

Приложение

к ПООП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Краснодарского края
«Каневской аграрно-технологический колледж»
(ГАПОУ КККАТК)

Комплект контрольно - оценочных средств
для проведения промежуточной аттестации
по дисциплине

ОП.05 Основы калькуляции и учета

в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)

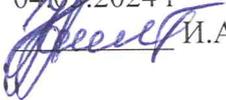
для профессии
43.01.09 Повар, кондитер

2024г

Рассмотрен
УМО педагогов спец дисциплин
отделения «Организации и
технологии в сфере бытового
обслуживания»,
протокол № 5 от 01.03.2024 г.

Руководитель УМО
 А.С.Обломий

Рассмотрен
на заседании педагогического совета,
протокол № 8 от 04.03. 2024 г.

Согласован
Старший методист ГАПОУ
КККАТК
04.03.2024 г
 И.А.Криклявая

Утвержден
Директор ГАПОУ КККАТК
«04» марта 2024 г.
Р.Ю.Метленко



Комплект контрольно - оценочных средств для проведения промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета по дисциплине ОП.05 Основы калькуляции и учета, составлена на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.09разработан:- на основе рабочей программы (утверждена Приказом ГАПОУ КККАТК от 04.03.2024 г. Протокол № 8, директор Метленко Р.Ю.), которая является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1569, (ред. от 17.12.2020), зарегистрированного в Минюст РФ от 22.12.2016 г. № 44898);укрупненная группа 43.00.00 Сервис и туризм;- в соответствии с порядком разработки и требованиями, установленными Положением о формировании фонда оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающегося (утверждено директором ГАПОУ КККАТК Метленко Р.Ю. от 13.09.2023г., регистрационный номер 251).

Организация разработчик: ГАПОУ КККАТК

Разработчик:


подпись

Обломий А.С, преподаватель специальных дисциплин
ГАПОУ КККАТК

Рецензенты:


подпись

ИП ЧайкаО.В., квалификация по диплому- инженер- технолог


подпись

ИП Силкина С Н, квалификация по диплому- Товаровед , высшая
квалификация

Рецензия

на комплект оценочных средств по дисциплине ОП.05 Основы калькуляции и учета, для профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Комплект контрольно-оценочных средств разработан Обломий А.С., преподавателем высшей квалификационной категории ГАПОУ КККАТК. Современному рынку труда необходимы выпускники системы профессионального образования, обладающие определённым уровнем подготовки, способные к интенсивному усвоению новых знаний и новых технологии в профессиональной деятельности на современном уровне, владеющие навыками коммуникативной культуры. Знания и умения, полученные в процессе профессионального обучения должны не только сохраняться и воспроизводиться, но и обладать способностью накапливаться и совершенствоваться. Тесное сотрудничество представителей профессиональной среды и Каневского аграрно-технологического колледжа дает возможность достичь необходимого уровня качества подготовки рабочих кадров, способных решать производственные задачи с применением знаний, умений полученных в процессе профессионального образования. Ориентация на формирование у обучающихся необходимых знаний, компетенций, имеющих значение для профессии официанта, обеспечивающих им гибкость и способность к адаптации в социальной и профессиональной сфере, позволяющих анализировать ситуацию, выявлять возникающие проблемы, осуществлять поиск альтернативных решений, отличать продуктивные пути решения рабочих ситуаций от неэффективных. Успешность оценки соответствия выявленного уровня подготовки обучающегося к профессиональной деятельности во многом зависит от совместно разработанных, апробированных в условиях рабочей ситуации инструментариев оценки. Представленные контрольно – оценочные материалы позволяют дать объективную оценку готовности обучающегося решать производственные задачи на основе усвоенных знаний и позволяют определить уровень подготовленности к самостоятельной профессиональной деятельности. В материалах учтены запросы работодателя, присутствуют критерии оценки, отражающие особенности профессиональной деятельности работников пищевой отрасли на современном этапе.

Рецензент:

Чайка О.В., ген. директор ООО «Чайка плюс» Гастронаб «Гости», квалификация по диплому инженер-технолог



РЕЦЕНЗИЯ

на комплект оценочных средств по дисциплине ОП.05 Основы калькуляции и учета, для профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Комплект контрольно-оценочных средств разработан Обломий А.С., преподавателем высшей квалификационной категории ГАПОАУ КККАТК. Представленный на рецензию комплект оценочных средств для данного направления подготовки разработан в соответствии с нормативными документами, представленными в программе. ФГОС по дисциплине предназначен для промежуточной аттестации и представляет собой совокупность разработанных материалов для установления уровня и качества достижения обучающимися результатов обучения.

Задачами КОС являются контроль и управление процессом, приобретения обучающимися знаний, умений, навыков и компетенций, заявленных в образовательной программе по данной профессии. КОС по ОП.05 Основы калькуляции и учета, представлен: материалами вопросов для дифференцированном зачете по ОП.

