

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий Судакским филиалом
ГБПОУ РК «РКИГ»
_____ А.Н. Загорюлькин
«04 12 2016 г.

Комплект
контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине
ОП.08 КАЛЬКУЛЯЦИЯ И УЧЁТ

основной профессиональной
образовательной программы по профессии
19.01.17 Повар, кондитер

Судак, 2016

Разработчик (и):

Судакский филиал

преподаватель

О.В. Зекина

Судакский филиал

методист

Е.А. Филонидова

СОДЕРЖАНИЕ

I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств	4
II. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке	5
2.1.Динамика формирования общих компетенций	5
III. Оценка освоения учебной дисциплины	8
3.1.Формы и методы оценивания	8
3.2.Типовые задания для оценки освоения учебной дисциплины	9
IV. Контрольно-оценочные материалы для итоговой аттестации по учебной дисциплине	19

I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

1.1. В результате освоения учебной дисциплины **Калькуляция и учёт**, обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по профессии СПО19.01.17 Повар, кондитер базовый уровень подготовки со следующими умениями, знаниями, которые формируют профессиональные компетенции, и общие компетенции:

уметь:

- производить расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке овощей, грибов, плодов, ягод, орехов, рыбы, мяса и мясо-продуктов;
- составлять план-меню;
- составлять калькуляцию;
- производить учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров в предприятиях общественного питания;

знать:

- ценообразование в общественном питании;
- нормы взаимозаменяемости продуктов и нормы потерь при тепловой обработке при приготовлении блюд;
- порядок составления плана-меню;
- учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров в предприятиях общественного питания;

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

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-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Формой аттестации по учебной дисциплине является **дифференцированный зачет**.

II. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке

2.1. В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общих компетенций.

Таблица 1

Результаты обучения: умения, знания и общие компетенции	Показатели оценки результата	Форма контроля и оценивания
Уметь:		
<p>У 1. Производить расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке овощей, грибов, плодов, ягод, орехов, рыбы, мяса и мясопродуктов.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Нормы взаимозаменяемости продуктов и нормы потерь при тепловой обработке при приготовлении блюд.</p>	<p>Текущий контроль</p>
<p>У 2. Составлять план-меню.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за</p>	<p>Порядок составления плана-меню.</p>	<p>Текущий контроль</p>

<p>результаты своей работы.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>		
<p>У 3. Составлять калькуляцию.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Ценообразование в общественном питании.</p>	<p>Текущий контроль</p>
<p>У 4. Производить учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров в предприятиях общественного питания.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной</p>	<p>Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров в предприятиях общественного питания.</p>	<p>Текущий контроль</p>

<p>деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>		
Знать:		
З 1. Нормы взаимозаменяемости продуктов и нормы потерь при тепловой обработке при приготовлении блюд.		Практические занятия
З 2. Ценообразование в общественном питании.		Практические занятия
З 3. Порядок составления плана-меню.		Практические занятия
З 4. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров в предприятиях общественного питания;		Практические занятия

III. Оценка освоения учебной дисциплины.

3.1. Формы и методы оценивания.

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС по дисциплине **Калькуляция и учёт**, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам)

Таблица 2

Элемент учебной Дисциплины	Формы и методы контроля			
	Текущий контроль		Промежуточная аттестация	
	Форма контроля	Проверяемые ОК, У, З	Форма контроля	Проверяемые ОК, У, З
Раздел 1. Ценообразование в общественном питании	Контрольная работа	У 1 – У 4; З 1 – З 4; ОК 1-ОК6;	ДЗ	У 1 – У 4; З 1 – З 4; ОК 1-ОК6;
Тема 1 Сборники рецептур. Построение и порядок пользования.	Устный опрос Практическое занятие №1; №2; №3; №4; №5 Кроссворд Самостоятельная работа	У 1 – У 4; З 1 – З 4; ОК 1-ОК6;		
Тема 2. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания.	Устный опрос Практическое занятие №6; №7; №8; №9; №10; №11; №12; Тестирование Самостоятельная работа	У 1 – У 4; З 1 – З 4; ОК 1-ОК6;		

3.2. Типовые задания для оценки освоения учебной дисциплины .

3.2.1. Типовые задания для оценки знаний З 1, З 2, З 3, З 4; умений У 1, У 2, У 3, У 4.

