что при разделке данного сырья: субпродуктов 17,4%, внутреннего жира 3,9%, технических отходов и потерь 8,8%
8. Какое количество щуки понадобится для приготовления 360 порций котлет массой 50г, если на одну порцию необходимо 70г рыбы массой брутто. А также какое количество понадобится хлеба(на 1 порцию – 9г), молока (13г), сухарей (5г).
9.Рассчитать, какое количество картофеля, хрустящего - чипсов, в марте месяце можно приготовить из 30кг картофеля.
10. Рассчитать закладку соли и специй для приготовления 50 порций гречневой каши рассыпчатой.
11. В течение 5 месяцев на производстве было выпечено 4400кг бисквита, 700кг кексов, 2700кг ромовых баб. При этом на смазку листов было израсходовано 140кг растительного масла. Определить, соответствует ли данный расход нормам, если известно, что на 1000кг бисквитного полуфабриката расход масла составляет 10кг; на 1000кг кексов требуется 7кг масла; на 1000кг ромовых баб - 12кг масла.

Контрольная работа №2
по теме «Ценообразование и калькуляция в общественном питании»
Вариант 1.

Задание 1.
Рассчитать величину торговой наценки и продажную цену блюда

Стоимость приобретения сырья (руб.)	Торговая наценка (%)	Величина наценки (руб.)	Продажная цена блюда (руб.)
10-50	115%		
12-50	25%		
75-00	15%		
15-75	18%		

Задача 2.
В меню ресторана предлагается шашлык из кур.
Учетная цена блюда 75руб 50коп.
Произвести расчет фактической продажной цены блюда с дополнительной наценкой 25%

Задача 3.
Учетная цена супа «Щи из квашеной капусты» составляет 15руб 50коп.
Произвести расчет фактической цены супа при отпуске его на дом с учетом скидки предприятия общественного питания высшей категории.

Задача 4.
Учетная цена картофеля тушеного составляет 10руб 20коп.
Произвести расчет фактической цены блюда при отпуске его работникам данного предприятия, если единая торговая наценка составляет 26%.

Задача 5.
Кафе реализует замороженные вареники с картофелем. При реализации их в обеденном зале учетная цена за 1кг составляет 75руб 70коп.
Произвести расчет цены фактической реализации вареников.

Задача 6.
На склад предприятия 1.11.09. поступило 100кг картофеля по цене 5руб 50коп.
07.11.09. еще 50кг по цене 7руб 30коп.
14.11.09. еще 65кг по цене 8руб.

Задача 7. Определите название блюда и номер по СРБ, рассчитайте продажную цену.

Калькуляционная карточка № 1

Наименование блюда_____
Номер по сборнику рецептур ____

№ п/п	Наименование продукта	Норма на **100 п (кг)**	Цена за **1кг (руб)**	Сумма **(№3 • №4)**
1	*2*	*3*	*4*	*5*
1	Свинина	9,8	120	
2	Капуста квашенная	12,9	30	
3	Крупа перловая	2,1	5	
4	Лук репчатый	1.2	25	
5	Масло сливочное топленое	0,5	120	
6	Сахар	1.5	27	
Общая стоимость **100** порций				=
Продажная цена 100порций с наценкой **50%**				=
Продажная цена 1 порции				=
Выход в готовом виде **1 порции**				**500г**

Вариант 2

Задание 1.
Рассчитать величину торговой наценки и продажную цену блюда

Стоимость приобретения сырья (руб.)	Торговая наценка (%)	Величина наценки (руб.)	Продажная цена блюда (руб.)
100-30	5%		

112-20	26%		
5-55	38%		
15-05	18%		

Задача 2.
В меню ресторана предлагается курица в тесте.
Учетная цена блюда 59руб 50коп.
Произвести расчет фактической продажной цены блюда с дополнительной наценкой 15%.
Задача 3.
Учетная цена супа «Борщ зеленый» составляет 10-30руб.
Произвести расчет фактической цены супа при отпуске его на дом с учетом скидки предприятия общественного питания третьей категории.
Задача 4.
Учетная цена капусты тушеной составляет 8руб 20коп.
Произвести расчет фактической цены блюда при отпуске его работникам данного предприятия, если единая торговая наценка составляет 18%.
Задача 5.
Столовая машиностроительного завода реализует замороженные пельмени со свининой. При реализации их в обеденном зале учетная цена за 1кг составляет 95руб 30коп.
Произвести расчет цены фактической реализации пельменей.
Задача 6.
На склад предприятия 1.11.09. поступило 20кг говядины 1 категории по цене 155руб 50коп.
07.11.09. еще 50кг говядины 2 категории по цене 137руб.
14.11.09. еще 65кг свинины по цене 168руб.
Рассчитайте средневзвешенную цену мяса.
Задача 7. Определите название блюда и номер по СРБ, рассчитайте продажную цену.