Данные материалы позволяют в полной мере оценить результаты обучения, а также оценить степень сформированности профессиональных умений и навыков в сфере калькуляции и учета в общественного питания.

Следует отметить, задания полностью охватывают весь изученный материал по различным темам, а также включают задания по всем практическим занятиям.

Промежуточная аттестация: вопросы и темы, критерии оценки на дифференцированном зачете также указаны в фонде оценочных средств.

Таким образом, комплект оценочных средств соответствует требованиям к документам такого рода и может быть рекомендован к использованию.

Рецензенты: ИП Силкина С Н, квалификация по диплому- Товаровед ,

высшая квалификация



Общие положения.

Результатом освоения учебной дисциплины является готовность обучающегося к выполнению заданий по ОП.05 Основы калькуляции и учета, а также общие компетенции и профессиональные формирующиеся в процессе освоения учебной дисциплины в целом.

Формой аттестации по учебной дисциплине является дифференцированный зачет с выставлением оценки.

1. Формы контроля и оценивания элементов учебной дисциплины

Таблица 1.

Дисциплина	Форма контроля и оценивания 3 семестр	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
ОП.05	Дифференцированный зачет	Устные ответы на вопросы, ЛЗ; ПЗ

2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке на дифференцированном зачете

2.1. В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется проверка следующих профессиональных и общих компетенций

Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

3. Паспорт комплекта оценочных средств

3.1. Область применения комплекта оценочных средств

Комплект оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения ОП.05 Основы калькуляции и учета

Результаты освоения (объекты оценивания)	Основные показатели оценки результата и их критерии	Тип задания; № задания	Форма аттестации (в соответствии с учебным планом)
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ЛР13, ЛР14	Должен уметь: вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; -составлять товарный отчет за день; -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; составлять планменю, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико технологическими картами; -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; -участвовать в проведении	Тесты	Дифференцированный зачет

	<p>инвентаризации в кладовой и на производстве;</p> <ul style="list-style-type: none"> - пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; - принимать оплату наличными деньгами; - принимать и оформлять безналичные платежи; составлять отчеты по платежам. <p>Должен знать: виды учета, требования, предъявляемые к учету;</p> <ul style="list-style-type: none"> - задачи бухгалтерского учета; - предмет и метод бухгалтерского учета; - элементы бухгалтерского учета; - принципы и формы организации бухгалтерского учета - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; - правила документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары; - правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; - методику осуществления контроля за товарными запасами; - понятие и виды товарных потерь, методику их списания; - методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; - понятие материальной ответственности, 		
--	---	--	--

	<p>ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;</p> <ul style="list-style-type: none"> - порядок оформления и учета доверенностей; - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; <p style="text-align: center;">правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.</p>		
--	---	--	--

ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК.6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК .7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
---------	---

2. Комплект оценочных средств

Задания для проведения промежуточной аттестации по дисциплине в форме теста (4 варианта)

Пакет оценочных материалов для экзамена состоит из 4 вариантов теста, в каждом из которых предусмотрены часть – А. В части А 20 вопросов базового уровня сложности с выбором правильного ответа. Задание считается выполненным, если студент выбрал верный ответ из трех предложенных. Каждый ответ оценивается 1 баллом. Максимальное количество баллов – 20.

Максимальное количество баллов за весь тест – 17 баллов.

Нормы выставления оценок

Баллы	0-6	7-8	9-15	16-17
Оценка	«2»	«3»	«4»	«5»

Советуем для экономии времени пропускать задание, которое не удается выполнить сразу, и переходить к следующему. К выполнению пропущенных заданий можно вернуться, если у вас останется время.

Вариант 1

1) Какие виды учета вы знаете?

- а) Оперативный, Статистический, Бухгалтерский.
- б) Официальный.
- в) Деловой.

2) По количеству учетных записей, документы бывают?

- а) Односторонние и многосторонние.
- б) Не одной стороны.

в) Не менее 10 сторон.

3) С кем не заключают договор о материальной ответственности?

а) С практикантами.

б) С теми, кто имеет дело с ценностями.

в) С администрацией.

4) В основе хозяйственной деятельности п.о.п. лежат?

а) Процесс приобретения, хранения, реализации товара.

б) Продажа.

в) Утилизация товара.

5) Документ это?

а) Не дающий право для совершения операции.

б) Носитель информации письменно дающий право на совершение операции.

в) Делящий право на совершение операции.

6) Оперативный учет используется для?

а) Отражения хозяйственной деятельности предприятий.

б) Повседневного контроля и управления за деятельностью предприятия.

в) Исп. информация о структуре основных средств, доходов и численности работающих.

