

Министерство образования Белгородской области
ОГАПОУ «Алексеевский агротехнический техникум»

Комплект
контрольно-измерительных материалов
по учебной дисциплине
ОП.05 Основы калькуляции и учета
по профессии 43.01.09. Повар, кондитер

2022

1. Паспорт комплекта контрольно-измерительных материалов по дисциплине

1.1. Общие положения

Контрольно-измерительные материалы (КИМ) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учета

КИМ включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

КИМ разработаны в соответствии с программой учебной дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учета основной профессиональной образовательной программы по профессии СПО 43.01.09. Повар, кондитер

1.1. Формы и методы контроля и оценки результатов развития общих компетенций

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Демонстрация интереса к будущей профессии	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении самостоятельных домашних работ. Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности и устных ответах.
ОК 02. Осуществлять	Рациональность	Устный опрос

<p>поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>организации собственной деятельности, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>Практические и лабораторные задания Тестовые задания Дифференцированный зачет</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>Рациональность принятия решений в смоделированных стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении самостоятельных домашних работ. Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности и устных ответах.</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами..</p>	<p>Оперативность поиска и результативность использования информации, необходимой для эффективного решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении самостоятельных домашних работ. Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности и устных ответах.</p>
<p>ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>Оперативность поиска и результативность использования информации, необходимой для эффективного решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>Устный опрос Практические и лабораторные задания Тестовые задания Дифференцированный зачет</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать</p>	<p>Оперативность поиска и результативность использования информации, необходимой для</p>	<p>Устный опрос Практические и лабораторные задания Тестовые задания</p>

осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	эффективного решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Дифференцированный зачет
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Оперативность поиска и результативность использования информации, необходимой для эффективного решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении самостоятельных домашних работ. Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности и устных ответах.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Оперативность поиска и результативность использования информации, необходимой для эффективного решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Устный опрос Практические и лабораторные задания Тестовые задания Дифференцированный зачет
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Оперативность поиска и результативность использования информации, необходимой для эффективного решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Устный опрос Практические и лабораторные задания Тестовые задания Дифференцированный зачет.
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной	Оперативность поиска и результативность использования информации,	Устный опрос Практические и лабораторные задания Тестовые задания

сфере	необходимой для эффективного решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Дифференцированный зачет
-------	--	--------------------------

1.2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве, - оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; - составлять товарный отчет за день; - определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; - составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами; - рассчитывать 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
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета, принципы и формы организации бухгалтерского учета - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на производстве; - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного

<p>производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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, реализованных и отпущенных товаров; -методику осуществления контроля за товарными 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
--

2. Распределение оценивания результатов обучения по видам контроля

Наименование элемента умений или знаний	Виды аттестации	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
<p>У1-составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептов</p> <p>У2 - составлять первичные документы, оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчет за день</p> <p>У 3 - выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учётные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию</p> <p>У 4 - оформлять документы по результатам инвентаризации</p> <p>У 5 - составлять калькуляционную карту</p> <p>ЗЗ - порядок расчёта потребности сырья на производстве и в кондитерском цехе;</p> <p>Знание понятие цены и торговой наценки, ее назначение и порядок установления.</p> <p>Знание калькуляции ее назначение, заполнение, срок действия.</p>	<p>Устный опрос</p> <p>Практические занятия</p>	<p>Дифференцированный зачет</p>

<p>Знание план-меню, меню, продажных цен.</p> <p>Знание порядка определения цен на товары и полуфабрикаты.</p> <p>Знание наряд-заказа, порядок составления.</p> <p>З 4 - порядок получения продуктов из кладовой;</p> <p>Знание документального оформления поступления и отпуска продуктов из кладовой.</p> <p>Организацию количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги.</p> <p>З 5- документальное оформление отпуска блюд и кондитерских изделий;</p> <p>Понимание задач учета отпуска готовых изделий из кухни и кондитерских цехов.</p> <p>Знание документального оформления и отпуска готовых блюд из производства, с раздачи.</p> <p>Знание учета в буфетах, магазинах кулинарии и других предприятиях розничной торговли.</p> <p>З 6 - порядок проведения инвентаризации.</p>		
---	--	--

4. Контрольно - измерительные материалы по текущему контролю

№	Название тем	Формы и методы контроля
1	Общая характеристика.	Устный контроль
2	Материальная ответственность	
3	Арифметические действия с различными измерителями	Практическое занятие
4	Ценообразование на предприятиях общественного питания.	
5	Составление технологической карты на блюдо. Изучение ГОСТа по анализу соков	Практическое занятие
6	Расчет необходимого количества продуктов для приготовления блюд	Практическое занятие
7	Составление план-меню	Практическое занятие

8	Расчет стоимости сырьевого набора для приготовления блюда	Практическое занятие
9	Расчет цен с наценкой на ПОП	Практическое занятие
10	Решение задач на определение массы брутто и нетто, количества отходов и порций	Практическое занятие
11	Учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятиях общественного питания	Устный опрос
12	Составление договора о материальной доверенности	Устный опрос
13	Оформление формы ОП-18 Акт о передаче товаров и тары при смене	Практическое занятие
14	Оформление формы ОП-3 Требование в кладовую	Практическое занятие

Перечень практических занятий

№ п/п	Название практических занятий	Результаты обучения (освоение знаний и умений, коды ОК)
1	Арифметические действия с различными измерителями	32. 33.
2	Товарные вычисления	32. 33.
3	Составление технологической карты на блюдо	32. 33.
4	Расчет необходимого количества продуктов для приготовления блюд	32. 33.
5	Составление план-меню	32. 33.
6	Расчет стоимости сырьевого набора для приготовления блюда	У3.