Калькуляционная карточка № 3

Наименование блюда _____
Номер по сборнику рецептур ____

№ п/п	Наименование продукта	Норма на 100 п кг	Цена за 1кг руб	Сумма (№3 • №4)
1	*2*	*3*	*4*	*5*
1	Морковь			
2	Капуста белокочанная свежая			
3	Майонез			
*Общая стоимость **100** порций*				=
*Стоимость **1** порции*				=
*Продажная цена блюда с наценкой **50%***				=
*Выход в готовом виде **1 порции***				**100г**

Контрольная работа №3
по теме «Учет сырья, продуктов и тары в кладовых»
вариант 1.

Задание 1. Рассчитать, на какую сумму реализовано товара
Организация *ООО «Элара»*
Предприятие *кафе «Элара»*

«04» сентября 2007 г

Накладная № ___

От кого *буфетчик Мирошкина В.В.* Кому *зав. складом Евдокимова Н.Н.*
Основание *Доверенность №26 от 01 сентября 2007г*

Наименование товара	Единицы измерения	Количество	Цена	Сумма

Масло сливочное	кг	0,5		
Сервелат «Финский»	кг	2		
Сыр «Пошехонский»	кг	1		
Огурцы свежие	кг	1		
Помидоры свежие	кг	2		
Батон «Столичный»	шт	10		
Сок «Моя семья»	л	5		
Чай «Принцесса Канди» по 100п	шт	1		
Сахар	кг	1		

Всего реализовано __ наименований. На сумму_____ в том числе НДС _____
Сдал _____
Принял _____
Директор _____ Ст. бухгалтер _____

2. На 01.04.02 г. на складе остаток муки составил 200кг по цене 6,0 руб. на общую сумму 1200р.
11.04.02 г. .поступает 100 кг муки по цене 8,0 руб. на общую сумму 800 руб.
24.04.02 предприятие получает еще 350 кг муки по 9,0 руб. на сумму 3150 руб.
В конце месяца на складе имеется 650 кг муки на общую сумму 5150 руб.
Отгружено 80 кг товара. Рассмотрите списание по средней себестоимости.

3. На 01.01.02 г. на складе остаток риса составил 90кг по цене 12,0 руб. на общую сумму 1080р
04.01.02 г. поступает 50 кг риса по цене 12 руб., на общую сумму 600,0 руб.,
06.01.02 г. 50 кг по цене 13 руб., на общую сумму 650,0 руб.
25.01.02 г. отпущено 70 кг риса. Рассмотреть списание по средней себестоимости.

1. Определить норму естественной убыли при хранении 100кг горбуши холодного копчения в течение 14 суток на складе, расположенном во второй зоне.

2. Рассчитать норму убыли при хранении 200кг сыра голландского в течение 25 суток на складе, расположенном в первой зоне.

3. Рассчитать норму естественной убыли при хранении на складе 150кг мяса птицы, упакованного в полимерную пленку, мороженого в течение 20 дней. Склад расположен в первой зоне.

4. Определить норму естественной убыли при хранении 100кг субпродуктов мороженных в течение 14 суток на складе, расположенном во второй зоне.

Вариант 2.

Задание 1. Рассчитать, на какую сумму реализовано товара
Организация *ООО «Элара»*
Предприятие *кафе «Элара»*

«04» сентября 2007 г

Накладная № ___

От кого *буфетчик Мирошкина В.В.* Кому *зав. складом Евдокимова Н.Н.*
Основание *Доверенность №26 от 01 сентября 2007г*

Наименование товара	Единицы измерения	Количество	Цена	Сумма
Масло сливочное	кг	1,5		
Сервелат «Финский»	кг	2,5		
Сыр «Пошехонский»	кг	11		
Огурцы свежие	кг	21		
Помидоры свежие	кг	20		
Батон «Столичный»	шт	10,5		

Сок «Моя семья»	л	50		
Чай «Принцесса Канди» по 100п	шт	12		
Сахар	кг	15		

Всего реализовано __ наименований. На сумму_____ в том числе НДС _____
Сдал _____
Принял _____
Директор _____ Ст. бухгалтер _____

2. На 01.01.02 г. на складе остаток риса составил 90кг по цене 12,0 руб. на общую сумму 1080р
04.01.02 г. поступает 50 кг риса по цене 12 руб., на общую сумму 600,0 руб.,
06.01.02 г. 50 кг по цене 13 руб., на общую сумму 650,0 руб.
25.01.02 г. отпущено 70 кг риса. Рассмотреть списание по средней себестоимости.