1) Задания в форме тестов и кроссвордов:

Тест: Ценообразование в общественном питании.

Кроссворд: Сборники рецептов. Построение и порядок пользования

2) Практические занятия:

Практическое занятие №1 Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке овощей, грибов, плодов, ягод, орехов.

Практическое занятие №2 Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыбы.

Практическое занятие №3 Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из мяса, мясопродуктов

Практическое занятие №4 Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд.

Практическое занятие №5 Нормы потерь при тепловой обработке блюд и мучных изделий.

Практическое занятие №6 Составления плана – меню.

Практическое занятие №7 Установление цен на холодные блюда и закуски.
Составление калькуляции

Практическое занятие №8 Установление цен на первые блюда. Составление калькуляции

Практическое занятие №9 Установление цен на вторые блюда. Составление калькуляции

Практическое занятие №10 Установление цен на продукцию кондитерского цеха. Составление калькуляции

Практическое занятие №11 Установление цены на фирменное блюдо.
Составление калькуляции

Практическое занятие № 12 Установление цены на фирменное блюдо.
Составление калькуляции

3) Самостоятельная работа.

3.2.2. Типовые задания для оценки знаний З 1, З 2, З 3, З 4: Контрольная работа.

Задания в тестовой форме:**Тест №1****Тема: Ценообразование в общественном питании**

№ п/п	Содержание вопроса	№ ответов	Предполагаемые ответы
1	Из чего складывается цена в общественном питании?	А Б В	Стоимость сырья и торговая наценка; Себестоимость продукции и торговая надбавка; Стоимость сырья и налоги;
2	Что такое оценка товара?	А Б В	Оприходование товара на предприятии; Выбор учётной цены; Проверка качества товара;
3	Какие цены могут применяться в качестве учётных на предприятии общественного питания?	А Б В	Покупные; Продажные; Покупные и продажные;
4	Для возмещения каких расходов предназначена торговая наценка?	А Б В	Издержек и получения прибыли; Издержек и налогов; Издержек, налогов и получения прибыли;
5	Торговая наценка –это...?	А Б В	Часть розничной цены товара, предназначенная, для возмещения расходов; Добавленная стоимость к покупной цене товара, предназначенная для возмещения расходов и получения прибыли; Добавленная стоимость к продажной цене товара, предназначенная для возмещения торговых расходов;
6	Торговая наценка общественного питания должна быть?	А Б В	Больше торговой надбавки торговли; Меньше торговой надбавки торговли; Равна торговой надбавке торговли;

7	По розничным ценам на предприятиях общественного питания реализуют следующие товары?	А Б В	Хлеб, соки, мороженое, кулинарные изделия; Продукцию собственного производства, кондитерские изделия; Покупные товары, которые не перерабатывают на производстве;
8	Укажите, кто устанавливает наценки на предприятиях общественного питания?	А Б В	Само предприятие; Вышестоящая организация; Министерство экономического развития и торговли;
9	Назовите размер предельной наценки на продукцию собственного производства на предприятиях питания при учебных заведениях;	А Б В	25%; 32%; 56%;
10	Назовите цель составления плана- меню?	А Б В	Чтобы сосчитать выручку; Чтобы заказать продукты на базах снабжения; Чтобы рассчитать потребность в продуктах;
11	Назовите документы, по которым устанавливают нормы вложения сырья на каждое блюдо?	А Б В	Меню; План-меню; Сборник рецептов;
12	Укажите, как определяют подлежащие включению в калькуляцию цены на продукты?	А Б В	Рассчитывают средние рыночные; По распоряжению директора на предприятии; Из документов сопровождающих закупленные продукты;
13	Назовите функции, которые выполняют буфеты?	А Б В	Те же, что и предприятия розничной торговли; Те же, что и предприятия общественного питания; Функции и торговли и предприятия общественного питания;

14	Укажите, как при составлении калькуляции исчисляют стоимость сырьевого набора?	А	Путём умножения количества сырья каждого наименования на продажную цену и суммирования полученного результата;
		Б	Складывают цены всех продуктов, входящих в калькуляционный расчёт;
		В	Складывают нормы закладки всех продуктов, входящих в блюдо, и умножают на цену;

Эталон ответов на Тест:

Номер вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Вариант ответа	А	Б	В	В	Б	А	В	А	В	В
Номер вопроса	11	12	13	14						
Вариант ответа	В	В	В	А						

Практические занятия:

Практическое занятие №7

Дисциплина ОП. 08 Калькуляция и учёт.