7	Расчет цен с наценкой на ПОП	УЗ.
8	Решение задач на определение массы брутто и нетто, количества отходов и	УЗ
8	Составление договора о материальной доверенности	УЗ. 32. 33.
9	Оформление формы ОП-18 Акт о передаче товаров и тары при смене материально	УЗ. 32. 33.
10	Оформление формы ОП-3 Требование в кладовую	3.2 32. 33.
11	Оформление формы ОП-4 Накладная на отпуск товара	3.2 32. 33.

6. Контрольно-измерительные материалы по промежуточному контролю

№ п/п	Этапы усвоения знаний	Формы и методы контроля
1	1 семестр	Дифференцированный зачёт

Материалы прилагаются

Критерии оценки дифференцированного зачета

Оценка «5» ставится, если студент отвечает правильно на 36-40 вопроса.

Оценка «4» ставится, если студент отвечает правильно на 32-35 вопрос.

Оценка «3» ставится, если студент отвечает правильно на 28-31 вопрос.

Оценка «2» ставится, если студент отвечает правильно не более чем на 28 вопросов.

Тестовые задания

Выберите один правильный ответ

Тест на тему:

«Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания»

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 предприятии 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 рецептов;

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

Тестирование

Инструкция по проведению тестового задания

- Внимательно прочитайте задание
- Выберите правильный вариант ответа
- Время выполнения: 15 минут

Тест на тему:

«Учет сырья и готовой продукции»

1. По каким ценам стоимость блюд списывается с заведующего производством?

- а. по продажным;
 - б. по купным;
 - в. продажным и по купным.
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?
- а. уничтожают по акту;
 - б. продают на следующий день;
 - в. возвращают обратно на производство.
4. Как списывается стоимость коробок, израсходованных на упаковку изделий в кондитерском цехе?
- а. за счет стоимости изделий;
 - б. издержек производства;
 - в. издержек обращения.
5. Какие продукты можно получить в заготовочный цех непосредственно от поставщика?
- а. овощи;
 - б. мясо;
 - в. муку.
6. Как осуществляется реализация продукции в буфете?
- а. за наличный расчет;
 - б. наличный расчет через кассу;
 - в. наличный и безналичный расчеты.
7. С чего начинается инвентаризация в буфете?
- а. с проверки подсобных помещений;
 - б. проверки денежных средств в кассе;
 - в. проверки наличия товаров в торговом зале.
8. По каким ценам ведут учет тары?
- а. по продажным;
 - б. по свободным;
 - в. по по купным.
9. Как оформляется отпуск тары без товара?
- а. накладной;

б. доверенностью;

в. не оформляется никак.

10. В случае недостачи материально ответственные лица должны:

а. найти виновных в ней;

б. возместить недостачу;

в. списать недостачу.

Эталон ответа

Критерии оценки:

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

«4» - ставится в том случае, 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

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные издания):

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

3. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

4. ГОСТ Р31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. розничной торговли текст по состоянию на 18.01.2016 г.)

Дополнительные источники (печатные издания)

5. Потапова И.И. Калькуляция и учет: рабочая тетрадь: учеб. пособие – М.: Академия, 2017.

6. Ефимова О.П. Экономика общественного питания: учеб.пособие для вузов / О.П. Ефимова; Под ред. Н.И. Кабушкина. - 6-е изд., испр. - Мн.: Новое знание, 2018. - 348с.

7. Перетятко Т.И. П27 Основы калькуляции и учета в общественном питании: Учебно-\ практическое пособие. - 6-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К0», 2017. - 232

БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ОРЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ОРЛОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрены и одобрены
на заседании ПЦК технических
дисциплин
_____ Н.И. Грекова

« ____ » _____ 2020г.

Согласовано
Заместитель директора БПОУ ОО
«Орловский технологический
техникум»
_____ В.С. Дудинова

« ____ » _____ 2020г.

Контрольно-измерительные материалы
для проведения дифференцированного зачета
по дисциплине ОП.05 Основы калькуляции и учета

программы подготовки

по профессии:

43.01.09. Повар, кондитер

3 курс

преподаватель – Карагодина О.Н.

