

Министерство образования и науки Челябинской области  
филиал государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения  
«Троицкий технологический техникум» в с. Октябрьское

**Комплект контрольно-оценочных средств  
по дисциплине  
ОП. 05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА**

по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер

с.Октябрьское, 2021 г.

Комплект контрольно-оценочных средств по дисциплине «ОП.05 Основы калькуляции и учета» на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования (далее – СПО) по профессии СПО, а также в соответствии с запросом потенциальных работодателей для дисциплины по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: филиал ГБПОУ «Троицкий технологический техникум» в с.Октябрьское

Разработчик: Арчакова О.А., преподаватель

Комплект контрольно-оценочных средств рассмотрен на заседании цикловой комиссии Общепрофессиональных и профессиональных дисциплин, протокол №1, от «\_\_» августа 20\_\_ года,

Председатель \_\_\_\_\_(ФИО)

Комплект контрольно-оценочных средств одобрен на заседании УМС протокол №1, от «\_\_» августа 20\_\_ года

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>1. ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ</b>	<b>7</b>
<b>1. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ</b>	<b>8</b>
<b>1. ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>19</b>
<b>1. ПЕРЕЧЕНЬ РЕКОМЕНДУЕМЫХ УЧЕБНЫХ ИЗДАНИЙ, ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСОВ, ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ</b>	<b>40</b>

## 1. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения дисциплины является овладение обучающимися знаниями и умениями в области законодательства по бухгалтерскому учету и отчетности, системы бухгалтерских стандартов, финансового учета на предприятиях общественного питания, составления калькуляции, методику составления и расчета стоимости блюд и изделий, современного состояния рынка труда, поиска необходимой информации для эффективной организации учебной и будущей профессии, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, 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 2.2.	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 приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
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 3.2.	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 4.2.	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 5.2.	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 торты разнообразного ассортимента
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

## 2. ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Таблица 1

Наименование дисциплины	Форма контроля и оценивания Промежуточная аттестация
ОП.05 Основы калькуляции и учета	4 семестр – дифференцированный зачет

## 3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

Таблица №2

Требования к результатам освоения (должен уметь, знать)	Уметь	Функциональная принадлежность оценочного средства	Практические занятия
- оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве;			- Применение на практике Федерального закона «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011г. №402-ФЗ (действующая редакция 2016г.) Заполнение первичных документов бухгалтерского учета;
-оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;			- Решение задач на проценты;
			<b>Практические занятия</b>
			- - Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары

-составлять товарный отчет за день;

#### **Практические занятия**

- Работа со сборником рецептур и ГОСТом 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания». Составление формы акта по определению отходов и потерь. Составление технологических карт с учетом потерь при обработке сырья. Оформление технико-технологических карт на новые блюда;
- Составление первичного документа (форма ОП-1), применяя для расчета стоимости блюд различные способы (традиционный, рыночный);
- Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары

-определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;

#### **Практические занятия**

- Работа со сборником рецептур и ГОСТом 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания». Составление формы акта по определению отходов и потерь. Составление технологических карт с учетом потерь при обработке сырья. Оформление технико-технологических карт на новые блюда

- составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико- технологическими картами;

#### **Практические занятия**

- Составление меню, плана-меню;
- Работа со сборником рецептур и ГОСТом 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания». Составление формы акта по определению отходов и потерь. Составление технологических карт с учетом потерь при обработке сырья. Оформление технико-

-расчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;

-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;

-пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;

-принимать оплату наличными деньгами;  
-принимать и оформлять безналичные платежи;

технологических карт на новые блюда;

### **Практические занятия**

- Работа со сборником рецептур и ГОСТом 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания». Составление формы акта по определению отходов и потерь. Составление технологических карт с учетом потерь при обработке сырья. Оформление технико-технологических карт на новые блюда;

- Работа со сборником рецептур. Составление калькуляционных карточек на продукцию собственного производства. Расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства. Составление калькуляционных карт в соответствии с нормой взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд.

### **Практические занятия**

- Оформление результатов инвентаризации на производстве. Оформление документов по отчетности материально-ответственных лиц.

### **Практические занятия**

- Оформление документов первичной отчетности по учету продуктов и полуфабрикатов, отпущенных в буфеты и магазины кулинарии. Оформление документов на получение и выдачу денег из кассы.

### **Практические занятия**

- Оформление документов первичной отчетности по учету продуктов и полуфабрикатов, отпущенных в буфеты и магазины кулинарии. Оформление документов на получение и выдачу денег

	из кассы.
-составлять отчеты по платежам	<b>Практические занятия</b>
	- Оформление документов первичной отчетности по учету продуктов и полуфабрикатов, отпущенных в буфеты и магазины кулинарии. Оформление документов на получение и выдачу денег из кассы.
	<b>Знать</b>
-виды учета, требования, предъявляемые к учету;	<b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса,
- задачи бухгалтерского учета;	<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</b>
- предмет и метод бухгалтерского учета;	<b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса,
-элементы бухгалтерского учета;	<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</b>
-принципы и формы организации бухгалтерского учета	<b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса,
- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;	<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</b>
- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;	<b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса,
	<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</b>

- 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;

-методику осуществления контроля за товарными

**Текущий контроль при проведении:**

-письменного/устного опроса,

**Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.**

**Текущий контроль при проведении:**

-письменного/устного опроса,

**Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.**

**Текущий контроль при проведении:**

-письменного/устного опроса,

**Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.**

**Текущий контроль при проведении:**

-письменного/устного опроса,

**Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.**

**Текущий контроль при проведении:**

-письменного/устного опроса,

**Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.**

**Текущий контроль при проведении:**

-письменного/устного опроса,

**Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.**

**Текущий контроль при проведении:**

-письменного/устного опроса,

**Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.**

**Текущий контроль при проведении:**

-письменного/устного опроса,

**Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.**

**Текущий контроль при проведении:**

-письменного/устного опроса,

**Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.**

**Текущий контроль при проведении:**

запасами;

-понятие и виды товарных потерь, методику их списания;

-методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;

- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;

- 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; **Текущий контроль при проведении:**

-письменного/устного опроса,

-письменного/устного опроса,

**Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.**

**Текущий контроль при проведении:**

-письменного/устного опроса,

**Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.**

**Текущий контроль при проведении:**

-письменного/устного опроса,

**Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.**

**Текущий контроль при проведении:**

-письменного/устного опроса,

**Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.**

**Текущий контроль при проведении:**

-письменного/устного опроса,

**Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.**

**Текущий контроль при проведении:**

-письменного/устного опроса,

**Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.**

**Текущий контроль при проведении:**

-письменного/устного опроса,

**Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.**

**Текущий контроль при проведении:**

-письменного/устного опроса,

**Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.**

**Текущий контроль при проведении:**

-письменного/устного опроса,

**Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.**

**Текущий контроль при проведении:**

-письменного/устного опроса,

- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;

- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.

**Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.**

**Текущий контроль при проведении:**

-письменного/устного опроса,

**Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.**

**Таблица №3**

<b>Требования к результатам освоения (профессиональные компетенции)</b>	<b>Функциональная принадлежность оценочного средства</b>
ПК 1.2. Осуществлять обработку и подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи	Дифференцированный зачет
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	Дифференцированный зачет
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи.	Дифференцированный зачет
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	Дифференцированный зачет
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	Дифференцированный зачет
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	Дифференцированный зачет
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	Дифференцированный зачет
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	Дифференцированный зачет

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Дифференцированный зачет
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.	Дифференцированный зачет
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	Дифференцированный зачет
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	Дифференцированный зачет
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	Дифференцированный зачет
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	Дифференцированный зачет
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	Дифференцированный зачет
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	Дифференцированный зачет
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	Дифференцированный зачет
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.	Дифференцированный зачет
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	Дифференцированный зачет
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных	Дифференцированный зачет

кондитерских изделий.	
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	Дифференцированный зачет
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	Дифференцированный зачет
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	Дифференцированный зачет

**Таблица №4**

<b>Код</b>	<b>Формулировка компетенции</b>	<b>Знания, умения</b>
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Умения: - рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карты
		Знания: -виды учета, требования, предъявляемые к учету;
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Умения: - определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья
		Знания: - задачи бухгалтерского учета;
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Умения: - пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с

		<p>потребителями;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать оплату наличными;</li> <li>- принимать и оформлять безналичные платежи;</li> <li>- составлять отчеты по платежам.</li> </ul>
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- предмет и метод бухгалтерского учета;</li> </ul>
OK 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;</li> </ul>
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- элементы бухгалтерского учета;</li> </ul>
OK 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве;</li> <li>- составлять товарный отчет за день;</li> <li>- составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами.</li> </ul>
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы и формы организации бухгалтерского учета</li> </ul>
OK 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- участвовать в проведении инвентаризации в кладовой</li> </ul>

	общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	и на производстве.
		Знания: - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Умения: - определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья.
		Знания: - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	Умения: - участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве.
		Знания: - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Умения: - пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; - принимать оплату наличными; - принимать и оформлять безналичные платежи; - составлять отчеты по платежам.
		Знания: - требования, предъявляемые к

		содержанию и оформлению документов;
OK 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Умения: - оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.
		Знания: - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;
OK 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Умения: - рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства; - принимать оплату наличными; - принимать и оформлять безналичные платежи.
		Знания: - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;

## **4. ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Текущий контроль**  
**4 семестр**

### **Практическое занятие №1**

**на тему: «Применение на практике Федерального закона «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011г. №402-ФЗ (действующая редакция 2016г.) Заполнение первичных документов бухгалтерского учета»**

**Цель** - научиться применять на практике основы нормативного регулирования бухгалтерского учета и операций в РФ, знакомство с первичными учетными документами.

**По завершению практического занятия студент должен уметь:**

- ориентироваться в структуре Федерального закона «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011г. №402-ФЗ;
- находить и применять положения Федерального законодательства о бухгалтерском учете на практике.
- заполнять первичные учетные документы, применяемые в общественном питании.

Продолжительность: 1 аудиторный час (45 минут)

#### **Необходимые принадлежности**

1. Тетрадь для практических занятий;
2. Ручка, карандаш, ластик, линейка.

#### **Задание**

1. Составить план Федерального закона «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011г. №402-ФЗ (по главам).
2. Найти в ФЗ от 06.12.2011г. №402-ФЗ статью, регламентирующую заполнение первичных учетных документов (статья №9).
3. Заполнить унифицированную форму ОП-5 (закупочный Акт).
4. Заполнить унифицированную форму ОП-21 (Акт на отпуск питания сотрудникам организации).

#### **Оформление отчета**

В тетрадь для практических занятий записывается полностью задания, вопросы, затем решение, ответы или схемы, прикладываются заполненные формы учетных документов. Учетные документы заполняются синей шариковой ручкой, не допускаются зачеркивания и исправления.

#### **Контрольные вопросы**

1. Дать понятие бухгалтерскому учету.
2. Объяснить, почему бухгалтерский учет должен быть документальным и непрерывным.

3. К какому уровню относятся такие документы, как постановление Правительства РФ?
4. Каковы основные задачи бухгалтерского учета?
5. Что является объектом бухгалтерского учета в общественном питании?
6. Какие способы ведения учета хозяйственной деятельности вам известны?
7. Какие виды учетных измерителей вы знаете?
8. К какому виду измерителя относится кг?
9. Что такое первичный документ?
10. Перечислить обязательные реквизиты первичных документов.
11. В какой момент должен создаваться первичный документ?

### **Основная литература**

1. Самулович И.А. Основы калькуляции и учета в общественном питании : учебное пособие / И.А. Самулович. - Ростов н/Д: Феникс, 2019. – 302, [ 1 ] с. – (Среднее профессиональное образование).

### **Дополнительная литература**

1. Основы калькуляции и учета: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / И. И. Потапова. — 4-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 192 с. (электронное издание)

### **Интернет-ресурсы**

1. Компьютерная справочно-правовая программа: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_122855/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/)
2. Электронные материалы, подготовленные консультантами-методологами в АКГ "Интерком-Аудит" «Все о бухучете»:  
<https://www.audit-it.ru/articles/account/otrasl/a86/43170.htm>
  1. Электронный журнал «Бухучет инфо»: <https://buhuchet-info.ru/buhgalterskiy-uchet-v-strahovaniii/368-uchet-denezhnih-sredstv-.html>
  2. Электронная версия лекций на тему «Материально техническое снабжение предприятия общественного питания»: <https://leksii.org/14-62167.html>

### **Практическое занятие №2**

#### **на тему: «Решение задач на проценты»**

**Цель:** - научиться высчитывать процент от числа и находить размер процентов.

**По завершению практического занятия студент должен уметь:**

- высчитывать процент от числа
- находить размер процентов.

Продолжительность: 1 аудиторный час (45 минут)

## **Необходимые принадлежности**

1. тетрадь для практических занятий;
2. ручка, карандаш, ластик, линейка.