3. На 01.04.02 г. на складе остаток муки составил 200кг по цене 6,0 руб. на общую сумму 1200р
11.04.02 г. .поступает 100 кг муки по цене 8,0 руб. на общую сумму 800 руб.
24.04.02 предприятие получает еще 350 кг муки по 9,0 руб. на сумму 3150 руб.
В конце месяца на складе имеется 650 кг муки на общую сумму 5150 руб.
Отгружено 80 кг товара. Рассмотрите списание по средней себестоимости.

1. Рассчитать норму естественной убыли при хранении на складе 50кг икры осетровых рыб в жестяных банках в течение 20 дней. Склад расположен в первой зоне.
2. Определить норму естественной убыли при хранении 100кг сельди соленой в течение 14 суток на складе, расположенном во второй зоне.
3. Рассчитать норму убыли при хранении 200кг скумбрии горячего копчения в течение 25 суток на складе, расположенном в первой зоне.
4. Рассчитать норму естественной убыли при хранении на складе 250кг сахара-песка в течение 20 дней. Склад расположен во второй зоне.

Контрольная работа №3
по теме «Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции товаров»
вариант 1.

Задание 1. Рассчитать сумму и количество отпущенных готовых изделий из производства

Дневной заборный лист №___
на отпуск готовых изделий из производства в *магазин №1* **за «***03* **» *сентября* 200*7* г**

Директор *Попова О.Н*.., ст. бухгалтер *Колосова Н.Н*,, материально ответственное лицо *Петрова М.А*.

Наименование изделий	Код изд.	Ед. изм.	Код ед. изм.	Цена	Отпущено количество						Возвращено	Итого отпущено	
					9-00	11-00	13-00	15-00	18-00	20-00		Кол-во	Сумма
Бивштекс		кг		80-00	-						-		
Плов		кг		60-00	-						-		
Жульен с грибами		кг		140-00	-	-					3		
Лосось жаренный		кг		150-00							2		
Салат «Фирменный»		кг		100-00							-		
Пицца		кг		130-00									
Итого:													

Расписка получившего _____ Всего за день натуральных единиц _____
Расписка сдавшего _____ На сумму_____ (сумма прописью _____)

Отпустил _____ Принял _____ Проверил _____

Задание 2. Рассчитать сумму реализованного товара и общее количество реализации

Акт о реализации изделий кухни за наличный расчет

№ п/п	Номер калькуляционной карточки	Наименование готового изделия	Реализовано				
			Количество	по ценам фактической реализации		по учетным ценам	
				Цена, р. к.	Сумма, р. к.	Цена, р. к.	Сумма, р. к.
1	1	Салат «Столичный»	10	18-43		11-81	
2	7	Борщ с капустой и картофелем	13	30-03		19-25	
3	12	Кисель из кураги	13	4-19		2-68	
4	10	Котлеты с картофельным пюре и сметанным соусом	7	18-98		12-16	
Итого				—		—	

Контрольная работа №3
по теме «Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции товаров»
вариант 2.

Задание 1. Рассчитать сумму и количество отпущенных готовых изделий из производства

Дневной заборный лист №___
на отпуск готовых изделий из производства в *магазин №1* **за «***03* **» *сентября* 200*7* г**

Директор *Попова О.Н*.., ст. бухгалтер *Колосова Н.Н*,, материально ответственное лицо *Петрова М.А*.

