Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Кузоватовский технологический техникум

**Рабочая программа**

**Курсов повышения квалификации по рабочей профессии «Повар» (5 разряд) 16675**

ОП .01. Калькуляция и учет

Кузоватово

РЕКОМЕНДОВАНА УТВЕРЖДАЮ

на заседании ЦК Заместитель директора по УР

Председатель ЦК ОГБПОУ Кузоватовский

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Панина И.В. технологический техникум

Протокол заседания ЦК № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_М.Н.Терентьев

От «\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_г. «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_г

Автор: Мазаева Н.А. преподаватель специальных дисциплин, первой категории

ОГБПОУ Кузоватовский технологический техникум

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Учебная программа дисциплины « Калькуляции и учет» предназначена слушателей курсов повышения квалификации по рабочей профессии **16675«Повар» 5 разряда**Программаявляется государственным документом и разработана с учетом основных задач :

* Подготовка всесторонне развитых, квалифицированных специалистов для предприятий общественного питания, отвечающих требованиям экономики;
* Формирование у обучающихся творческой активности, способности самостоятельно мыслить, умения решать сложные проблемные ситуации на предприятиях общественного питания и в социуме, ориентироваться на рынке труда.

Учебная программа разработана на основе ФГОС СПО по профессии **16675 Повар**

Основная задача дисциплины « Калькуляции и учёта » – уметь ориентироваться в ведении учета, составлении калькуляции.

Методика изучения предмета построена на чередовании теоретического обучения с проведением практических работ. На практических работах учащиеся осваивают расчёт количества сырья по нормативам, правила оформления калькуляционных карточек, изучают различные документы, отрабатывают умения и навыки по оформлению документов бухгалтерской отчетности.

При изучении предмета используются следующие технологии: блочно-модульное, развивающее и проблемное обучение, которые позволяют усовершенствовать процесс обучения и усвоение материала.

При изучении тем программы проводится промежуточный контроль знаний в виде тестов, контрольных работ, решения ситуационных задач и проблемных ситуаций, других контрольно-измерительных материалов (КИМ), которые позволяют проанализировать процесс усвоения и систематизации знаний, полученных обучающимися.

По окончании курса дисциплины «Калькуляции и учёта » проводится итоговый зачет.

**СОДЕРЖАНИЕ**

**1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**КАЛЬКУЛЯЦИя И УЧЕТ**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа дисциплины (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 16675 Повар

**1.2 Место дисциплины в структуре ОПОП**

Дисциплина входит в структуру общепрофессионального цикла.

**1.3. Цели и задачи дисциплины**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен.

**уметь:**

- использовать экономическую, нормативно-управленческую, правовую документацию;

- выполнять практические задания по определению количества товаров, остатков продукции на конец рабочего дня, естественной убыли;

- решать задачи с использованием Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий;

- составлять план-меню, акты о реализации и отпуске изделий, заполнять инвентаризационные описи;

- оформлять итоги, рассчитывать потребности сырья по установленным нормам (рецептурам), скидки и наценки на продукцию, оформлять и использовать калькуляционные карточки.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

**ЗНАТЬ:**

- теоретические основы калькулирования и ценообразования, основные понятия, технологический цикл;

- методические, законодательные, нормативные документы, определяющие учетную политику и организацию бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания;

- общие принципы учета;

- структуру ценообразования, порядок учета сырья и готовой продукции на производстве, основных средств и предметов материально-технического оснащения, тары.

Данная дисциплина способствует формированию **общих и профессиональных компетенций:**

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности**.**

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ПК Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.

ПК Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопр оводительных документов на поступившие товары.

