

Государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Кунгурский колледж агротехнологий и управления»



.

КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ОП.05 Основы калькуляции и учета

43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

2023 г.

Рассмотрена и одобрена на
заседании методической
комиссии агротехнологических
дисциплин
от «28» августа 2023 г.

Председатель МК
 Л.В.Турышева

Утверждаю
Заместитель директора
 Л.И. Петрова

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер программы ОПД 05 Основы калькуляции и учета

Разработчик:

Турышева Любовь Владимировна, преподаватель

Задания для дифференцированного зачета по учебной дисциплине

ОП.06 Основы калькуляции и учета

Вариант I.

Инструкция.

1. Прочитайте внимательно задание.
2. В заданиях 1-7 выберите единственно правильный ответ.
3. Пользуясь Сборником рецептов, решите задачи 8-12.

Шкала оценки образовательных достижений

- 90% - 100% 5 отлично
80% - 89% 4 хорошо
70% - 79% 3 удовлетворительно
менее 70% 2 неудовлетворительно

1. Вес, по которому делается закладка продуктов при приготовлении блюд:
а) брутто; б) отходы;
в) нетто; г) в натуре.
2. Вес, по которому рассчитываются цены готовых блюд:
а) штуки; б) нетто;
в) брутто; г) килограмм.
3. Наценка на продукты зависит:
а) от категории предприятия; б) от места расположения предприятия;
в) от издержек предприятия; г) от количества посадочных мест.
4. Из чего складывается цена в общественном питании?
а) стоимость сырья и торговая надбавка;
б) себестоимость продукции и торговая надбавка;
в) стоимость сырья и налоги.
5. 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.
6. 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.
7. 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

8. Какое количество отходов получится при обработке следующих продуктов? Результаты запишите в таблицу.

Наименование продукта	Количество продукта, г	Норма отходов, %	Количество отходов, г
Горбуша соленая (филе)	1500		
Семга соленая крупная (семужной резки)	2300		
Скумбрия атлантическая холодного копчения (филе)	5000		
Колбаса вареная: «Русская» «Докторская»	2000 1800		
Ветчина в форме	2400		
Брынза	500		
Сыр: «Эмментальский» «Копченый»	3000 2000		
Корейка копченая, используемая в сыром виде (без шкуры и костей)	4500		

9. Рассчитайте какое количество картофеля необходимо для приготовления 20кг картофеля, жареного ломтиками 31 декабря и 4 марта?

10. На производстве отсутствуют сухари панировочные. Сколько понадобится хлеба пшеничного 1-го сорта для приготовления 100 порций «Шницеля натурального рубленого», если на одну порцию необходимо 20г сухарей?

11. Сколько килограммов картофеля молодого необходимо для получения 50 кг очищенного?

12. Сколько килограммов огурцов свежих грунтовых необходимо, чтобы получить 38 кг, подготовленных для салата?

13. Сколько порций котлет рубленых можно получить из 22 кг кур потрошенных II категории, если масса нетто одной порции равна 80 г?

14. Составить калькуляцию для приготовления «Запеканки из творога с соусом абрикосовым»

15. Составить калькуляцию для приготовления гарнира «Картофель жареный из сырого», если выход на порцию составляет 150г

Вариант II.

Инструкция.

1. Прочитайте внимательно задание.
2. В заданиях 1-7 выберите единственно правильный ответ.
3. Пользуясь Сборником рецептур, решите задачи 8-12.

Шкала оценки образовательных достижений

- 90% - 100% 5 отлично
80% - 89% 4 хорошо
70% - 79% 3 удовлетворительно
менее 70% 2 неудовлетворительно

1. Вес, по которому делается закладка продуктов при приготовлении блюд:

- а) брутто; б) отходы;
в) нетто; г) в натуре.

2. Вес, по которому рассчитываются цены готовых блюд:

- а) штуки; б) нетто;
в) брутто; г) килограмм.

3. Наценка на продукты зависит:

- а) от категории предприятия; б) от места расположения предприятия;
в) от издержек предприятия; г) от количества посадочных мест.

4. Из чего складывается цена в общественном питании?

- а) стоимость сырья и торговая надбавка;
б) себестоимость продукции и торговая надбавка;
в) стоимость сырья и налоги.

5. 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.

6. 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.

7. 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

8. На предприятие поступила свиная мясная туша массой 150кг. Рассчитайте, какое количество натуральных полуфабрикатов и котлетной массы можно приготовить. Результаты запишите в таблицу.

Наименование полуфабрикатов	Выход по сборнику рецептур, %	Расчетный выход, кг
Всего крупнокусковых полуфабрикатов и котлетного мяса		

9. Определите массу нетто при очистке в январе 150 кг свеклы, 120 кг картофеля, 35 кг моркови.

10. Какое количество растительного масла необходимо взять для приготовления 100 порций «Супа картофельного со щавелем», если по рецептуре на одну порцию расходуется 10 г маргарина?

11. Определите массу нетто при очистке в январе 150 кг свеклы, 120 кг картофеля, 35 кг моркови.

12. Определите массу брутто моркови для приготовления 78 порций запеканки морковной в марте.

13. Определите массу нетто кур полупотрошенных I категории, если на предприятие поступило 60 кг птицы массой брутто.

14. Составить калькуляционную карточку «Картофель, запеченный с яйцом и помидорами»

15. Составить калькуляцию для приготовления блюда «Макароны с сыром»