Наименование изделий	Код изд.	Ед. изм.	Код ед. изм.	Цена	Отпущено количество						Возвращено	Итого отпущено	
					9-00	11-00	13-00	15-00	18-00	20-00		Кол-во	Сумма
Бивштекс		кг		70-00	-						-		
Плов		кг		50-00	-						-		
Жульен с грибами		кг		120-00	-	-					3		
Лосось жаренный		кг		130-00							2		
Салат «Фирменный»		кг		80-00							-		
Пицца		кг		45-00									
Итого:													

Расписка получившего _____ Всего за день натуральных единиц _____
Расписка сдавшего _____ На сумму_____ (сумма прописью _____)
Отпустил _____ Принял _____ Проверил _____

Задание 2. Рассчитать сумму реализованного товара и общее количество реализации

Акт о реализации изделий кухни за наличный расчет

№ п/п	Номер калькуляционной карточки	Наименование готового изделия	Реализовано				
			Количество	по ценам фактической реализации		по учетным ценам	
				Цена, р. к.	Сумма, р. к.	Цена, р. к.	Сумма, р. к.
1	1	Салат «Столичный»	10	18-43		11-81	
2	7	Борщ с капустой и картофелем	13	30-03		19-25	
3	12	Кисель из кураги	13	4-19		2-68	
4	10	Котлеты с картофельным пюре и сметанным соусом	7	18-98		12-16	
Итого				—		—	

Контрольная работа №4
по теме «Учет сырья, продуктов и тары в кладовых»
вариант 1.

Задание 1. Рассчитать, на какую сумму реализовано товара
Организация *ООО «Элара»*
Предприятие *кафе «Элара»*

«04» сентября 2007 г

Накладная № ___

От кого *буфетчик Мирошкина В.В.* Кому *зав. складом Евдокимова Н.Н.*
Основание *Доверенность №26 от 01 сентября 2007г*

Наименование товара	Единицы измерения	Количество	Цена	Сумма
Масло сливочное	кг	0,5		
Сервелат «Финский»	кг	2		
Сыр «Пошехонский»	кг	1		
Огурцы свежие	кг	1		
Помидоры свежие	кг	2		
Батон «Столичный»	шт	10		
Сок «Моя семья»	л	5		
Чай «Принцесса Канди» по 100п	шт	1		
Сахар	кг	1		

Всего реализовано __ наименований. На сумму_____ в том числе НДС _____
Сдал _____
Принял _____
Директор _____ Ст. бухгалтер _____

2. На 01.04.02 г. на складе остаток муки составил 200кг по цене 6,0 руб. на общую сумму 1200р.
11.04.02 г. .поступает 100 кг муки по цене 8,0 руб. на общую сумму 800 руб.
24.04.02 предприятие получает еще 350 кг муки по 9,0 руб. на сумму 3150 руб.
В конце месяца на складе имеется 650 кг муки на общую сумму 5150 руб.
Отгружено 80 кг товара. Рассмотрите списание по средней себестоимости.

3. На 01.01.02 г. на складе остаток риса составил 90кг по цене 12,0 руб. на общую сумму 1080р
04.01.02 г. поступает 50 кг риса по цене 12 руб., на общую сумму 600,0 руб.,
06.01.02 г. 50 кг по цене 13 руб., на общую сумму 650,0 руб.
25.01.02 г. отпущено 70 кг риса. Рассмотреть списание по средней себестоимости.

5. Определить норму естественной убыли при хранении 100кг горбуши холодного копчения в течение 14 суток на складе, расположенном во второй зоне.

6. Рассчитать норму убыли при хранении 200кг сыра голландского в течение 25 суток на складе, расположенном в первой зоне.
7. Рассчитать норму естественной убыли при хранении на складе 150кг мяса птицы, упакованного в полимерную пленку, мороженого в течение 20 дней. Склад расположен в первой зоне.
8. Определить норму естественной убыли при хранении 100кг субпродуктов мороженных в течение 14 суток на складе, расположенном во второй зоне.

Вариант 2.

Задание 1. Рассчитать, на какую сумму реализовано товара
Организация *ООО «Элара»*
Предприятие *кафе «Элара»*

«04» сентября 2007 г

Накладная № ___

От кого *буфетчик Мирошкина В.В.* Кому *зав. складом Евдокимова Н.Н.*
Основание *Доверенность №26 от 01 сентября 2007г*

Наименование товара	Единицы измерения	Количество	Цена	Сумма
Масло сливочное	кг	1,5		
Сервелат «Финский»	кг	2,5		
Сыр «Пошехонский»	кг	11		
Огурцы свежие	кг	21		
Помидоры свежие	кг	20		
Батон «Столичный»	шт	10,5		
Сок «Моя семья»	л	50		
Чай «Принцесса Канди» по 100п	шт	12		
Сахар	кг	15		

Всего реализовано __ наименований. На сумму_____ в том числе НДС _____
Сдал _____
Принял _____
Директор _____ Ст. бухгалтер _____

2. На 01.01.02 г. на складе остаток риса составил 90кг по цене 12,0 руб. на общую сумму 1080р
04.01.02 г. поступает 50 кг риса по цене 12 руб., на общую сумму 600,0 руб.,
06.01.02 г. 50 кг по цене 13 руб., на общую сумму 650,0 руб.
25.01.02 г. отпущено 70 кг риса. Рассмотреть списание по средней себестоимости.