ПК Оформлять документы, отражающие работу производства.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы ОП:**

**максимальной учебной нагрузки обучающегося 12 часов, в том числе:**

**обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 12часов; из них 2 часа практических занятий.**

**2. Структура и содержание учебной дисциплины**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Объем часов |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 12 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 12 |
| В том числе: |  |
| лабораторные занятия | **-** |
| практические занятия | 2 |
| контрольные работы | - |
| Самостоятельная работа обучающего (всего) | **-** |
| В том числе: |  |
| Работа с учебной и специальной литературой.  Самостоятельное ознакомление с терминологией, решение практических заданий. |  |
| Итоговая аттестация в форме | зачета |

**2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины**

**ОП.01.Калькуляция и учет**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | Объем часов | Уровень освоения |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **Раздел 1. Методы и задачи бухгалтерского учета в общественном питании** | | **2** |  |
| Тема 1. Организация бухгалтерского учета на предприятии общественного питания | Виды учета: понятия, задачи, методы, составные части метода, документация и инвентаризация, оценка и составление отчетов. Понятия о документах учета, их роль в осуществлении контроля за хозяйственной и финансовой деятельностью предприятий. Классификация документов учета. Материальная ответственность: понятие и виды. Сборник рецептур, блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, их использование для определения продажных цен блюд при расчете потребного количества сырья для производства | 2 | 1-3 |
|  | Лабораторные работы | - |  |
|  | Практические занятия | - |  |
|  | Самостоятельная работа  Работа с опорными конспектами, учебной и специальной литературой. Ознакомление с новыми понятиями по основным принципам построения бухгалтерского учета |  |  |
| **Раздел 2. Ценообразование и калькуляция на ПОП.** | | **5** |  |
| Тема 2.1.  План-меню, понятие о цене. | Порядок составления плана – меню. Понятие о цене и ценообразовании. | 2 | 1-3 |
| Тема 2.2.  Составление калькуляции | Понятие о калькуляции. Документы , используемые при составлении калькуляции. Порядок оформления, регистрации, хранения и использования калькуляционных карточек | 2 | 1-3 |
|  | Лабораторные работы | - |  |
|  | Практическое занятие №1  Составление калькуляционных карточек на блюда. Работа со сборником рецептур | 1 |  |
| **Раздел 3. Учет сырья и готовой продукции** | | **5** |  |
| Тема 3.1.  Учет поступления и выбытия сырья и готовой продукции | Документальное оформление и учет отпуска сырья и товаров из кладовой на производство. Составление акта реализации и отпуска изделий кухни, отчет о движении продуктов на производстве. Оформление требований-накладных, расходных накладных. Документальное оформление отпуска готовой продукции с производства. | 2 | 1-3 |
|  | Лабораторные работы | - |  |
|  | Практическое занятие №2  Оформление акта реализации и отпуске изделий кухни, наряда-заказа, дневного заборного листа на отпуск готовых изделий кухни из производства в обеденный зал. | 1 |  |
| Тема 3.2.  Инвентаризация | Назначение , порядок и сроки проведения инвентаризации. Выявление и учет результатов инвентаризации. | 2 | 1-3 |
|  | Лабораторные работы | - |  |
|  | Практические занятия | - |  |
|  | Самостоятельная работа  Работа с опорным конспектом, учебной литературой. Ознакомление с новыми ключевыми понятиями |  |  |
| Зачет по пройденным темам | |  |  |
| Всего |  | 12 |  |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ учебной ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличия: учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся,

- рабочее место преподавателя

- дидактический материал, учебники, опорные конспекты-плакаты, стенды, карточки, раздаточный материал, комплекты практических работ.

Технические средства обучения: интерактивная доска с лицензионным программным обеспечением, экран, мультимедиапроектор.

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.**

**Основные источники:**

1. Потапова И.И. Калькуляция и учет :учеб Пособия: Допущено Минобразованием России .- 5-е изд., 2012 – 160с.
2. Потапова И.И. Калькуляция и учет: рабочая тетрадь: учеб Пособия: Допущено Минобразованием России .- 3-е изд., 2010 – 144с.
3. Шестакова Т.И Калькуляция и учет в общественном питании: Учебно – практическое пособие.- 2009.- 384 с.
4. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Учебное пособие – М., «Академия», 2010 – 496 с.
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания: Учебно-методическое пособие/ Сост.А.В Румянцев – 3-е изд., перераб. и доп. – М.:Издательство “Дело и Сервис”, 2012-
6. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделий. - Хлебинформ., 2010 - 720с
7. Электронные ресурсы