## **Задание**

1. При остывании хлеб теряет до 4% своей массы в результате испарения воды. Сколько килограммов испарится при остывании 12 тонн хлеба.
2. Яблоки при сушке теряют 84% своей массы. Сколько получится сушеных яблок из 300 кг свежих?
3. В семенах сои содержится 20% масла. Сколько масла содержится в 700 кг сои?
4. Гречневая крупа содержит 10% белков, 2,5% жиров и 60% углеводов. Сколько этих продуктов содержится в 14,4 ц гречневой крупы?
5. Известно, что до очистки масса картофеля составляла 8500г, а процент отходов (потерь)-35%. Найти массу картофеля после очистки.
6. Известно, что после жарки масса рыбы стала 250 гр, и процент потерь при жарке составляет 20%. Найти, какой была масса рыбы до жарки.
7. Известно, что процент потерь при очистке сырого картофеля равен 25%, а потери при варке составят 3%, известно также, что закуплено 10 кг картофеля. Необходимо высчитать, сколько получится из этой массы отварного очищенного картофеля.
8. Для приготовления борща необходимо 2кг 400г картофеля очищенного. Необходимо найти, сколько для этого следует заказать со склада картофеля неочищенного, если процент потерь равен 25%?
9. До очистки от кожуры и косточки масса авокадо составляла 3200г, после обработки его масса стала 2240г. Найти процент отходов.
10. Определить массу очищенной свежей белокочанной капусты из 200 кг массы брутто.

## **Оформление отчета**

В тетрадь для практических занятий записывается полностью задания, вопросы, затем решение, ответы или схемы. Не допускаются зачеркивания и исправления.

## **Контрольные вопросы**

1. Какие виды потерь вы знаете?
2. От чего зависит количество отходов и потери массы?
3. Меняются ли потери в зависимости от термической обработки?
4. Что такое одна сотая часть какого-то числа?
5. Что именно принимается за 100%?
6. Для какого сырья процент отходов зависит от сезона?
7. Что такое 1% от числа?

## **Эталон ответа:**

5525г

312,5г

7,3кг  
3,2кг  
274,9г  
30%  
160кг  
43,5кг  
3,2кг  
32,88кг

### **Основная литература**

1. Самулович И.А. Основы калькуляции и учета в общественном питании : учебное пособие / И.А. Самулович. - Ростов н/Д: Феникс, 2019. – 302, [ 1 ] с. – (Среднее профессиональное образование).

### **Дополнительная литература**

1. Основы калькуляции и учета: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / И. И. Потапова. — 4-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 192 с. **(электронное издание)**

### **Интернет-ресурсы**

1. Компьютерная справочно-правовая программа: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_122855/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/)
2. Электронные материалы, подготовленные консультантами-методологами в АКГ "Интерком-Аудит" «Все о бухучете»:  
<https://www.audit-it.ru/articles/account/otrasl/a86/43170.htm>
3. Электронный журнал «Бухучет инфо»: <https://buhuchet-info.ru/buhgalterskiy-uchet-v-strahovanii/368-uchet-denezhnyh-sredstv-.html>
4. Электронная версия лекций на тему «Материально техническое снабжение предприятия общественного питания»: <https://leksii.org/14-62167.html>

### **Практическое занятие №3**

**по теме: «Работа со сборником рецептур. Составление калькуляционных карточек на продукцию собственного производства. Расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства. Составление калькуляционных карт в соответствии с нормой взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд»**

**Цель-** научится составлять калькуляционные карты на блюда собственного производства.

**По завершению практического занятия студент должен уметь:**

- работать со сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий, составлять калькуляционные карты.

Продолжительность: 4 аудиторных часа (180 минут)

### **Необходимые принадлежности**

1. Тетрадь для практических занятий;
2. Ручка, карандаш, ластик, линейка.

### **Задание**

1. Определить массу брутто картофеля в декабре для приготовления 100 порций рулета картофельного с овощами по 2 колонке Сборника рецептур блюд.
  2. Определите массу нетто севрюги крупного размера, с головой, при разделке ее на порционные куски с кожей без хрящей, если масса брутто равна 120 кг
  3. Рассчитать необходимое количество леща неразделанного мелкого размера для 200 порций рыбы жареной по 3 колонке Сборника рецептур блюд.
  4. Определить массу котлетного мяса, полученного при разделке полуутуши говядины 2 категории массой 80 кг.
- 
- 1.5. Составить калькуляционную карту на блюдо «Кнели из кур с рисом».
  - 1.6. Составить калькуляционную карту на блюдо «Креветки с соусом».
  - 1.7. Составить калькуляционную карту на блюдо «Бифштекс с яйцом».
  - 1.8. Составить калькуляционную карту на блюдо «Фрикадельки в соусе».
  - 1.9. Составить калькуляционную карту на блюдо «Пирожки печеные из дрожжевого теста» с учетом замены сахара-песка на пудру рафинадную.
  - 1.10. Составить калькуляционную карту на блюдо «Винегрет рыбный» с учетом замены с учетом замены горошка зеленого консервированного на горох овощной (лопатка) свежий.
  - 1.11. Составить калькуляционную карту на блюдо «Борщ с капустой и картофелем» с учетом замены капусты белокачанной свежей на капусту белокачанную сушеную.
  - 1.12. Определить требуемое количество репчатого лука при приготовлении блюда «Жаркое по-домашнему» на 34 порции для предприятий высшей наценочной категории.
  - 1.13. Определить требуемое количество фасоли при приготовлении блюда «Борщ с фасолью и картофелем» на 50 порций для предприятий общественного питания при образовательных учреждениях.
  - 1.14. Определить требуемое количество муки пшеничной для блюда «Рыба в тесте жареная» на 27 порций для предприятий второй наценочной категории.

### **Оформление отчета**

В тетрадь для практических занятий записывается полностью задания, вопросы, затем решение, ответы или схемы, прикладываются заполненные формы учетных документов. Учетные документы заполняются синей шариковой ручкой, не допускаются зачеркивания и исправления.

### **Контрольные вопросы**

1. Дайте определение рецептуре.
2. Какая часть технологической карты служит для учета?
3. Что нужно делать, если для приготовления блюд используется сырье другой кондиции, отличающейся от той, на которую дан расчет в рецептуре?
4. Как делаются замены продуктов в рецептуре?

### **Основная литература**

1. Самулович И.А. Основы калькуляции и учета в общественном питании : учебное пособие / И.А. Самулович. - Ростов н/Д: Феникс, 2019. – 302, [ 1 ] с. – (Среднее профессиональное образование).