3. На 01.04.02 г. на складе остаток муки составил 200кг по цене 6,0 руб. на общую сумму 1200р
11.04.02 г. .поступает 100 кг муки по цене 8,0 руб. на общую сумму 800 руб.
24.04.02 предприятие получает еще 350 кг муки по 9,0 руб. на сумму 3150 руб.
В конце месяца на складе имеется 650 кг муки на общую сумму 5150 руб.
Отгружено 80 кг товара. Рассмотрите списание по средней себестоимости.

5. Рассчитать норму естественной убыли при хранении на складе 50кг икры осетровых рыб в жестяных банках в течение 20 дней. Склад расположен в первой зоне.
6. Определить норму естественной убыли при хранении 100кг сельди соленой в течение 14 суток на складе, расположенном во второй зоне.
7. Рассчитать норму убыли при хранении 200кг скумбрии горячего копчения в течение 25 суток на складе, расположенном в первой зоне.
8. Рассчитать норму естественной убыли при хранении на складе 250кг сахара-песка в течение 20 дней. Склад расположен во второй зоне.

Приложение 4

Практическая работа №

«Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке овощей, грибов, плодов, ягод, орехов, рыбы, мяса и мясопродуктов»

Инструкция по выполнению практической работы

- Внимательно прочитайте задание
- Во время выполнения задания можете воспользоваться раздаточным материалом, сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, микрокалькулятором
- Время выполнения: __ часа

Задание № 1

Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке овощей, грибов, плодов, ягод, орехов.

1.1. Определение количества отходов

1.1.1. Какое количество отходов получится при обработке 15 ***кг*** свеклы в сентябре и марте?

1.1.2. Определить количество отходов при обработке 40 *кг* кабачков для фарширования

1.1.3.Определить разницу в количестве отходов при обработке 450 *кг* картофеля и августе и марте.

1.1.4. Какое количество отходов получится при обработке 300 ***кг*** картофеля в сезон после 1марта?

1.1.5. Какое количество отходов получится при обработке 25 ***кг*** моркови в сентябре и марте?

1.2. Определение веса нетто

1. 2.1.Сколько очищенного картофеля получится из 180 кг картофеля весом брутто в феврале?

1.2.2.Сколько очищенного картофеля можно получить из 75 ***кг*** картофеля весом брутто в сезон после 1/111?

1.2.3.Сколько очищенного лука репчатого получится из 40 ***кг*** лука весом брутто?

1.2.4.Сколько очищенной репы получится из 23 кг репы весом брутто?

1.2.5.Сколько моркови молодой с ботвой надо взять, чтобы получить 5 ***кг*** очищенной?

1.3. Определение веса брутто

1.3.1.Сколько моркови нужно взять в апреле, чтобы приготовить 120 порций рагу из овощей по колонки № 1 Сборника рецептур?

1.3.2.Сколько свеклы потребуется в январе для приготовления 200 порций винегрета по колонке 2?

1.3.3.Сколько лука репчатого надо взять, чтобы получить 5 ***кг*** очищенного?

1.3.4.Определить вес брутто картофеля (в январе) для приготовления 100 порций картофеля в молоке по колонке № 2 Сборника рецептур.

1.3.5.Сколько свеклы весом брутто надо взять в феврале, чтобы получить 30 ***кг*** очищенной?

1.4. Определение количества порций изделий

1. 4.1.Сколько порций картофеля отварного можно приготовить по колонке № 2 из 30 ***кг*** картофеля весом брутто в сентябре?

1.4.2.Сколько порций картофеля, жареного из отварного по колонке № 2 можно приготовить из 40 ***кг*** картофеля весом брутто в январе?

1.4.3.Сколько котлет картофельных можно приготовить по колонке № 1 из 42 ***кг*** картофеля весом брутто в сезон после 1/III?

1.4.4.Сколько порций' котлет свекольных можно приготовить по колонке № 1 из 18 кг свеклы в ноябре?

1.4.5.Сколько порций борща флотского по колонке 3 можно приготовить при наличии 20 ***кг*** картофеля весом брутто в январе?