**Интернет-ресурсы:**

1. http://www.labirint.ru/books/70774/
2. http://www.foodis.ru/forms

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Контроль и оценка**результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

|  |  |
| --- | --- |
| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
| Умения |  |
| -использовать экономическую, нормативно-управленческую, правовую документацию;  -выполнять практические задания с применением калькулятора по определению количества товаров, остатков продукции на конец рабочего дня, естественной убыли;  - решать задачи с использованием Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий;  - составлять план-меню, акты о реализации и отпуске изделий, заполнять инвентаризационные описи;  - оформлять итоги, рассчитывать потребности сырья по установленным нормам, оформлять и использовать калькуляционные карточки. | Тестирование, практические занятия, анализ рефлексивных действий |
| Знания |  |
| -теоретические основы калькулирования и ценообразования, основные понятия, технологический цикл;  -знания о методических, законодательных, нормативных документах, определяющих учетную политику и организацию бухгалтерского учета на ПОП, об общих принципах организации учета;  -структуру ценообразования, порядок учета сырья и готовой продукции на производстве, основных средств и предметов материально-технического оснащения. | Фронтальный и индивидуальный опрос, реферативная форма оценки знаний. |

**Комплект контрольно – измерительных материалов ОП.01 « Калькуляция и учет»**

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Кузоватовский технологический техникум»

**Комплект контрольно – измерительных материалов**

**ОП.01 « Калькуляция и учет»**

**Курсы повышения квалификации 16675.Повар.**

**Срок обучения: 1 месяц**

Кузоватово

2016

Принято на заседании ЦК

Председатель ЦК

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Панина И.В.

Протокол заседания ЦК

№\_\_\_\_от «\_\_\_»\_\_\_\_\_201\_\_\_г.

Автор – разработчик: преподаватель Мазаева Н.А.

Содержание.

1.Пояснительная записка…………………………………………………………

2.Задания КИМов…………………………………………………………………

3.Критерии оценки знаний и умений…………………………………………..

4.Методические материалы ( эталоны ответов)……………………………….

5.Литература…………………………………………………………………….

Пояснительная записка

Для выполнения работы по ОП.01« « Калькуляции и учета» отводится 40 минут. Работа состоит из 4 вариантов по 10 вопросов. В предложенных вариантах контрольно – измерительных материалов задания дифференцированы по уровням сложности. Задания с выбором правильного ответа обеспечивает обучающимся удовлетворительную оценку и является основой для наращивания оценки. Правильное выполнение задания с повышенной степенью сложности позволяют повысить оценку до «4» и «5». Это задание №1 в 1 , 2 ,3,4 вариантах оценивается в 2 балла и задание №7 в 1 , 2,3,4 вариантах оценивается в 3 балла. Задания №, 2,3,4,5,6,8,9,10 – оцениваются по 1 баллу.

Перечень дидактических единиц, выносимых на контроль по дисциплине

« калькуляции и учета »

Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания.

Сборники рецептур.

Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания.

Учет поступления сырья, реализация и отпуск готовой продукции на кухне, в кондитерском цехе.

Учетные измерители. Материальная ответственность, договор материальной ответственности.

Документы учета. Классификация, реквизиты, требования к содержанию и оформлению документов.

Принципы построения, основные разделы, использование. План – меню.

Понятие о цене. Ценообразование в общественном питании.

Документы на отпуск продуктов.

Уметь:

-использовать учетные измерители, применяемые в общественном питании, оформлять договор материальной ответственности, документы учета.

Знать:

-учетные измерители, используемые на ПОП, виды договоров материальной ответственности, классификацию документов, реквизиты документов.

Уметь:,

- работать со Сборниками рецептур составлять план – меню.

Знать:

-принцип построения Сборников рецептур, основные разделы, план – меню.

Уметь:

-производить расчеты продажных цен продукции общественного питания,

-калькулировать блюда и изделия,

-составлять калькуляционные карточки на блюда и изделия

Знать:

-ценообразование в общественном питании.

Уметь:

-оформлять документы на поступление сырья, реализацию и отпуск готовой продукции на кухне, в кондитерском цехе.

Знать:

-оформление документов по учету поступления сырья, реализации и отпуска готовой продукции на кухне и в кондитерском цехе.

Задания КИМ.