7) Документы бывают по порядку составления?

а) Первичные и вторичные.

б) Множественная.

в) Первичная.

8) Документы классифицируются на?

а) Распределительные и оправдательные.

б) Распределительные.

в) Оправдательные.

9) Документы бывают по количеству учетных записей?

а) Одноручные и многоручные.

б) Одноручные.

в) Многоручные.

10) Для успешного управления деятельности П.О.П. необходимо

а) Полной, объективной, своевременной и точной информацией.

б) Только полной.

в) Только точной.

11. Как называется вид учетных измерителей, которые называют измерить затраченное на производство и реализацию времени и вложенный труд:

а)Натуральные измерители

б)Денежные измерители

в)Трудовые измерители

12. Для чего используется информация о структуре основных средств, доходов и численности работающих и другие сведения с целью анализа и прогнозирования:

а)Для оперативного учета

б)Для статического учета

в)Для бухгалтерского учета

13. Какой договор возникает по договору о материальной ответственности и по разовой доверенности за ценности полученные работником под отчет:

а)Ограниченный договор

б)Полный договор

в)Личный договор

14. Договор о материальной ответственности должен быть в скольких экземплярах:

а)В одном

б)В четырёх

в)В двух

15. По количеству учетных позиций документы бывают:

а)Односрочные

б)Вторичные

в)Разовые

16. По месту составления документы различают:

а)Оправдательные

б)Накопительные

в)Внутренние.

17. Выберите 1 документ, который подразделяется по назначению:

а) Оправдательные

б) Вторичные

в) Внешние

18. Из чего складывается цена в общественном питании?

а) стоимость сырья и торговая надбавка;

б) себестоимость продукции и торговая надбавка;

в) стоимость сырья и налоги.

19. Какие цены могут применяться в качестве учетных на предприятии общественного питания?

а) покупные;

б) продажные;

в) покупные и продажные.

20. Для возмещения каких расходов предназначена торговая наценка?

- а) издержек и получения прибыли;
- б) издержек и налогов;
- в) издержек, налогов и получения прибыли.

Ключ

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
а	А	а	а	б	б	а	а	а	а	в	б	б	в	а	в	а	а	в	в

Вариант 2

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 расходов 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 рецептов;
- 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

11. По каким ценам стоимость блюд списывается с заведующего производством?

- а) по продажным;
- б) по покупным;
- в) продажным и покупным.

12. От чего зависит оформление отпуска продукции из производства на раздачу?

- а) от формы оплаты;
- б) места расположения раздачи;
- в) графика работы.

13. Что делают с изделиями, не проданными в течение дня?

- а) уничтожают по акту;
- б) продают на следующий день;
- в) возвращают обратно на производство.

14. Как списывается стоимость коробок, израсходованных на упаковку изделий в кондитерском цехе?

- а) за счет стоимости изделий;
- б) издержек производства;
- в) издержек обращения.

15. Какие продукты можно получить в заготовочный цех непосредственно от поставщика?

- а) овощи;

б) мясо;

в) муку.

16. Как осуществляется реализация продукции в буфете?

а) за наличный расчет;

б) наличный расчет через кассу;

в) наличный и безналичный расчеты.

17. С чего начинается инвентаризация в буфете?

а) с проверки подсобных помещений;

б) проверки денежных средств в кассе;

в) проверки наличия товаров в торговом зале.

18. По каким ценам ведут учет тары?

а) по продажным;

б) по свободным;

в) по покупным.

19. Как оформляется отпуск тары без товара?

а) накладной;

б) доверенностью;

в) не оформляется никак.

20. В случае недостачи материально ответственные лица должны:

а) найти виновных в ней;

б) возместить недостачу;

в) списать недостачу.

Ключ

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
а	В	в	б	а	в	в	б	в	в	в	а	в	а	б	б	б	в	а	б

Вариант 3

1) Какие виды учета вы знаете?

а) Оперативный, Статистический, Бухгалтерский.

б) Официальный.

в) Деловой.

2) По количеству учетных записей, документы бывают?

а) Односторонние и многосторонние.

- б) Не одной стороны.
- в) Не менее 10 сторон.

3) С кем не заключают договор о материальной ответственности?

- а) С практикантами.
- б) С теми, кто имеет дело с ценностями.
- в) С администрацией.

4) В основе хозяйственной деятельности п.о.п. лежат?

- а) Процесс приобретения, хранения, реализации товара.
- б) Продажа.
- в) Утилизация товара.

5) Документ это?

- а) Не дающий право для совершения операции.
- б) Носитель информации письменно дающий право на совершение операции.
- в) Делящий право на совершение операции.

6) Оперативный учет используется для?

- а) Отражения хозяйственной деятельности предприятий.
- б) Повседневного контроля и управления за деятельностью предприятия.
- в) Исп. информация о структуре основных средств, доходов и численности работающих.