Задание № 2

Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыбы

2.1. Определение количества отходов

2.1.1.Определить количество отходов при холодной обработке 30 ***кг*** осетрины среднего размера, поступившей с головой. Рыба обрабатывается для блюда «осетрина фри».

2.1.2. Какое количество, отходов получится при обработке 60 ***кг*** белуги на порционные куски с кожей без хрящей? Белуга поступила с головой.

2.1.3.Сколько отходов получится при изготовлении котлет рубленых из 12 ***кг*** судака крупного размера?

2.2. Определение веса нетто

2.2.1. Определить все нетто судака мелкого размера разделанного на чистое филе, если вес брутто -220 г.

2.2.2. Определить вес нетто хека серебристого. Вес порции брутто 180 ***г.*** рыба разделана на кругляши.
2.2.3. Найти вес нетто осетрины крупной, поступившей с головой, припущенной порционными кусками с кожей, без хрящей, если вес брутто 30 ***кг.***

2.3. Определение веса брутто

2.3.1. Сколько наваги дальневосточной весом брутто надо взять чтобы получить 25 кг наваги, обработанной на филе с кожей?
2.3.2. Определить вес брутто порции леща для блюда «Рыба, запеченная в сметанном соусе » по коленке №2. Поступил лещ среднего размера.
2.3.3. Какое количество леща среднего размер нужно взять вместо 80 *кг* мелкого?

2.4. Определение количества порций изделий

2.4.1. Сколько порций окуня морского под маринадом можно приготовить по колонке № **2,** если поступило 20 ***кг*** филе морского окуня?
2.4.2. Сколько порций рулета можно приготовить' по колонке № 1 из 3 из крупного неразделенного сома?
2.4.3. Сколько порции омуля, жаренного фри, можно приготовить по колонке № I, если поступило 5 ***кг*** омуля весом брутто

Задание № 3

Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из мяса и мясопродуктов

3.1. Определение количества отходов и выхода частей мяса

3.1.1. Определить количество отходов, полученных при разделке 80 ***кг*** говядины I категории
3.1.2. Определить выход окорока при разделке 60 ***кг*** свинины жирной
3.1.3 Определить количество отходов при разделке 40 ***кг*** свинины мясной. Корейка и грудинка оставлены с реберной костью

3.2.Определение веса нетто

3.2.1. Определить вес нетто порции антрекота. Поступила говядина I категории. Вес брутто 170 *г.*
3.2.2. Рассчитать количества мяса для приготовления котлет рубленных из 145 кг. говядины II категории
3.2.3. Какое количество мякоти получится при разделке 75 ***кг*** говядины I категории?

3.3.Определение веса брутто

3.3.1. Определить вес брутто говядины **II** категории для приготовления 10 порций лангета, если вес полуфабриката 130 ***г.***
3.3.2. Найти вес брутто говядины 1 категории для приготовления 100 порций антрекота по колонке № 1
3.3.3. Найти вес брутто говяжьей печени, охлажденной и мороженой, если вес нетто одной порции120.г?

3.4. Определение количества порций изделий

3.4.1. Сколько порций гуляша можно приготовить из 75 *кг* говядины I категории при норме 125 *г* нетто на порцию? Используется мясо 2-го сорта.
3.4.2. Сколько порций котлет натуральных весом нетто 115 **г** можно приготовить из 15 кг баранины I-категории?
3.4.3. Сколько порций рагу можно приготовить' из 10 *кг* баранины 2 категорий, если вес полуфабриката 114 *г?*

Эталон ответа

Задание № 1		Задание № 2		Задание № 3	
1.1.1.	3кг; 3,75 кг	2.1.1.	14,4 кг	3.1.1.	21,12 кг
1.1.2.	13.2 кг.	2.1.2.	16,4 кг	3.1.2.	8,4 кг
1.1.3.	90 кг.	2.1.3.	5,88 кг	3.1.3.	5,6 кг
1.1.4.	120 кг.				
1.1.5.	5 кг; 6, 25 кг.				
1.2.1.	117 кг.	2.2.1.	107 г.	3.2.1.	125,8 кг
1.2.2.	45 кг.	2.2.2.	115г.	3.2.2.	63,8 кг
1.2.3.	33,6 кг.	2.2.3.	14,85 кг	3.2.3.	55,2 кг
1.2.4.	17,25 кг.				
1.2.5.	7,5 кг				