Инструкция: Внимательно прочитайте вопросы по темам предмета «Калькуляция и учет », отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали его, выполняйте задания в том порядке, в котором они даны, если какое- то задание вызывает у вас затруднение- пропустите его и постарайтесь выполнить те, в ответах на которые вы уверены. К пропущенным заданиям можно будет вернуться, если у вас останется время.

Правильное выполнение задания с повышенной степенью сложности позволяют повысить оценку до «4» и «5». Это задание №1 в 1 , 2 ,3,4 вариантах оценивается в 2 балла и задание №7 в 1, 2,3,4 вариантах оценивается в 3 балла. Задания №, 2,3,4,5,6,8,9,10 – оцениваются по 1 баллу.

Баллы, полученные вами за выполнение заданий, суммируются. Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать большее число баллов.

Желаю успеха!

Вариант 1

1.Охарактеризуйте учетный натуральный измеритель используемый в общественном питании.

2.Условия заключение договора о материальной ответственности.

а) между администрацией и сторожем, б) между администрацией и заведующей столовой, в) между администрацией и техническим персоналом.

3.Укажите подписи лиц утверждающих план – меню на приготовление продукции: а) директор и заведующая; б) директор и бухгалтер; в) заведующая и повара.

4.Какие показатели указываются в Сборниках рецептур в графе «брутто»?

а) нормы полуфабриката; б) нормы сырья; в) выход готового изделия.

5.Какое количество порций берется за основу для расчета продажной стоимости блюд и изделий если по Сборнику рецептур выход указан в порциях? а)200 порций; б) 10 порций; в) 100 порций.

6.Как производится расчет по графе « Сумма» в калькуляционной карточке при определении продажной цены изделия или блюда?

а) суммируют показатель сырья и его стоимость; б) делят показатель сырья на его стоимость; в) умножают норму сырья на его стоимость.

7. Задача. Какое количество порций биточков рубленых можно приготовить из 40 кг мясного фарша если на порцию требуется 74граммов.

8.Дать определение понятию « Торговая наценка – это….. а) часть розничной цены товара предназначенной для возмещения расходов; б) добавленная стоимость к покупным товарам, для возмещения расходов и получения прибыли; в) добавленная стоимость к продажной цене, предназначенной для возмещения убытков.

9.Какой показатель по «норме сырья» берется для расчета стоимости гарниров и соусов, если по Сборнику рецептур их выход 1000гр: а) норма на 100пор; б) норма на 10кг; в) норма на1кг.

10.Каким документом оформляются получение продуктов со склада: а) транспортной накладной; б) наряд – заказом; в) требованием – накладной.

Инструкция: Внимательно прочитайте вопросы по темам предмета «Калькуляция и учет », отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали его, выполняйте задания в том порядке, в котором они даны, если какое- то задание вызывает у вас затруднение- пропустите его и постарайтесь выполнить те, в ответах на которые вы уверены. К пропущенным заданиям можно будет вернуться, если у вас останется время.

Правильное выполнение задания с повышенной степенью сложности позволяют повысить оценку до «4» и «5». Это задание №1 в 1 , 2 ,3,4 вариантах оценивается в 2 балла и задание №7 в 1, 2,3,4 вариантах оценивается в 3 балла. Задания №, 2,3,4,5,6,8,9,10 – оцениваются по 1 баллу. Баллы, полученные вами за выполнение заданий, суммируются. Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать большее число баллов.

Желаю успеха!

2 вариант.

1.Охарактеризуйте трудовой измеритель в бухгалтерском учете.

2.Какие формы ответственности используют в общественном питании: а) административная; б) общественная; в) материальная.

3.Сколько экземпляров плана – меню составляется на производстве: а) 1 экземпляр; б) 4экземпляр; в) 2экземпляра.

4.Какие показатели записываются в графе «нетто» в Сборнике рецептур»: а) норма п/ф; б) норма сырья; в) выход готовых изделий.

5. Торговая наценка в общественном питании должна быть : а) больше торговой надбавки торговли; б) меньше торговой надбавки торговли; в) равна торговой надбавки торговли.

6. Какой графой Сборника рецептур пользуются повара овощного цеха?

а) брутто; б) нетто; в) « всего» продуктов.

7.Задача. Сколько порций « Ананаса свежего» можно приготовить из 5кг ананаса, если на 1 порцию по рецептуре необходимо 182 г ананаса. Отходы при холодной обработке с удалением сердцевины 45%.