7) Документы бывают по порядку составления?

- а) Первичные и вторичные.
- б) Множественная.
- в) Первичная.

8) Документы классифицируются на?

- а) Распределительные и оправдательные.
- б) Распределительные.
- в) Оправдательные.

9) Документы бывают по количеству учетных записей?

- а) Одноручные и многоручные.
- б) Одноручные.
- в) Многоручные.

10) Для успешного управления деятельности П.О.П. необходимо

- а) Полной, объективной, своевременной и точной информацией.
- б) Только полной.
- в) Только точной.

11. По каким ценам стоимость блюд списывается с заведующего производством?

- а) по продажным;
- б) по покупным;

в) продажным и покупным.

12. От чего зависит оформление отпуска продукции из производства на раздачу?

- а) от формы оплаты;
- б) места расположения раздачи;
- в) графика работы.

13. Что делают с изделиями, не проданными в течение дня?

- а) уничтожают по акту;
- б) продают на следующий день;
- в) возвращают обратно на производство.

14. Как списывается стоимость коробок, израсходованных на упаковку изделий в кондитерском цехе?

- а) за счет стоимости изделий;
- б) издержек производства;
- в) издержек обращения.

15. Какие продукты можно получить в заготовочный цех непосредственно от поставщика?

- а) овощи;
- б) мясо;
- в) муку.

16. Как осуществляется реализация продукции в буфете?

- а) за наличный расчет;
- б) наличный расчет через кассу;
- в) наличный и безналичный расчеты.

17. С чего начинается инвентаризация в буфете?

- а) с проверки подсобных помещений;
- б) проверки денежных средств в кассе;
- в) проверки наличия товаров в торговом зале.

18. По каким ценам ведут учет тары?

- а) по продажным;
- б) по свободным;
- в) по покупным.

19. Как оформляется отпуск тары без товара?

- а) накладной;
- б) доверенностью;
- в) не оформляется никак.

20. В случае недостачи материально ответственные лица должны:

- а) найти виновных в ней;
- б) возместить недостачу;

в) списать недостачу.

Ключ

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
а	А	а	а	б	б	а	а	а	а	в	а	в	а	б	б	б	в	а	б

Вариант 4

1) Какие виды учета вы знаете?

- а) Оперативный, Статистический, Бухгалтерский.
- б) Официальный.
- в) Деловой.

2) По количеству учетных записей, документы бывают?

- а) Односторонние и многосторонние.
- б) Не одной стороны.
- в) Не менее 10 сторон.

3) С кем не заключают договор о материальной ответственности?

- а) С практикантами.
- б) С теми, кто имеет дело с ценностями.
- в) С администрацией.

4) В основе хозяйственной деятельности п.о.п. лежат?

- а) Процесс приобретения, хранения, реализации товара.
- б) Продажа.
- в) Утилизация товара.

5) Документ это?

- а) Не дающий право для совершения операции.
- б) Носитель информации письменно дающий право на совершение операции.
- в) Делящий право на совершение операции.

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 рецептов;
- 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?

11. Как называется вид учетных измерителей, которые называют измерить затраченное на производство и реализацию времени и вложенный труд:

- а)Натуральные измерители
- б)Денежные измерители
- в)Трудовые измерители

12. Для чего используется информация о структуре основных средств, доходов и численности работающих и другие сведения с целью анализа и прогнозирования:

- а)Для оперативного учета
- б)Для статического учета
- в)Для бухгалтерского учета

13. Какой договор возникает по договору о материальной ответственности и по разовой доверенности за ценности полученные работником под отчет:

- а)Ограниченный договор
- б)Полный договор
- в)Личный договор

14. Договор о материальной ответственности должен быть в скольких экземплярах:

- а)В одном
- б)В четырёх
- в)В двух

15. По количеству учетных позиций документы бывают:

- а)Односрочные
- б)Вторичные
- в)Разовые

16. Как осуществляется реализация продукции в буфете?

- а) за наличный расчет;
- б) наличный расчет через кассу;

в) наличный и безналичный расчеты.

17. С чего начинается инвентаризация в буфете?

- а) с проверки подсобных помещений;
- б) проверки денежных средств в кассе;
- в) проверки наличия товаров в торговом зале.

18. По каким ценам ведут учет тары?

- а) по продажным;
- б) по свободным;
- в) по покупным.

19. Как оформляется отпуск тары без товара?

- а) накладной;
- б) доверенностью;
- в) не оформляется никак.

20. В случае недостачи материально ответственные лица должны:

- а) найти виновных в ней;
- б) возместить недостачу;
- в) списать недостачу.

Ключ

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
а	А	а	а	б	в	в	б	в	в	в	б	б	в	а	б	б	в	а	б