### **Дополнительная литература**

1. Основы калькуляции и учета: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / И. И. Потапова. — 4-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 192 с. (электронное издание)

### **Интернет-ресурсы**

1. Компьютерная справочно-правовая программа: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_122855/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/)
2. Электронные материалы, подготовленные консультантами-методологами в АКГ "Интерком-Аудит" «Все о бухучете»:

<https://www.audit-it.ru/articles/account/otrasl/a86/43170.htm>

1. Электронный журнал «Бухучет инфо»: <https://buhuchet-info.ru/buhgalterskiy-uchet-v-strahovani/368-uchet-denezhnih-sredstv-.html>
2. Электронная версия лекций на тему «Материально техническое снабжение предприятия общественного питания»: <https://lektssi.org/14-62167.html>

### **Практическое занятие №4**

**по теме: «Работа со сборником рецептур и ГОСТом 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания». Составление формы акта по определению отходов и потерь. Составление технологических карт с учетом потерь при обработке сырья. Оформление технико-технологических карт на новые блюда»**

**Цель:**

- научиться определять потери при механической обработке сырья;
- научиться составлять акты по определению отходов и потерь;
- научиться составлять технологические карты с учетом потерь при обработке сырья;
- научиться оформлять технико-технологические карты на новые блюда.

**По завершению практического занятия студент должен уметь:**

- определять потери при механической обработке сырья;
- составлять акты по определению отходов и потерь;
- составлять технологические карты с учетом потерь при обработке сырья
- оформлять технико-технологические карты на новые блюда

Продолжительность: 3 аудиторных часа (135 минут)

### **Необходимые принадлежности**

1. Тетрадь для практических занятий;
2. Ручка, карандаш, ластик, линейка, ручка.

### **Задание**

1. Составить акт по определению отходов и потерь при обработке авокадо на основе примера №1 ([1] 67);
2. Составить акт по определению отходов и потерь при обработке окорочков куриных на основе примера №2 ([1] 68);
3. Составить технологическую карту рыбы жареной на примере №4 ([1] 72);
4. Пересчитать БРУТТО и составить пересчитанную технологическую карту на примере №5 ([1] 73);
5. Высчитать расход сырья по БРУТТО и пересчитать технико-технологическую карту на примере №1 ([1] 82);
6. Составить технико-технологическую карту на новое блюдо собственного производства.

### **Оформление отчета**

В тетрадь для практических занятий записываются полностью задания, затем порядок их выполнения. Прикладываются составленные и заполненные документы. Документы заполняются синей шариковой ручкой, не допускаются зачеркивания и исправления.

### **Контрольные вопросы**

1. Каким документом оформляется норма отходов и потерь, определенных с помощью контрольной проработки?
2. При какой температуре необходимо взвешивать изделие для определения тепловых потерь?
3. Что служит основанием для списания отходов с материально ответственного лица на сырье, отсутствующие в Сборнике?
4. Как определить норму отходов и потерь на нестандартное сырье?
5. Каким документом оформляются нормы отходов и потерь, определенные с помощью контрольной проработки?
6. При какой температуре необходимо производить взвешивание для определения потерь при тепловой обработке?
7. Какую массу указывают при составлении проекта рецептуры на фирменное блюдо-НЕТТО или БРУТТО?

8. Что служит основанием для списания отходов с материально ответственного лица на сырье, отсутствующее в Сборнике?

### **Основная литература**

1. Самулевич И.А. Основы калькуляции и учета в общественном питании : учебное пособие / И.А. Самулевич. - Ростов н/Д: Феникс, 2019. – 302, [ 1 ] с. – (Среднее профессиональное образование).

### **Дополнительная литература**

1. Основы калькуляции и учета: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / И. И. Потапова. — 4-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 192 с. (электронное издание)

### **Интернет-ресурсы**

1. Компьютерная справочно-правовая программа: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_122855/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/)
2. Электронные материалы, подготовленные консультантами-методологами в АКГ "Интерком-Аудит" «Все о бухучете»:

<https://www.audit-it.ru/articles/account/otrasl/a86/43170.htm>

1. Электронный журнал «Бухучет инфо»: <https://buhuchet-info.ru/buhgalterskiy-uchet-v-strahovani/368-uchet-denezhnih-sredstv-.html>
2. Электронная версия лекций на тему «Материально техническое снабжение предприятия общественного питания»: <https://lektii.org/14-62167.html>

### **Практическое занятие №5**

**по теме: «Составление первичного документа (форма ОП-1), применяя для расчета стоимости блюд различные способы (традиционный, рыночный)»**

**Цель:**

- научиться различать способы наценки;
- научиться составлять первичный документ (форма ОП-1), производя расчеты стоимости блюд традиционным способом;
- научиться составлять первичный документ (форма ОП-1), производя расчеты стоимости блюд рыночным способом;

**По завершению практического занятия студент должен уметь:**

- различать способы наценки;
- составлять первичный документ (форма ОП-1), производя расчеты стоимости блюд традиционным способом;
- составлять первичный документ (форма ОП-1), производя расчеты стоимости блюд рыночным способом

**Продолжительность: 3 аудиторных часа (135 минут)**

## **Необходимые принадлежности**

1. Тетрадь для практических занятий;
2. Ручка, карандаш, ластик, линейка.

## **Задание**

1. Составить калькуляцию на «Печень, тушеную в соусе по 1 колонке на март ([1] 96);
2. Составить калькуляцию на блюдо «Рыба жареная с гречневой кашей в сметанном соусе» по 1 колонке ([1] 100);
3. Составить калькуляцию на блюдо «Соус томатный» ([1] 103);
- 4 Составить калькуляцию на блюдо «Рыба жареная с луком по-ленинградски» по 2 колонке ([1] 106);
5. Составить калькуляцию на блюдо «Борщ с капустой и картофелем» с добавлением сладкого перца в количестве 40 г, при условии, что приготовление будет происходить в ноябре ([1] 109);
6. Выполнить задание по примеру №7 ([1] 113);
7. Выполнить задание по примеру №8 ([1] 116);
8. Выполнить задание по примеру №9 ([1] 118);
9. Выполнить задание по примеру №10 ([1] 121);

## **Оформление отчета**

В тетрадь для практических занятий записываются полностью задания, затем порядок их выполнения. Прикладываются составленные и заполненные документы. Документы заполняются синей шариковой ручкой, не допускаются зачеркивания и исправления.

## **Контрольные вопросы**

1. Что такое цена?
2. Рассказать о способах определения продажной цены.
3. Как производится подсчет цены сырьевого набора блюда?
4. Имеет ли право организация самостоятельно устанавливать размер торговой наценки?
5. Могут ли органы исполнительной власти субъектов РФ регулировать цены на продукцию предприятий общественного питания?

## **Основная литература**

1. Самулович И.А. Основы калькуляции и учета в общественном питании : учебное пособие / И.А. Самулович. - Ростов н/Д: Феникс, 2019. – 302, [ 1 ] с. – (Среднее профессиональное образование).

