**Перечень заданий для подготовки к дифференцированному зачету**

**по учебной дисциплине**

**ОП.05 Основы калькуляции и учета**

Промежуточная аттестация по ОП. 05 Основы калькуляции и учета проводится в форме дифференцированного зачета путем выполнения индивидуального задания. Студентам предлагается выполнить три задания: решить технологическую задачу, составить технологическую карту, определить продажную стоимость блюда и оформить калькуляционную карту. При необходимости преподаватель задает студенту уточняющие вопросы, позволяющие оценить степень освоенных компетенций.

**Задания № 1**

1. Составить технологическую карту бутербродов с сыром для столовой с массовым изготовлением блюд 500 порций.

2. Составить технологическую карту бутербродов с отварными мясными продуктами для кафе.

3. Составить технологическую карту для закусочной для бутербродов с рыбными консервами.

4. Составить технологическую карту на бутерброды с икрой зернистой или паюсной для ресторана высшей категории.

5. Составить технологическую карту для бутербродов с сельдью или килькой для столовой с массовым выпуском блюд 300 порций.

6. Составьте технологическую карту на суп картофельный для пищеблока детского сада.

7. Составьте технологическую карту на суп картофельный с грибами для кафе-бистро.

8. Составьте технологическую карту на устрицы для ресторана класса люкс.

9. Составьте технологическую карту на картофель отварной с луком и грибами для ресторана быстрого питания.

10. Составьте технологическую карту на помидоры, баклажаны и другие овощи жареные для корпоративной столовой.

11. Составьте технологическую карту на грибы в сметанном соусе запеченные для вагона-ресторана

12. Составьте технологическую карту на кисель из земляники, малины, ежевики для школьной столовой

**Задания № 2**

1. Рассчитать продажную цену бутерброда с российским сыром для столовой. Торговая наценка 75 %. Оформить калькуляционную карту.

2. Рассчитать продажную цену бутербродов с отварной говядиной. Торговая наценка 100 %. Оформить калькуляционную карту.

3. Рассчитать продажную цену бутербродов со шпротами для закусочной. Торговая наценка 100 %. Оформить калькуляционную карту

4. Рассчитать продажную цену бутерброда с икрой зернистой для ресторана высшей категории. Торговая наценка 300 %. Оформить калькуляционную карту.

5. Рассчитать продажную цену бутерброда с килькой для столовой. Торговая наценка 50 %. Оформить калькуляционную карту

6. Рассчитать продажную цену супа картофельного для пищеблока детского сада. Торговая наценка 35 %. Оформить калькуляционную карту

7. Рассчитать продажную цену супа картофельного с шампиньонами свежими для кафе-бистро. Торговая наценка 125 %. Оформить калькуляционную карту

8. Рассчитать продажную цену устриц для ресторана класса люкс. Торговая наценка 500 %. Оформить калькуляционную карту

9. Рассчитать продажную цену на картофель отварной с луком и грибами для ресторана быстрого питания. Торговая наценка 200 %. Оформить калькуляционную карту.

10. Рассчитать продажную цену на кабачки жареные для корпоративной столовой. Торговая наценка 80 %. Оформить калькуляционную карту.

11. Рассчитать продажную цену на шампиньоны в сметанном соусе запеченные для вагона-ресторана. Торговая наценка 175 %. Оформить калькуляционную карту

12. Рассчитать продажную цену на кисель из малины для школьной столовой. Торговая наценка 50 %. Оформить калькуляционную карту

**Задания № 3**

1. Решите задачу:

Сколько нужно получить со склада помидор свежих парниковых неочищенных для приготовления 3 кг салата из свежих помидор по первой категории?

2. Решите задачу:

Сколько нужно получить со склада салата кочанного для приготовления 1 кг салата зеленого по первой категории, если из-за нарушений условий транспортировки процент отхода увеличился вдвое?

3. Решите задачу:

Сколько необходимо получить со склада репчатого лука для приготовления 1 кг салата из соленых огурцов с луком, если процент отходов лука репчатого составляет 20 %?

4. Решите задачу:

Сколько необходимо взять яблок для приготовления 1 кг салата из свежих помидор и яблок по первой категории, если на производство поступили яблоки второго сорта и их процент отходов составляет 18%.

5. Решите задачу:

Сколько необходимо взять шампиньонов свежих для приготовления 1 л соуса грибного по второй категории?

6. Решите задачу:

Сколько необходимо взять масла растительного вместо маргарина для приготовления 1 кг капусты жареной?

7. Решите задачу:

Сколько необходимо взять огурцов консервированных, если их используют вместо огурцов соленых при приготовлении 1 л рассольника московского?

8. Решите задачу:

Сколько нужно получить со склада картофеля для приготовления 200 порций картофельного пюре по третьей наценочной категории в феврале месяце?

9. Решите задачу:

Сколько нужно получить со склада кабачков ранних для приготовления 1 кг кабачков жареных с помидорами со сметаной по второй наценочной категории, если процент их отходов составляет 5 %?

10. Решите задачу:

Сколько нужно получить со склада помидор свежих парниковых неочищенных для приготовления 10 порций помидор, фаршированных грибами и рисом со сметаной?

11. Решите задачу:

Сколько нужно взять крахмала кукурузного для приготовления 100 литров киселя из плодов по третьей наценочной категории?

12. Решите задачу:

Сколько нужно получить со склада грибов белых свежих для приготовления 1,5 кг грибов в сметанном соусе, если получили грибы второго сорта и их процент отходов составляет на 16% больше?

**Критерии оценки** **дифференцированного зачета:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Оценки** | **Критерии** |
| Отлично | * работа выполнена полностью; * в решении задач и заполнении бланков документов нет ошибок и исправлений; * бланки документов составлены самостоятельно, оформлены в соответствии с требованиями, аккуратно, разборчиво. Расчеты в калькуляционных картах сделаны верно. Допускается 1-2 исправления; * ответы на поставленные вопросы даны правильно, в полном объеме, обоснованно, с использованием терминологии |
| Хорошо | * работа выполнена полностью; * в решении задач допускаются негрубые ошибки или недочеты в расчетах, исправленные самим студентом или преподавателем. Документы оформлены в соответствии с требованиями, допускается более 2 исправлений; * калькуляционные карты составлены с небольшими неточностями; * при ответе на поставленные вопросы допускаются несущественные ошибки в изложении материала |
| Удовлетворительно | * работа выполнена не полностью (но не менее 50 %); * расчеты сделаны с негрубыми ошибками. Допущены неточности в оформлении документов, много исправлений; * калькуляционные карты составлены с  помощью преподавателя или других студентов; * при ответе на поставленные вопросы материал изложен в не полном объеме |
| Неудовлетворительно | * работа выполнена не полностью (менее 50 %); * расчеты не произведены или произведены с грубыми ошибками, нарушены требования оформления документов, калькуляционных карт или бланки документов не заполнены; * на поставленные вопросы ответы даны не полностью |