Тема работы: Установление цен на холодные блюда и закуски. Составление калькуляции.

Цель работы:

1. Научиться работать со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.
2. Научиться устанавливать цены на холодные блюда и закуски.
3. Научиться составлять калькуляции.

Рабочие места:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания /Авт.- сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко.- К.: Арий, 2011г. – 680 с Сборник рецептур.
2. Калькуляционные карты.
3. План-меню.
4. Настольный калькулятор.

Ход работы:

Установление цен на холодные блюда и закуски. Составление калькуляции.

Предприятие: _____

Калькуляционная карточка №1

Наименование блюда: Салат из белокочанной капусты № по Сборнику рецептур _____ /2-05 Выход (в г) 1000

№ п / п	Наименование	Норма		Цена, р.к.	Сумма, р.к.
		На 1000, г	На 10, кг		
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
	Общая стоимость сырьевого набора 10 кг, р.к.	-	-	-	
	Наценка 56%, р.к.				
	Общая стоимость сырьевого набора 10 кг с наценкой, р.к.	-	-	-	
	Цена продажи 1 кг, р.к.	-	-	-	

Утверждаю:

Директор столовой _____

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Предприятие: _____

Калькуляционная карточка №2

Наименование блюда: Салат столичный № по Сборнику рецептов
_____ /2-05

Выход (в г) 150 (110/40)

№ п / п	Наименование	Норма		Цена, р.к.	Сумма, р.к.
		На одну порцию, г	На 100 порций, кг		
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
	Общая стоимость сырьевого набора на 100 порций	-	-	-	
	Наценка 56%, р.к.	-	-	-	
	Общая стоимость сырьевого набора на 100 порций с наценкой, р.к.	-	-	-	
	Цена продажи 1 порции, р.к.	-	-	-	

Утверждаю:

Директор столовой _____

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Предприятие: _____

Калькуляционная карточка №3

Наименование блюда: Винегрет овощной № по Сборнику рецептов
_____ -05

Выход (в г) 1000

№ п / п	Наименование	Норма		Цена, р.к.	Сумма, р.к.
		На 1000, г	На 10, кг		
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					

8					
9					
	Общая стоимость сырьевого набора 10 кг, р.к.	-	-	-	
	Наценка 56%, р.к.	-	-	-	
	Общая стоимость сырьевого набора 10 кг с наценкой, р.к.	-	-	-	
	Цена продажи 1 кг, р.к.	-	-	-	

Утверждаю:

Директор столовой _____

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Предприятие:

Калькуляционная карточка №4

Наименование блюда: Сельдь рубленая № по Сборнику рецептур
_____/2-05

Выход (в г) 1000

№ п / п	Наименование	Норма		Цена, р.к.	Сумма , р.к.
		На одну порцию, г	На 100 порций, кг		
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
	Общая стоимость сырьевого набора 10 кг, р.к.	-	-	-	
	Наценка 56%, р.к.	-	-	-	
	Общая стоимость сырьевого набора 10 кг с наценкой, р.к.				
	Цена продажи 1 кг, р.к.	-	-	-	

Утверждаю:

Директор столовой _____

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Вывод: _____

Вопросы контрольной работы:

№ п/ п	Содержание вопроса
1	Дайте определение - ЦЕНА.
2	Каков порядок блюд в плане мню?
3	Дайте определение – ПЛАН-МЕНЮ.
4	Когда и кем составляется План-меню?
5	Сколько экземпляров Плана-меню составляется на производстве?
6	Кто утверждает План-меню?
7	Чем является для предприятий общественного питания: <i>Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания /Авт.- сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко.- К.: Арий, 2011г. – 680 с Сборник рецептур?</i>
8	В каких единицах даны закладки продуктов в Сборнике рецептур?
9	Что указывается в графе «Брутто»?
10	Что указывается в графе «Нетто»?
11	Что указывается в строке «Масса полуфабриката»?
12	Какие требования содержит: <i>Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий: Для предприятий общественного питания /Авт.- сост.: А. В. Павлов.-16-е издание. СПб.: ПРОФИКС, 2016. – 296с.?</i>
13	На какой выход готовых изделий приведены рецептуры Сборника рецептур мучных кондитерских и булочных изделий?
14	Какие группы изделий включает Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий?
15	Как можно внести изменения в рецептуры?
16	Что делают, если количество сырья в рецептуре менее 0,05г?
17	В каком документе составляют калькуляцию?
18	По какой норме включают в калькуляционный расчёт большинство продуктов?
19	На какое количество порций составляют расчёт, если норма закладки дана на одну порцию?
20	На какое количество составляют расчёт, если норма закладки дана на 1000 г?
21	Как рассчитывают закладку соли и специй?
22	Что следует помнить при составлении цен на первые блюда?
23	Как составляют калькуляцию гарниров и соусов?
24	Как составляют калькуляцию на чай и кофе?
25	Каковы особенности составления калькуляционного расчёта на продукцию кондитерского производства?
26	Как определяют показатели в графе «Сумма» калькуляционной карточки?