## **Дополнительная литература**

1. Основы калькуляции и учета: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / И. И. Потапова. — 4-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 192 с. (электронное издание)

## **Интернет-ресурсы**

1. Компьютерная справочно-правовая программа: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_122855/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/)
2. Электронные материалы, подготовленные консультантами-методологами в АКГ "Интерком-Аудит" «Все о бухучете»:

<https://www.audit-it.ru/articles/account/otrasl/a86/43170.htm>

1. Электронный журнал «Бухучет инфо»: <https://buhuchet-info.ru/buhgalterskiy-uchet-v-strahovaniii/368-uchet-denezhnih-sredstv-.html>
2. Электронная версия лекций на тему «Материально техническое снабжение предприятия общественного питания»: <https://lektsii.org/14-62167.html>

## **Практическое занятие №6**

**по теме: «Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары»**

**Цель:**

- научиться различать следующие формы первичных документов:

1. Накладная,
2. Счет-фактура,
- 3- УПД;

- научиться составлять Акт расхождения;

**По завершению практического занятия студент должен уметь:**

- различать следующие формы первичных документов:

1. Накладная,
2. Счет-фактура,
- 3- УПД;

- научиться составлять Акт расхождения;

**Продолжительность: 4 аудиторных часа (180 минут)**

**Необходимые принадлежности**

1. Тетрадь для практических занятий;
2. Карточки с заданием, таблицами, карандаш, ластик, линейка, ручка.

**Задание**

1. Заполнить накладную на поставку товара Торг 12;
2. Составить УПД (универсально-передаточный документ);
3. Составить Акт расхождения;

4. Оформить доверенность на получение партии столовой посуды на Шеф-повара;
5. Составить Акт о бое и утрате посуды и приборов;
6. Составить накладную на отпуск товара (форма ОП-4);
7. Составить сличительную ведомость по факту инвентаризации.

### **Оформление отчета**

В тетрадь для практических занятий вначале записать полностью задания, а затем порядок их выполнения. Прикладываются составленные и заполненные документы. Документы заполняются синей шариковой ручкой, не допускаются зачеркивания и исправления.

### **Контрольные вопросы**

1. Что необходимо сделать перед тем как начать сотрудничество с поставщиком?
2. Сколько видов поставки товаров вы знаете?
3. Дать определение понятию Хранение.
4. Какие сведения о поставщике должна нести в себе накладная на поставку товара?
5. Что удостоверяет накладная при приеме товара получателем?
6. Чем отличается счет-фактура от накладной на поставку товара?
7. Как называется документ, заменяющий комплект первичных документов по передаче материальных ценностей?
8. При приеме товара обнаружилось несоответствие количества указанного в накладной (УПД) товара его фактическому наличию. Что необходимо сделать?
9. Кто осуществляет учет хранящихся товаров?
10. Какие методы списания товара существуют?

### **Основная литература**

1. Самулович И.А. Основы калькуляции и учета в общественном питании : учебное пособие / И.А. Самулович. - Ростов н/Д: Феникс, 2019. – 302, [ 1 ] с. – (Среднее профессиональное образование).

### **Дополнительная литература**

1. Основы калькуляции и учета: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / И. И. Потапова. — 4-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 192 с. (электронное издание)

### **Интернет-ресурсы**

1. Компьютерная справочно-правовая программа: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_122855/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/)
2. Электронные материалы, подготовленные консультантами-методологами в АКГ "Интерком-Аудит" «Все о бухучете»:

<https://www.audit-it.ru/articles/account/otrasl/a86/43170.htm>

1. Электронный журнал «Бухучет инфо»: <https://buhuchet-info.ru/buhgalterskiy-uchet-v-strafovani/368-uchet-denezhnih-sredstv-.html>
2. Электронная версия лекций на тему «Материально техническое снабжение предприятия общественного питания»: <https://lektsii.org/14-62167.html>

## **Практическое занятие №7**

**по теме: «Составление меню, плана-меню»**

**Цель:**- научиться составлять меню, план-меню;

**По завершению практического занятия студент должен уметь:**

- составлять меню, план-меню;

**Продолжительность: 1 аудиторный час (45 минут)**

**Необходимые принадлежности**

1. Тетрадь для практических занятий;
2. Карточки с заданием, таблицами, карандаш, ластик, линейка, ручка.

**Задание**

1. Составить меню;
2. Составить план-меню.

## **Оформление отчета**

В тетрадь для практических занятий вначале записать полностью задания, а затем порядок их выполнения. Прикладываются составленные и заполненные документы. Документы заполняются синей шариковой ручкой, не допускаются зачеркивания и исправления.

## **Контрольные вопросы**

1. Что такое меню, план-меню?
2. Кто обязан составлять план-меню?
3. Для составления какого документа служит основанием план-меню?

## **Основная литература**

1. Самулович И.А. Основы калькуляции и учета в общественном питании : учебное пособие / И.А. Самулович. - Ростов н/Д: Феникс, 2019. – 302, [ 1 ] с. – (Среднее профессиональное образование).

## **Дополнительная литература**

1. Основы калькуляции и учета: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / И. И. Потапова. — 4-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 192 с. (электронное издание)

## **Интернет-ресурсы**

1. Компьютерная справочно-правовая программа: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_122855/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/)
2. Электронные материалы, подготовленные консультантами-методологами в АКГ "Интерком-Аудит" «Все о бухучете»:

<https://www.audit-it.ru/articles/account/otrasl/a86/43170.htm>

1. Электронный журнал «Бухучет инфо»: <https://buhuchet-info.ru/buhgalterskiy-uchet-v-strahovanii/368-uchet-denezhnih-sredstv-.html>
2. Электронная версия лекций на тему «Материально техническое снабжение предприятия общественного питания»: <https://leksii.org/14-62167.html>

## **Практическое занятие №8**

**по теме: «Составление накладной-требования (форма ОП-3)»**

**Цель:**

- научиться составлять накладную-требование;

**По завершению практического занятия студент должен уметь:**

- составлять накладную-требование;

**Продолжительность: 1 аудиторный час (45 минут)**

**Необходимые принадлежности**

1. Тетрадь для практических занятий;

2. Карточки с заданием, таблицами, карандаш, ластик, линейка, ручка.

**Задание**

1. Составить накладную-требование на склад.

### **Оформление отчета**

В тетрадь для практических занятий вначале записать полностью задания, а затем порядок их выполнения. Прикладываются составленные и заполненные документы. Документы заполняются синей шариковой ручкой, не допускаются зачеркивания и исправления.

### **Контрольные вопросы**

- 1.Каков порядок составления требования на склад?
- 2.Какая информация содержится в накладной-требовании на склад?
- 3.Для чего служит форма ОП-3?

### **Основная литература**

1. Самулович И.А. Основы калькуляции и учета в общественном питании : учебное пособие / И.А. Самулович. - Ростов н/Д: Феникс, 2019. – 302, [ 1 ] с. – (Среднее профессиональное образование).