8. Как получают продажную цену изделия?

а) стоимость сырьевого набора делят на 10кг, 100блюд; б)стоимость сырьевого набора умножают на 10кг, 100 блюд; в)из стоимости сырьевого набора вычитают стоимость каждого продукта.

9. Какой документ является основанием для приготовления продукции на производстве.

а) транспортная накладная; б) требование накладная; в) план – меню

10.Как определяется продажная стоимость продукции? а) общая стоимость сырья +торговая наценка +наценка общественного питания; б)Общая стоимость сырья + торговая наценка; в) общая стоимость сырья + наценка общественного питания.

Инструкция: Внимательно прочитайте вопросы по темам предмета «Калькуляция и учет » », отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали его, выполняйте задания в том порядке, в котором они даны, если какое- то задание вызывает у вас затруднение- пропустите его и постарайтесь выполнить те, в ответах на которые вы уверены. К пропущенным заданиям можно будет вернуться, если у вас останется время.

Правильное выполнение задания с повышенной степенью сложности позволяют повысить оценку до «4» и «5». Это задание №1 в 1 , 2 ,3,4 вариантах оценивается в 2 балла и задание №7 в 1, 2,3,4 вариантах оценивается в 3 балла. Задания №, 2,3,4,5,6,8,9,10 – оцениваются по 1 баллу. Баллы, полученные вами за выполнение заданий, суммируются. Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать большее число баллов.

Желаю успеха!

3 вариант.

1.Охарактеризуйте виды материальной ответственности.

2.Какой измеритель учета не существует в общественном питании.

а) натуральный; б) природный; в) бухгалтерский

3. Охарактеризуйте понятие «инвентаризация» а) проверка и контроль сохранности материальных ценностей; б) письменное свидетельство о совершении хозяйственной операции; в) учет наличия материальных ценностей.

4 Кем составляется план – меню: а) заведующей и директором; б) заведующей и калькулятором; в) директором и бухгалтерией.

5. На какую норму дан выход супов в Сборнике рецептур: а) 10л; б)1л; в)500гр.

6.Назовите размер предельной наценки на собственную продукцию предприятий при учебных заведениях: а) 25%; б) 32%; в) 20%.

7.Задача. Рассчитать закладку соли, специй и зелени для приготовления 30 порций «Икры грибной», если по Сборнику рецептур на 1 порцию установлена норма расхода (г): соли - 2 -3г; перца молотого – 0,002; зелени – 2-3гр

8.Какой документ используют для расчета и образования цены на продукцию производства: а) авансовый отчет; б) план – меню; в) калькуляционная карточка.

9. Назовите документ по которому устанавливаются нормы вложения сырья каждого блюда: а) по меню для потребителей, б) по Сборнику рецептур; в) по плану - меню.

10. Как рассчитывают цены на горячие напитки: а) по норме на 100 порций; б) по норме на 1л; в) 10л.

Инструкция: Внимательно прочитайте вопросы по темам предмета «Калькуляция и учет»

, отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали его, выполняйте задания в том порядке, в котором они даны, если какое- то задание вызывает у вас затруднение- пропустите его и постарайтесь выполнить те, в ответах на которые вы уверены. К пропущенным заданиям можно будет вернуться, если у вас останется время.

Правильное выполнение задания с повышенной степенью сложности позволяют повысить оценку до «4» и «5». Это задание №1 в 1 , 2 ,3,4 вариантах оценивается в 2 балла и задание №7 в 1, 2,3,4 вариантах оценивается в 3 балла. Задания №, 2,3,4,5,6,8,9,10 – оцениваются по 1 баллу. Баллы, полученные вами за выполнение заданий, суммируются. Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать большее число баллов.

Желаю успеха!

4 вариант.

1.Охарактеризуйте учетный денежный измеритель применяемый в общественном питании.

2.Охарактеризуйте документы по месту составления: а) городские и районные; б) отдаленные и близкие; в) внутренние и внешние.

3.Дать определение понятию « План – меню»

4. В каких единицах измерения даны закладки продуктов в Сборнике рецептур:

а) в литрах; б) в килограммах; в) в граммах.