27	Как получают продажную цену изделия?
28	По каким документам определяют ассортимент блюд, на которые необходимо составить калькуляционный расчёт?
29	Какие документы служат основанием для установления норм вложения сырья при расчёте стоимости блюд?
30	Кто подписывает калькуляционные карточки и где они хранятся?
31	Какой графой Сборника рецептов пользуются повара цехов: мясного, рыбного, овощного, холодного, горячего?
32	Как определяют необходимое количество продуктов для кондитерских изделий, если норма закладки дана на 10 кг?
33	Как определяют необходимое количество продуктов, если норма закладки дана на одну порцию?
34	Как определяют необходимое количество продуктов для кондитерских изделий, если норма закладки дана на 100 шт?
35	Как определяют необходимое количество продуктов, если норма закладки дана на 1000 г, а отпускаться изделие будет порциями?

IV. Контрольно-оценочные материалы для итоговой аттестации по учебной

дисциплине.

Предметом оценки являются умения и знания. Контроль и оценка осуществляются с использованием следующих форм и методов:

устный опрос, практические занятия, самостоятельная работа, тестирование.

Формой аттестации по учебной дисциплине **Калькуляция и учёт** является **дифференцированный зачёт**, в виде тестового задания (3 варианта).

Вариант № 1

№ п/п	Содержание вопроса	№ ответов	Предполагаемые ответы
1	Укажите, как при составлении калькуляции исчисляются стоимость сырьевого набора?	А Б В	Путём умножения количества сырья каждого наименования на продажную цену и суммирования полученного результата; Складывают цены всех продуктов, входящих в калькуляционный расчёт; Складывают нормы закладки всех продуктов, входящих в блюдо, и умножают на цену;
2	Назовите цель составления плана- меню?	А Б В	Чтобы сосчитать выручку; Чтобы заказать продукты на базах снабжения; Чтобы рассчитать потребность в продуктах;
3	Какие цены могут применяться в качестве учётных на предприятии общественного питания?	А Б В	Покупные; Продажные; Покупные и продажные;
4	Из чего складывается цена в общественном питании?	А Б В	Стоимость сырья и торговая наценка; Себестоимость продукции и торговая надбавка; Стоимость сырья и налоги;
5	Что указывается в графе «Брутто» Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий?	А Б В	Масса необработанных продуктов; Масса обработанных продуктов; Общая масса основных и дополнительных продуктов, израсходованных на его

			приготовление;
6	Какие группы изделий включает Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий?	А Б В Г Д Е	Торты; Пирожные; Кексы и рулеты; Печенье и пряники; Сдобные булочные изделия; Изделия пониженной калорийности;
7	Какой графой Сборника рецептур пользуются повара цехов: мясного, рыбного, овощного?	А Б В	Брутто; Нетто; Масса полуфабриката;
8	Назовите размер предельной наценки на покупные товары в мелкой расфасовке промышленного производства (конфеты, соки, молоко и др.) на предприятиях питания при учебных заведениях;	А Б В	25%; 32%; 56%;
9	Цена, по которой товары продаются конечным потребителям (главным образом населению)?	А Б В	Покупная; Продажная; Розничная;
10	Торговая наценка общественного питания должна быть?	А Б В	Больше торговой надбавки торговли; Меньше торговой надбавки торговли; Равна торговой надбавке торговли;

Вариант № 2

№ п/п	Содержание вопроса	№ ответов	Предполагаемые ответы
1	Назовите документы, по которым устанавливают нормы вложения сырья на каждое блюдо?	А Б В	Меню; План-меню; Сборник рецептур;
2	Торговая наценка –это...?	А Б	Часть розничной цены товара, предназначенная, для возмещения расходов; Добавленная стоимость к

