**Учебная дисциплина**

**05. Основы калькуляции и учёта.**

**08.06.2020г.**

**Дифференцированный** **зачёт.**

**Выберите билет и выполните ответы по вопросам.**

**БИЛЕТЫ для проведения** **дифференцированного** **зачёта по дисциплине ОП.05 Основы калькуляции и учёта для каждого обучающегося в группе.**

**Билет № 1.**

1.Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация.

2.Отчетность материально-ответственных лиц.

3.Что такое норма закладки продуктов на порцию: брутто, нетто?

**Билет № 2.**

1.Задачи бухгалтерского учета.

2.Типовые правила эксплуатации контрольно-кас­совых машин при осуществлении денежных расчетов с населени­ем.

3.Калькуляция розничных цен на кондитерские изделия.

**Билет № 3.**

1.Понятие цены, ее элементы, виды цен.

2.Порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей.

3.Калькуляция розничных цен на готовые блюда (сладкие блюда) в предприятиях общественного питания.

**Билет № 4.**

1.Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов.

2.Порядок работы на контрольно-кассовых машинах.

3.Калькуляция розничных цен на готовые блюда (блюда из творога) в предприятиях общественного питания.

**Билет № 5.**

1.План-меню, его назначение, виды, порядок составления.

2.Товарные потери и порядок их списания.

3.Калькуляция розничных цен на готовые блюда (блюда из яиц) в предприятиях общественного питания.

**Билет № 6.**

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные докумен­ты для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода гото­вых блюд, мучных и кондитерских изделий.

2.Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой.

3.Калькуляция розничных цен на супы в предприятиях общественного питания.

**Билет № 7.**

1.Контрольно-кассовые машины, правила осуществления кассовых операций.

2.Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты.

3.Калькуляция розничных цен на готовые блюда и гарниры из бобовых изделий в предприятиях общественного питания.

**Билет № 8.**

1.Требования, предъявляемые к учету.

2.Правила торговли в общественном питании.

3.Калькуляция розничных цен на готовые горячие блюда из овощей в предприятиях общественного питания.

**Билет № 9.**

3. Наценка в предприятиях общественного питания?

2. Контрольно-кассовые машины.

3.Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства.

**Билет № 10.**

1.Классификация документов, применяемых в организациях питания.

2.Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.

3.Калькуляция розничных цен на готовые горячие блюда из картофеля в предприятиях общественного питания.

**Билет № 11.**

1.Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности.

2.Виды оплаты по платежам.

3.Калькуляция розничных цен на горячие блюда из сыра в предприятиях общественного питания.

**Билет № 12.**

1.Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании.

2.Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе.

3.Калькуляция розничных цен на горячие блюда из птицы в предприятиях общественного питания.

**Билет № 13.**

1.Материальная ответственность, ее документальное оформление.

2.Организация учета на производстве.

3.Калькуляция розничных цен на холодные блюда в предприятиях общественного питания.

**Билет № 14.**

1.Виды учета в организации питания.

2.Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни.

3.Калькуляция розничных цен на полуфабрикаты.

**Билет № 15.**

1.Правила осуществления кассовых операций.

2.Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета.

3.Калькуляционная карточка.Оформление калькуляционных карточек.

**Билет № 16.**

1.Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания.

2.Учет кассовых операций и порядок их ведения.

3.Калькуляция розничных цен на готовые блюда (пельмени) в предприятиях общественного питания.

**Билет № 17.**

1.Ценовая политика организаций питания.

2.Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче.

3.Калькуляция розничных цен на соусы в предприятиях общественного питания.

**Билет № 18.**

1.Предмет и метод бухгалтерского учета.

2.Порядок ведения кассовой книги.

3.Калькуляция розничных цен на мучные изделия.

**Билет № 19.**

1.Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания.

2.Товарооборота общественного питания.

**3.** Калькуляция розничных цен на напитки в предприятиях общественного питания.

**Билет № 20.**

1.Документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков.

2.Отчетность кассира.

3.Калькуляция розничных цен на мучные кондитерские изделия.

**Билет № 21.**

1.Элементы бухгалтерского учета.

2.Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции.

3.Калькуляция розничных цен на горячие рыбные блюда в предприятиях общественного питания.

**Билет № 22.**

1.Меню, его назначение, виды, порядок составления.

2.Товарно-денежный отчет в предприятиях общественного питания.

3.Калькуляция розничных цен на горячие блюда из мяса в предприятиях общественного питания.

**Билет № 23.**

1.Закон РФ "О защите прав потребителей»

2.Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности.

3.Калькуляция розничных цен на готовые горячие блюда из грибов в предприятиях общественного питания.

**Билет № 24.**

1.Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги.

2.Отчет о движении продуктов и тары на производстве.

3.Калькуляция розничных цен на готовые блюда и гарниры из круп в предприятиях общественного питания

**Билет № 25.**

1.Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера***.***

2.Документальное оформление поступления сырья на производство.

3.Калькуляция розничных цен на готовые блюда и гарниры из макаронных изделий в предприятиях общественного питания.

Задания составила преподаватель Совина А.И.

Ответы вышлите на электронную почту преподавателя.

**Электронная почта преподавателя. Sovina.aleksandra.@yandex.ru**