### **Дополнительная литература**

1. Основы калькуляции и учета: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / И. И. Потапова. — 4-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 192 с. (электронное издание)

### **Интернет-ресурсы**

1. Компьютерная справочно-правовая программа: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_122855/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/)
2. Электронные материалы, подготовленные консультантами-методологами в АКГ "Интерком-Аудит" «Все о бухучете»:

<https://www.audit-it.ru/articles/account/otrasl/a86/43170.htm>

1. Электронный журнал «Бухучет инфо»: <https://buhuchet-info.ru/buhgalterskiy-uchet-v-strahovani/368-uchet-denezhnih-sredstv-.html>
2. Электронная версия лекций на тему «Материально техническое снабжение предприятия общественного питания»: <https://lektssi.org/14-62167.html>

### **Практическое занятие №9**

**по теме: «Составление и оформление дневного заборного листа»**

**Цель:**

- научиться заполнять унифицированную форму ОП-6 (дневной заборный лист).

**По завершению практического занятия студент должен уметь:**

- заполнять унифицированную форму ОП-6 (дневной заборный лист).

**Продолжительность: 1 аудиторный час (45 минут)**

**Необходимые принадлежности**

1. Тетрадь для практических занятий;

2. Карточки с заданием, таблицами, карандаш, ластик, линейка, ручка.

**Задание**

1. Заполнить дневной заборный лист (форма ОП-6).

### **Оформление отчета**

В тетрадь для практических занятий вначале записать полностью задания, а затем порядок их выполнения. Прикладываются составленные и заполненные документы. Документы заполняются синей шариковой ручкой, не допускаются зачеркивания и исправления.

### **Контрольные вопросы**

1. Для чего служит дневной заборный лист?

2. По какой форме заполняется дневной заборный лист?

3. Требования к оформлению дневного заборного листа?

### **Основная литература**

1. Самулович И.А. Основы калькуляции и учета в общественном питании : учебное пособие / И.А. Самулович. - Ростов н/Д: Феникс, 2019. - 302, [ 1 ] с. - (Среднее профессиональное образование).

### **Дополнительная литература**

1. Основы калькуляции и учета: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / И. И. Потапова. — 4-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 192 с. (электронное издание)

### **Интернет-ресурсы**

1. Компьютерная справочно-правовая программа: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_122855/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/)
2. Электронные материалы, подготовленные консультантами-методологами в АКГ "Интерком-Аудит" «Все о бухучете»:

<https://www.audit-it.ru/articles/account/otrasl/a86/43170.htm>

1. Электронный журнал «Бухучет инфо»: <https://buhuchet-info.ru/buhgalterskiy-uchet-v-strafovani/368-uchet-denezhnih-sredstv-.html>
2. Электронная версия лекций на тему «Материально техническое снабжение предприятия общественного питания»: <https://lektsii.org/14-62167.html>

### **Практическое занятие №10**

**по теме: «Составление документов по учету реализации продукции»**

**Цель:**

- научиться составлять документы по учету реализации продукции.

**По завершению практического занятия студент должен уметь:**

- составлять документы по учету реализации продукции.

**Продолжительность: 1 аудиторный час (45 минут)**

**Необходимые принадлежности**

1. Тетрадь для практических занятий;
2. Карточки с заданием, таблицами, карандаш, ластик, линейка, ручка.

**Задание**

1. Составить акт реализации кухни за наличный расчет (ОП-12);
2. Составление акта о продаже и отпуске изделий кухни;
3. Составление акта на отпуск по безналичному расчету;

### **Оформление отчета**

В тетрадь для практических занятий вначале записать полностью задания, а затем порядок их выполнения. Прикладываются составленные и заполненные документы. Документы заполняются синей шариковой ручкой, не допускаются зачеркивания и исправления.

### **Контрольные вопросы**

1. Для чего служит акт реализации?
2. На основании чего составляется акт реализации?
3. Какие виды оплаты существуют за реализацию товара?

### **Основная литература**

1. Самулович И.А. Основы калькуляции и учета в общественном питании : учебное пособие / И.А. Самулович. - Ростов н/Д: Феникс, 2019. – 302, [ 1 ] с. – (Среднее профессиональное образование).

### **Дополнительная литература**

1. Основы калькуляции и учета: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / И. И. Потапова. — 4-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 192 с. (электронное издание)

### **Интернет-ресурсы**

1. Компьютерная справочно-правовая программа: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_122855/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/)
2. Электронные материалы, подготовленные консультантами-методологами в АКГ "Интерком-Аудит" «Все о бухучете»:

<https://www.audit-it.ru/articles/account/otrasl/a86/43170.htm>

1. Электронный журнал «Бухучет инфо»: <https://buhuchet-info.ru/buhgalterskiy-uchet-v-strahovani/368-uchet-denezhnih-sredstv-.html>
2. Электронная версия лекций на тему «Материально техническое снабжение предприятия общественного питания»: <https://leksii.org/14-62167.html>

### **Практическое занятие №11**

**по теме: «Оформление результатов инвентаризации на производстве. Оформление документов по отчетности материально-ответственных лиц»**

**Цель:**

- научиться оформлять результаты инвентаризации;
- составление товарного отчета.

**По завершению практического занятия студент должен уметь:**

- заполнять бланк ОП-15 (Акт о снятии остатков продуктов, полуфабрикатов и готовых изделий кухни);

- составлять товарный отчет.

**Продолжительность: 2 аудиторных часа (90 минут)**

**Необходимые принадлежности**

1. Тетрадь для практических занятий;
2. Карточки с заданием, таблицами, карандаш, ластик, линейка, ручка.

**Задание**

1. Заполнение акта о снятии остатков продуктов, полуфабрикатов и готовых изделий кухни (форма ОП-15);
2. Заполнение ведомости учета движения продуктов и тары на кухне (товарный отчет форма ОП-14).

### **Оформление отчета**

В тетрадь для практических занятий вначале записать полностью задания, а затем порядок их выполнения. Прикладываются составленные и заполненные документы. Документы заполняются синей шариковой ручкой, не допускаются зачеркивания и исправления.

### **Контрольные вопросы**

1. В чем заключаются особенности инвентаризации на производстве?
2. Периодичность проведения инвентаризации?
3. Порядок оформления результатов инвентаризации?
4. Для чего служит форма ОП-14?
5. Порядок составления товарного отчета?
6. Проверка товарного отчета бухгалтерией.

### **Основная литература**

1. Самулович И.А. Основы калькуляции и учета в общественном питании : учебное пособие / И.А. Самулович. - Ростов н/Д: Феникс, 2019. – 302, [ 1 ] с. – (Среднее профессиональное образование).