1.3.1. 1.3.2. 1.3.3. 1.3.4. 1.3.5.	7,36 кг. 4,3 кг. 5, 95 кг 27,69 кг 40 кг.	2.3.1. 2.3.2. 2.3.3.	41 кг 187 г. 81, 3 кг	3.3.1. 3.3.2. 3.3.3.	1,844 кг 16, 1 кг 130 г.
1.4.1. 1.4.2. 1.4.3. 1.4.4. 1.4.5.	87 порций 82 порций 157 порций 79 порций 216 порций	2.4.1. 2.4.2. 2.4.3.	283 порций 25 порций 29 порций	3.4.1. 3.4.2. 3.4.3.	50 порций 12 порций 7 порций

Критерии оценки

Оценка «5» ставится, если учащийся:

самостоятельно и полностью использует знания программного материала;

правильно и аккуратно выполняет задание;

умеет пользоваться сборником рецептур блюд, компьютером и другими средствами.

Оценка «4» ставится, если учащийся:

правильно планирует выполнение работы;

самостоятельно использует знания программного материала;

в основном правильно и аккуратно выполняет задание;

умеет пользоваться сборником рецептур блюд, компьютером и другими средствами.

Оценка «3» ставится, если учащийся:

допускает ошибки при планировании выполнения работы;

не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;

допускает ошибки и неаккуратно выполняет задание;

затрудняется самостоятельно использовать сборник рецептур блюд, приборы и другие средства.

Оценка «2» ставится, если учащийся:

не может правильно спланировать выполнение работы;

не может использовать знания программного материала;

допускает грубые ошибки и неаккуратно выполняет задание;

не может самостоятельно использовать сборник рецептур блюд, приборы и другие средства.

Обоснование результатов (анализ)

Аспектный анализ выполнения практического задания

К=К1/К2

К1- количество баллов

К2- количество баллов максимально возможное

К=1; Эффективный уровень выполнения практического задания

К=0,8; Эффективно- допустимый уровень выполнения практического задания

К=0,5; Критический уровень выполнения практического задания

К=0,3; Недопустимый уровень выполнения практического задания

Практическая работа № «Составление плана-меню»

Инструкция по выполнению практической работы

- Внимательно прочитайте задание
- Составьте план-меню на один рабочий день для столовой, оформите согласно требованиям
- Во время выполнения задания можете воспользоваться раздаточным материалом, сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, сборником рецептур мучных кондитерских и булочных изделий
- Время выполнения: ___ часа

Критерии оценки

Оценка «5» ставится, если учащийся:

самостоятельно и полностью использует знания программного материала;

правильно и аккуратно выполняет задание;

умеет пользоваться сборником рецептур блюд, компьютером и другими средствами.

Оценка «4» ставится, если учащийся:

правильно планирует выполнение работы;
самостоятельно использует знания программного материала;
в основном правильно и аккуратно выполняет задание;
умеет пользоваться сборником рецептур блюд, компьютером и другими средствами.

Оценка «3» ставится, если учащийся:
допускает ошибки при планировании выполнения работы;
не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;
допускает ошибки и неаккуратно выполняет задание;
затрудняется самостоятельно использовать сборник рецептур блюд, приборы и другие средства.

Оценка «2» ставится, если учащийся:
не может правильно спланировать выполнение работы;
не может использовать знания программного материала;
допускает грубые ошибки и неаккуратно выполняет задание;
не может самостоятельно использовать сборник рецептур блюд, приборы и другие средства.

Обоснование результатов (анализ)

Аспектный анализ выполнения практического задания

К=К1/К2

К1- количество баллов

К2- количество баллов максимально возможное

К=1; Эффективный уровень выполнения практического задания

К=0,8; Эффективно- допустимый уровень выполнения практического задания

К=0,5; Критический уровень выполнения практического задания

К=0,3; Недопустимый уровень выполнения практического задания

Практическая работа №
«Составление калькуляции»

Инструкция по выполнению практической работы

- Внимательно прочитайте задание
- Составьте калькуляцию блюд включенных в план- меню, оформите согласно требований
- Во время выполнения задания можете воспользоваться раздаточным материалом, микрокалькулятором, сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, сборником рецептур мучных кондитерских и булочных изделий
- Время выполнения: ___ часов

Критерии оценки

Оценка «5» ставится, если учащийся:
самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
правильно и аккуратно выполняет задание;
умеет пользоваться сборником рецептур блюд, компьютером и другими средствами.