		В	покупной цене товара, предназначенная для возмещения расходов и получения прибыли; Добавленная стоимость к продажной цене товара, предназначенная для возмещения торговых расходов;
3	Что такое оценка товара?	А Б В	Оприходование товара на предприятии; Выбор учётной цены; Проверка качества товара;
4	Укажите, кто устанавливает наценки на предприятиях общественного питания?	А Б В	Само предприятие; Вышестоящая организация; Министерство экономического развития и торговли;
5	Цена, по которой реализуется товар с торговой наценкой?	А Б В	Покупная; Продажная; Розничная;
6	Что указывается в графе «Нетто» Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий?	А Б В	Масса необработанных продуктов; Масса обработанных продуктов; Общая масса основных и дополнительных продуктов, израсходованных на его приготовление;
7	На какое количество порций составляют расчёт, если норма закладки дана на одну порцию?	А Б В	100 порций; 1 кг; 10 кг;
8	Какой графой Сборника рецептур пользуются повара цехов: холодного, горячего?	А Б В	Брутто; Нетто; Масса полуфабриката;
9	Назовите размер предельной наценки на хлеб и хлебобулочные изделия промышленного на предприятиях питания при учебных заведениях;	А Б В	25%; 30%; 56%;
10	Назовите функции, которые выполняют буфеты?	А	Те же, что и предприятия

		Б В	розничной торговли; Те же, что и предприятия общественного питания; Функции и торговли и предприятия общественного питания;
--	--	--------	---

Вариант № 3

№ п/п	Содержание вопроса	№ ответов	Предполагаемые ответы
1	Назовите размер предельной наценки на продукцию собственного производства на предприятиях питания при учебных заведениях;	А Б В	25%; 32%; 56%;
2	Для возмещения каких расходов предназначена торговая наценка?	А Б В	Издержек и получения прибыли; Издержек и налогов; Издержек, налогов и получения прибыли;
3	Цена, по которой приобретается товар?	А Б В	Покупная; Продажная; Розничная;
4	Что указывается в графе «Масса полуфабриката» Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий?	А Б В	Масса необработанных продуктов; Масса обработанных продуктов; Общая масса основных и дополнительных продуктов, израсходованных на его приготовление;
5	По розничным ценам на предприятиях общественного питания реализуют следующие товары?	А Б В	Хлеб, соки, мороженое, кулинарные изделия; Продукцию собственного производства, кондитерские изделия; Покупные товары, которые не перерабатывают на производстве;
6	На какое количество составляют расчёт, если норма закладки дана на	А Б В	10 кг; 100 порций; 1 порция;

	1000 г?		
7	Какие документы служат основанием для установления норм вложения сырья при расчёте стоимости блюд?	А Б В	Сборник рецептов; Технологическая карта; Меню;
8	По каким документам определяют ассортимент блюд, на которые необходимо составить калькуляционный расчёт?	А Б В	План-меню Сборник рецептов; Технологическая карта;
9	На какой выход готовых изделий приведены рецептуры Сборника рецептур мучных кондитерских и булочных изделий?	А Б В	100 ш. готовых изделий (для штучных изделий); 10 кг готовой продукции(для весовых изделий и полуфабрикатов); 1 кг готовой продукции;
10	Укажите, как определяют подлежащие включению в калькуляцию цены на продукты?	А Б В	Рассчитывают средние рыночные; По распоряжению директора на предприятии; Из документов сопровождающих закупленные продукты;

**Эталон ответов
на дифференцированный зачет**

**по учебной дисциплине Калькуляция и учёт
(в виде 3 вариантов тестового задания).**

Вариант №1

Номер вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Вариант ответа	А	В	В	А	А	А; Б; В; Г; Д; Е;	А	А	В	А

Вариант №2

Номер вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Вариант ответа	В	В	Б	А	Б	Б	А	Б;В;	Б	В

Вариант №3

Номер вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Вариант ответа	В	В	А	В	В	А	А; Б;	А	А; Б;	В

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Ответ на каждый тест оценивается по пятибалльной шкале.

Оценка	Количество правильных ответов из 10 вопросов
отлично	10-8
хорошо	7
удовлетворительно	5-6
неудовлетворительно	Ниже пяти