### **Дополнительная литература**

1. Основы калькуляции и учета: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / И. И. Потапова. — 4-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 192 с. (электронное издание)

### **Интернет-ресурсы**

1. Компьютерная справочно-правовая программа: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_122855/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/)
2. Электронные материалы, подготовленные консультантами-методологами в АКГ "Интерком-Аудит" «Все о бухучете»:

<https://www.audit-it.ru/articles/account/otrasl/a86/43170.htm>

1. Электронный журнал «Бухучет инфо»: <https://buhuchet-info.ru/buhgalterskiy-uchet-v-strafovani/368-uchet-denezhnih-sredstv-.html>
2. Электронная версия лекций на тему «Материально техническое снабжение предприятия общественного питания»: <https://lektsii.org/14-62167.html>

## **Практическое занятие №12**

**по теме: «Оформление документов первичной отчетности по учету продуктов и полуфабрикатов, отпущенных в буфеты и магазины кулинарии. Оформление документов на получение и выдачу денег из кассы»**

**Цель:**

- научиться оформлять документы первой отчетности по учету продуктов и полуфабрикатов, отпущенных в буфеты и магазины кулинарии;
- научиться оформлять документы на выдачу и получение денег из кассы.

**По завершению практического занятия студент должен уметь:**

- оформлять документы первой отчетности по учету продуктов и полуфабрикатов, отпущенных в буфеты и магазины кулинарии;
- оформлять документы на выдачу и получение денег из кассы.

**Продолжительность: 2 аудиторных часа (90 минут)**

**Необходимые принадлежности**

1. Тетрадь для практических занятий;
2. Ручка, карандаш, ластик, линейка.

**Задание**

1. Оформить заборный лист на получение готовых изделий для магазина кулинарии;
2. Оформить расходный кассовый ордер и приходный кассовый ордер.

## **Оформление отчета**

В тетрадь для практических занятий вначале записать полностью задания, а затем порядок их выполнения. Прикладываются составленные и заполненные документы. Документы заполняются синей шариковой ручкой, не допускаются зачеркивания и исправления.

## **Контрольные вопросы**

1. Каким документом оформляется поступление в буфеты из кухни и цехов при многократном отпуске?
2. Как часто сдается выручка буфета в кассу организации?
3. Нужно ли продавцам ларьков составлять товарный отчет?
4. С чего начинается инвентаризация в буфете?
5. Допускается ли в приходных и расходных кассовых ордерах оговоренные должностным образом исправления?

6. В течение какого времени могут храниться в кассе организации денежные средства для выплаты заработной платы?
7. Какие первичные документы служат основанием для отражения в учете кассовых операций?
8. Кем устанавливается лимит остатка денежных средств в кассе?
9. На основании каких документов производят списание подотчетных сумм?

### **Основная литература**

1. Самулович И.А. Основы калькуляции и учета в общественном питании : учебное пособие / И.А. Самулович. - Ростов н/Д: Феникс, 2019. – 302, [ 1 ] с. – (Среднее профессиональное образование).

### **Дополнительная литература**

1. Основы калькуляции и учета: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / И. И. Потапова. — 4-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 192 с. (электронное издание)

### **Интернет-ресурсы**

1. Компьютерная справочно-правовая программа: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_122855/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/)
2. Электронные материалы, подготовленные консультантами-методологами в АКГ "Интерком-Аудит" «Все о бухучете»:

<https://www.audit-it.ru/articles/account/otrasl/a86/43170.htm>

1. Электронный журнал «Бухучет инфо»: <https://buhuchet-info.ru/buhgalterskiy-uchet-v-strahovani/368-uchet-denezhnih-sredstv-.html>
2. Электронная версия лекций на тему «Материально техническое снабжение предприятия общественного питания»: <https://lektssi.org/14-62167.html>

### **Тестирование**

#### **Инструкция по проведению тестового задания**

Внимательно прочтите 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 предприятиях 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 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:**

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

**«4»** - ставится в том случае, если 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.

### **Тест на тему: «Учет продуктов на производстве, отпуск 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?
- уничтожают по акту;
  - продают на следующий день;
  - возвращают обратно на производство.
4. Как списывается стоимость коробок, израсходованных на упаковку изделий в кондитерском цехе?
- за счет стоимости изделий;
  - издержек производства;
  - издержек обращения.
5. Какие продукты можно получить в заготовочный цех непосредственно от поставщика?
- овощи;
  - мясо;
  - муку.
6. Как осуществляется реализация продукции в буфете?
- за наличный расчет;
  - наличный расчет через кассу;
  - наличный и безналичный расчеты.
7. С чего начинается инвентаризация в буфете?
- с проверки подсобных помещений;
  - проверки денежных средств в кассе;
  - проверки наличия товаров в торговом зале.
8. По каким ценам ведут учет тары?
- по продажным;
  - по свободным;
  - по покупным.
9. Как оформляется отпуск тары без товара?
- накладной;
  - доверенностью;
  - не оформляется никак.
10. В случае недостачи материально ответственные лица должны:
- найти виновных в ней;
  - возместить недостачу;
  - 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:**

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

**«4»** - ставится в том случае, если 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.

**Задания для дифференцированного зачета по учебной дисциплине.**

**Вариант 1**

**Часть А**

1. Определите, когда наступает материальная ответственность при поступлении продуктов на ПОП

- после проведения взвешивания и пересчёта поступившего товара
- с момента оприходования товара на склад на основании товаросопроводительных документов
- с момента распределения товара на складе
- с момента отгрузки товара со склада поставщика в транспорт покупателя

2. Произведите расчет выхода мякоти при обработке туши говядины 1 категории массой 250 кг.

1. 184,00 кг.
2. 73,75 кг.

3. 176,25 кг.

4. 66,00 кг.

3. Укажите учётные измерители, применяемые в учёте общественного питания

1. рубли, доллары, евро

2. товарные запасы, финансовые показатели,

3. оперативные, статистические, бухгалтерские

4. натуральные, трудовые, денежные

4. Какое количество горбуши потрошеной с головой нужно обработать для того, что бы приготовить 50 порций филе с кожей и рёберными костями жареного (все порции 100 г)?

1. 6,1 кг.

2. 10,2 кг.

3. 7,35 кг.

4. 8,1 кг.

5. Определите, как исправить ошибки, допущенные в товарном отчёте

1. корректурным способом

2. корректурным способом и заверяются подписью МОЛ

3. корректурным способом и заверяются подписью бухгалтера

4. корректурным способом и заверяются подписью бухгалтера и МОЛ

6. Рассчитайте, какое количество картофеля очищенного получим из 50 кг в марте месяце

1. 37,5 кг.

2. 35 кг.

3. 30 кг.

4. 20 кг.