Оценка «4» ставится, если учащийся:
правильно планирует выполнение работы;
самостоятельно использует знания программного материала;
в основном правильно и аккуратно выполняет задание;
умеет пользоваться сборником рецептур блюд, компьютером и другими средствами.

Оценка «3» ставится, если учащийся:
допускает ошибки при планировании выполнения работы;
не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;
допускает ошибки и неаккуратно выполняет задание;
затрудняется самостоятельно использовать сборник рецептур блюд, приборы и другие средства.

Оценка «2» ставится, если учащийся:
не может правильно спланировать выполнение работы;
не может использовать знания программного материала;
допускает грубые ошибки и неаккуратно выполняет задание;
не может самостоятельно использовать сборник рецептур блюд, приборы и другие средства.

Обоснование результатов (анализ)

Аспектный анализ выполнения практического задания

К=К1/К2

К1- количество баллов
К2- количество баллов максимально возможное
К=1; Эффективный уровень выполнения практического задания
К=0,8; Эффективно- допустимый уровень выполнения практического задания
К=0,5; Критический уровень выполнения практического задания
К=0,3; Недопустимый уровень выполнения практического задания

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные издания):

*1.*Семичева, Г. П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебник / Г. П. Семичева. – Москва: Академия, 2018. – (356 стр.)
2. Андонова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник / Н. И. Андронова; Т. А. Качурина. Москва: Академия, 2018. – (256 стр.)
3. Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник / И. Ю. Бурчакова; С. В. Ермилова. – Москва: Академия, 2017. – (384 стр.)
4. Дубровская, Н. И. Приготовление супов и соусов: учебное пособие / Н. И. Дубровская; Е. В. Чубасова. – Москва: Академия, 2018. – (176 стр.)
5. Ермилова, С. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник / С. В. Ермилова. – Москва: Академия, 2017. – (208 стр.)
6. Козлова, С. Н. Кулинарная характеристика блюд: учебное пособие / С. Н. Козлова; Е. Ю. Фединишина. – Москва: Академия, 2014. – (192 стр.)
7. Ларионова, Н. М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда: учебник / Н. М. Ларионова. – Москва: Академия, 2017. – (208 стр.)
8. Самородова И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник / И. П. Самородова. – Москва: Академия, 2016 – (192 стр.)
9. Самородова И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник / И. П. Самородова. – Москва: Академия, 2018 – (192 стр.)
10. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы - Москва: Академия, 2018. – (126 стр.)
11. Синицына А. В., Соколова Е. И. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента– Москва: Академия, 2018, (302 стр.)
12. Шильман, Л. З. Технология кулинарной продукции: учебное пособие / Л. З. Шильман. – Москва: Академия, 2017. – (176 стр.)
13. Шильман, Л. З. Технологические процессы предприятий питания: учебное пособие / Л. З. Шильман. – Москва: Академия, 2017. – (202 стр.)
14. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии гигиены в пищевой промышленности, 2017 (136 стр.)
15. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, 2018, (509 стр.)
16. Анфимова Н. А., Кулинария– Москва: Академия, 2017- (396 стр.)
17. Синицына, А. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник / А. В. Синицына; Е. И. Соколова. – Москва: Академия, 2018 – (304 стр.)

18. Андросов В.П.Ч.1 производственное обучение профессии «Кондитер», 2017
19. Андросов В.П.Ч.2 производственное обучение профессии «Кондитер», 2017

Электронные ресурсы:

Виртуальный практикум локальная: Повар-кондитер, 2019

Комплект ЭУИ для подготовки к практическим работам и демонстрационному экзамену (компетенция «Поварское дело», (Кондитерское дело». «Хлебопечение») (локальная)

Интернет-ресурсы:

1. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. –Режим доступа: http://www.pitportal.ru/
2. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.vseovese.ru
3. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gramotey.com
4. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototypes.ru
5. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.meduniver.com
6. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.horeca.ru/http://www.eda-server.ru/cook-book/osnovnye/raznoe/

// База данных нормативной технической документации //

7. http://1000gb.ru/?id=srch&str=%D1%E0%ED%CF%E8%ED+2.3.2.+1324-03&sc=80486
8. - Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности http://www.dbfood.ru/

http://economy.gov.ru
http://www.consultant.ru
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
http://www.eda-server.ru/gastronom/;
http://www.eda-server.ru/culinary-school/
http://www.eda-server.ru/culinary-school/