5.Назовите цель составления плана – меню: а) сосчитать выручку; б) рассчитать потребность в продуктах; в) заказать продукты поставщикам.

6.На какое количество сырья рассчитывают цену продукции, если по Сборнику рецептур выход составляет 1000грамм: а) 10 л; б)1л; в) 20л.

7.Задача. Рассчитать сколько порций «салата из свежих помидоров» получится из 25 кг, если при холодной обработке % отходов составляет 20%, а на 1 порцию выход составляет 150гр.

8. Дать определению понятию « Торговая наценка» а) часть розничной цены товара, предназначенной для возмещения расходов; б) добавленная стоимость к покупной цене товара для возмещения расходов и получения прибыли; в) добавленная стоимость к продажной цене предназначенной для возмещения убытков.

9. Как формируется в калькуляционной карточке колонка »Сумма в руб. коп»: а) норма продуктов умножается на цену за кг; б) норма продуктов

делится на цену за кг; в) норма продуктов вычитается из цены за кг.

10. Какими техническими справочниками пользуются для расчета цен на мучные и кондитерские изделия: а) таблицы кондиций сырья; б) технологические карты; в) Сборник рецептур мучных и кондитерских изделий.

Критерии оценки знаний и умений

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Количество баллов, которое нужно набрать | Количество баллов, которое нужно набрать | Количество баллов, которое нужно набрать |
|  | «удовлетворительно» | «хорошо» | «отлично» |
| Задания №2,3,4,5,6,8,9,10 | 7 баллов | 7 баллов | 7 баллов |
| Задания №1,7 | 4 балла | 6 баллов | 7 баллов |

Эталоны ответов

1 вариант.

1.С их помощью производится контроль по весу, количеству и объему, выражается в кг, штуках, литрах.

2.б).

3. а).

4.б).

5.в).

6.в).

7.54,05кг

8.б).

9.в).

10.в).

2 вариант.

1.С их помощью рассчитывается производительность труда и начисляется заработная плата. Измеряются в минутах, часах, днях.

2.в).

3.а).

4.в).

5.а).

6.а).

7.15порций.

8.а).

9.в).

10.а).

3 вариант.

1.Полной и ограниченной, индивидуальной и коллективной.

2.б).

3.в).

4.б).

5.б).

6.а).

7.Соль -60 – 90гр;перец черный – 0,06; зелень – 60 -90грамм.

8.в).

9.б).

10.в).

4 вариант.

1.С его помощью осуществляются различные расчетные операции, выражается в рублях.

2.в).

3.Документ определяющий план производства продукции на день.

4.в).

5.б).

6.а).

7.13порций.

8.б)

9.а).

10.в).

Литература:

Основные источники:

1. ШестаковаТ.И. « Калькуляция и учет в общественном питании»Ростов н /Д: Феникс, 2007.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. Беляев М.И. «Оборудование предприятий общественного питания». Том III. «Тепловое оборудование». - М.: Экономика, 2007.

2. Ботов М.И., Елхина В.Д., Стрельцов А.Н.. Лабораторные работы по оборудованию предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 2009.

3. Елхина В.Д., Журин А., Проничкина Л., Богачёв М.К.. «Оборудование предприятий общественного питания». Том I. «Механическое оборудование» 2-е изд., перераб. -М.: Экономика, 2006.

4.Золин В.П. «Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания» (3-е изд.). М,: Академия, 2005 .

5.Золин В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» (4-е изд.). М. :Академия, 2007.

6.Кавецкий Г.Д. «Оборудование предприятий общественного питания». М.:Колосс, 2004.

7.Ключников В.П. и др. «Оборудование предприятий общественного питания». Справочник. II-е изд. перераб. и доп. - М.: Экономика, 2006.

8.Могильный М.П. «Оборудование предприятий общественного питания». «Тепловое оборудование» М.: Академия, 2006.

9.Муратов Д.И. и др. «Тепловое оборудование предприятий общественного питания», К.: Колос, 2008.

10.Черевко А.И., Попов Л.Н.: «Оборудование предприятий общественного питания». Том II. «Торгово-технологическое оборудование». М.: Экономика, 2005.

Интернет-ресурсы

http//som.fsio.ru

http//www.prosv.ru