7. Определите название документа, которым оформляется поступление сырья и продуктов на производство

1. кассовые чеки

2. приходная накладная

3. закупочный акт

4. расходные накладные

8. Рассчитайте, какое количество молока сухого цельного понадобится, если молока пастеризованного цельного необходимо 15 кг.

1. 1,8 кг.

2. 1,35 кг.

3. 5,7 кг.

4. 15,0 кг.

9. Укажите, как производится списание фарфорово-фаянсовой и сортовой стеклянной посуды

1. по наличию фактического боя
2. по инвентаризационной ведомости и фактическому наличию
3. по предельным нормам эксплуатационных потерь и наличию фактического боя
4. по акту на бой, лом и порчу

10. Определите количество гречневой крупы ядрицы поджаренной для варки 200 порций каши рассыпчатой массой 150 г.

1. 1,25 кг.
2. 14,28 кг.
3. 12,51 кг.
4. 7,5 кг.

### **Часть Б**

11. Составьте калькуляцию на какао с молоком по 3 колонке, определите цену одной порции массой 200г. (цены: какао-порошок 1 пачка 200г.– 50 руб., сахар 1 кг.- 40 руб., молоко 1 л. – 50 руб.)

1. 340 руб. 00 коп.
2. 34 руб. 00 коп.
3. 6 руб. 80 коп.
4. 15 руб. 00 коп.

### **Вариант 2**

### **Часть А**

1. Укажите сроки, отводимые в бухгалтерии, для проверки товарных отчётов

1. тут же в присутствии МОЛ по форме, по существу и арифметически
2. в тот же день по форме, по существу и арифметически
3. в течение 3 дней по форме, по существу и арифметически
4. до следующего дня отчёта по форме, по существу и арифметически

2. Для приготовления холодной закуски необходимо 2,3 кг. сельди крупной солёной пряной без головы филе. Какое количество нужно обработать, что бы выполнить заказ

1. 3,59 кг.
2. 3,13 кг.
3. 4,6 кг
4. 3,1 кг.

3. Укажите с кем из работников, имеющих доступ к материальным ценностям, не заключают договор о материальной ответственности

1. с учениками, практикантами, выпускниками специальных учебных заведений, не имеющих опыта работы с материальными ценностями, в первый год их работы

2. с учениками, практикантами, выпускниками специальных учебных заведений, не имеющих опыта работы с материальными ценностями, в первый год их работы, грузчиками, уборщицами, сторожами
  3. с учениками, практикантами, выпускниками специальных учебных заведений, не имеющих опыта работы с материальными ценностями, в первый год их работы, уборщицами
  4. с учениками, практикантами
4. Рассчитайте количество топлёного жира, полученного при перетапливании 90 кг. жира – сырца свиного
1. 67,5 кг.
  2. 72 кг.
  3. 18 кг.
  4. 9 кг.
5. Укажите документ, на основании которого бухгалтерия производит расчёт сырья для кондитерского производства
1. план-меню
  2. меню-требование
  3. накладная
  4. наряд-заказ
6. Для приготовления супа необходимо 2 кг. очищенной моркови. Определите, какое количество моркови нужно получить со склада в декабре
1. 2,50 кг.
  2. 2,67 кг.
  3. 2,40 кг.
  4. 3,00 кг.
7. Укажите, сколько экземпляров товарного отчёта необходимо составить
1. 1 экземпляр
  2. 2 экземпляра
  3. 3 экземпляра
  4. 5 экземпляров
8. Определите какое количество порций каши вязкой молочной массой 200 г. можно приготовить из 2,5 кг. рисовой крупы
1. 68 порций.
  2. 35 порций.
  3. 56 порций
  4. 146 порций.
9. Укажите основные этапы инвентаризации:

1. проверка фактического наличия товара.
  2. проверка фактического наличия товара; принятие хозяйственных решений на основании результатов инвентаризации.
  3. проверка фактического наличия товара; документальное оформление результатов инвентаризации.
  4. проверка фактического наличия товара; документальное оформление результатов инвентаризации; принятие хозяйственных решений на основании результатов инвентаризации.
10. Произведите замену томатного пюре 12% на томатную пасту 35-40% при приготовлении гуляша, если томатного пюре необходимо 150 г.
1. 0,060 кг.
  2. 0,045 кг.
  3. 0,09 кг.
  4. 0,062 кг.

### **Часть Б**

11. Составьте калькуляцию на творог со сметаной и сахаром, определите цену 1 порции (цены: творог 1 пачка 250 г. – 45 руб., сметана за 1 кг. - 130 руб., сахар за 1 кг. - 40 руб.)
1. 1138 руб. 50 коп.
  2. 11 руб. 39 коп.
  3. 3204 руб.
  4. 32руб. 04 коп.

### **Ключ для обработки материалов тестирования**

№ п/п	I вариант		II вариант	
	Часть А		Часть А	
1		б		б
2		а		а
3		б		г
4		г		б
5		г		г
6		в		а
7		б		б
8		а		в
9		г		в
10		в		б

**Часть Б**

11

в

**Часть Б**

Г

**Критерии оценивания результатов тестирования****Правильно выполненное задание части А оценивается в 1 балл.****Правильно выполненное задания части Б оценивается в 5 баллов.****Выставляется:**

«5» – за 15 – 14 баллов

«4» – за 13 – 12 баллов

«3» – за 11 – 9 баллов

«2» – менее 9 баллов

**6. Перечень материалов, оборудования и информационных источников, используемых в аттестации**

Технические средства обучения:

- компьютер;
- микрокалькуляторы;
- комплект учебно-наглядных пособий «Калькуляция и учет»
- типографные бланки

# 1. ПЕРЕЧЕНЬ РЕКОМЕНДУЕМЫХ УЧЕБНЫХ ИЗДАНИЙ, ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСОВ

## Основная литература

1. Самулевич И.А. Основы калькуляции и учета в общественном питании : учебное пособие / И.А. Самулевич. - Ростов н/Д: Феникс, 2019. – 302, [ 1 ] с. – (Среднее профессиональное образование).

## Дополнительная литература

1. Основы калькуляции и учета: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / И. И. Потапова. — 4-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 192 с. (электронное издание)

## Интернет-ресурсы

1. Компьютерная справочно-правовая программа: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_122855/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/)
2. Электронные материалы, подготовленные консультантами-методологами АКГ "Интерком-Аудит" «Все о бухучете»:

<https://www.audit-it.ru/articles/account/otrasl/a86/43170.htm>

1. Электронный журнал «Бухучет инфо»: <https://buhuchet-info.ru/buhgalterskiy-uchet-v-strahovaniii/368-uchet-denezhnih-sredstv-.html>
2. Электронная версия лекций на тему «Материально техническое снабжение предприятия общественного питания»: <https://lektssi.org/14-62167.html>