**Задания с 26.03 по 03.04**

**Группа 13/14**

**ОП 05 Основы калькуляции и учёта»**

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

**Работа выполняется в рабочих тетрадях. В заданиях 2, 4, 6, 8, 10, необходимо полностью произвести расчет с решением.**

**Часть А**

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

А) после проведения взвешивания и пересчёта поступившего товара

Б) с момента оприходования товара на склад на основании товаросопроводительных документов

В) с момента распределения товара на складе

Г) с момента отгрузки товара со склада поставщика в транспорт покупателя

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

А) 184,00 кг

Б) 73,75 кг

В) 176,25 кг

Г) 66,00 кг

3. Укажите учётные измерители, применяемые в учёте общественного питания

А) рубли, доллары, евро

Б) товарные запасы, финансовые показатели,

В) оперативные, статистические, бухгалтерские

Г) 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)?

А) 6,1 кг

Б) 10,2 кг

В) 7,35 кг

Г) 8,1 кг

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

А) корректурным способом

Б) корректурным способом и заверяются подписью МОЛ

В) корректурным способом и заверяются подписью бухгалтера

Г) корректурным способом и заверяются подписью бухгалтера и МОЛ

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

А) 37,5 кг

Б) 35 кг

В) 30 кг

Г) 20 кг

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

А) кассовые чеки

Б) приходная накладная

В) закупочный акт

Г) расходные накладные

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

А) 1,8 кг

Б) 1,35 кг

В) 5,7 кг

Г) 15,0 кг

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

А) по наличию фактического боя

Б) по инвентаризационной ведомости и фактическому наличию

В) по предельным нормам эксплуатационных потерь и наличию фактического боя

Г) по акту на бой, лом и порчу

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

А) 1,25 кг

Б) 14,28 кг

В) 12,51 кг

Г) 7,5 кг

**Часть Б**

1. 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.)

**МДК 02.01**

**Задание для проведения текущего контроля по теме «Заправочные супы»**

**Задание 1**

**Ответить на вопросы:**

1.Что является жидкой основой для супа?

2. Что такое бульон?

3. Что понимают под термином «заправочные супы»?

4. Перечислить общие правила (8 правил) приготовления заправочных супов?

**Задание 2**

**Заполнить таблицы**

1.Укажите бульон, форму нарезки капусты и особенности приготовления щей:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Щи | Используемый бульон | Форма нарезки капусты | Особенности приготовления щей |
| Из квашеной капусты |  |  |  |
| Из свежей капусты |  |  |  |
| Суточные |  |  |  |
| По-уральски |  |  |  |

2. Укажите бульон, форму нарезки свеклы и особенности приготовления борщей:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| борщ | Используемый бульон | Форма нарезки свеклы | Особенности приготовления борщей |
| Московский |  |  |  |
| Украинский |  |  |  |
| Флотский |  |  |  |
| Сибирский |  |  |  |

3. Укажите бульон, форму нарезки овощей и особенности приготовления рассольника:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Рассольник | Форма нарезки овощей | Используемый бульон | Особенности приготовления |
| Ленинградский (Петербургский) | Картофель\_\_\_\_\_\_\_\_  Соленые огурцы\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Морковь, лук\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  |  |
| Домашний | Картофель\_\_\_\_\_\_\_\_  Соленые огурцы\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Капуста\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Морковь, лук\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  |  |
| Московский | Картофель\_\_\_\_\_\_\_\_  Соленые огурцы\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Белые коренья\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  |  |

4. Укажите форму нарезки овощей для овощных супов по образцу.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Суп | Форма нарезки | | | |
| Картофель | Морковь, корень петрушки | Лук репчатый | Свежая капуста |
| Крестьянский |  |  |  |  |
| Из овощей |  |  |  |  |
| Картофельный |  |  |  |  |
| Картофельный с бобовыми |  |  |  |  |
| Картофельный с вермишелью | Брусочки сечением 0,7 х1 см длиной 3-4 см | Соломка длиной 4-5 см толщиной 0,2 см | Соломка длиной 4-5 см толщиной 0,2 см | \_\_\_\_\_\_ |