Орел, 2020

Перечень разрешаемых к использованию на дифференцированном зачете нормативных документов, справочных материалов, наглядных пособий
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

Бланки бухгалтерских документов:

- Калькуляционная карточка
- Расчет необходимого количества сырья для приготовления готовой продукции

Критерии оценок:

Для теоретического этапа:

«5» - 95-100%

«4» - 65-94%

«3» - 46-64%

«2» - 0-45%

Для решения задачи

«5» - все расчеты в задании выполнены верно, правильно оформлена калькуляционная карточка;

«4» - все расчеты в задании выполнены верно, но имеются замечания по оформлению калькуляционной карточки или в расчете необходимого количества сырья для приготовления готовой продукции или допущены единичные арифметические ошибки при определении нормы закладки сырья или в расчете необходимого количества сырья для приготовления готовой продукции, калькуляционная карточка оформлена верно;

«3» - в задании расчеты выполнены с принципиальными ошибками (неправильно определена норма закладки сырья по нескольким позициям), калькуляционная карточка оформлена верно, имеются недочеты в расчете необходимого количества сырья для приготовления готовой продукции или допущены значительные арифметические ошибки в задании, имеются замечания по оформлению калькуляционной карточки;

«2» - задание выполнено не правильно, имеются замечания по оформлению калькуляционной карточки, недочеты в расчете необходимого количества сырья для приготовления готовой продукции.

По результатам 1-го и 2-го этапов выставляется общая оценка.

Перечень тестовых заданий (ТЗ)

1. Задание

Нормативный документ для составления калькуляции на продукцию общественного питания:

- а) Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий
- б) Учетная политика организации
- в) План меню

2. Задание

а) Нормативный документ для составления калькуляции на продукцию общественного питания:

- б) Техничко-технологическая карта

в) План меню

г) Положения по бухгалтерскому учету

3. Задание

Информация в Сборнике рецептур блюд представлена в:

а) граммах

б) килограммах

в) порциях

4. Задание

Определите по Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий (таблица 26) количество молока цельного сгущенного с сахаром взамен 60 л молока коровьего пастеризованного цельного

а) 0,228

б) 2,28

в) 22,8

5. Задание

Укажите количество цифрами через запятую в кг

Определите по Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий количество сахара для получения 2 кг 500 г рафинадной пудры (таблица 26)

Правильные варианты ответа: 2,5;

6. Задание

Определите по Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий (таблица 26) количество моркови столовой сушеной взамен 1 кг моркови столовой свежей

а) 0,67

б) 11,0

в) 0,11

7. Задание

Определите по Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий (таблица 24) норму вложения картофеля массой брутто в декабре:

Масса нетто картофеля по рецептуре 850 г

а) 1314,240

б) 1015,830

в) 1214,286

8. Задание

Определите по Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий (таблица 24) норму вложения картофеля массой брутто в январе:

Масса нетто картофеля по рецептуре 750 г

а) 1314,240

б) 1153,846

в) 1214,286

9. Задание

Определите по Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий (таблица 1) массу брутто баранины для закладки на 1 порцию супа выходом 500 г по колонке I

а) 109

б) 77

в) 50

10. Задание

Определите по Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий (таблица 1) массу брутто говядины для закладки на 1 порцию супа выходом 500 г по колонке 1

а) 76

б) 51

в) 110

11. Задание

Установите соответствие между документом и его определением

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

-применяется специалистами в предприятиях питания и определяет нормы закладки сырья, нормы выхода п/ф и готовых блюд, содержит требования к приготовлению

Технико-технологическая карта

-разрабатывается на новые блюда и устанавливает требования к качеству сырья, нормы закладки сырья, выхода п/ф, готовых блюд

-содержит нормы закладки сырья, нормы выхода п/ф, готовых блюд и описание технологического процесса приготовления

12. Задание

Установите соответствие между документом и его определением

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

-используется специалистами предприятий питания и определяет нормы закладки сырья, выхода п/ф, готовых блюд, содержит требования к процессам приготовления

Технологическая карта на продукцию общественного питания

-содержит нормы закладки сырья, выхода п/ф, готовых блюд и описание технологического процесса приготовления

-разрабатывается на новые блюда и устанавливает требования к качеству сырья, нормы закладки сырья, выхода п/ф, готовых блюд, требования к процессу приготовления

13. Задание

Цена товара - это

а) денежное выражение стоимости товара

б) цена, по которой товары продаются населению

в) способ определения цены за единицу готовой продукции

14. Задание

Денежное выражение стоимости товара это ... товара

Правильные варианты ответа: цена;

15. Задание

Укажите ответ цифрами

Стоимость приобретения товара 1000 рублей, торговая наценка 50%, продажная цена равна ... рублей

Правильные варианты ответа: 1500;

16. Задание

Укажите ответ цифрами

Стоимость приобретения товара 1000 рублей, торговая наценка 40%,
продажная цена равна ... рублей

Правильные варианты ответа: 1400;

17. Задание

Размеры наценок в организации утверждает:

- а) руководитель организации
- б) главный бухгалтер
- в) материально-ответственное лицо

18. Задание

Добавленная стоимость к стоимости приобретения товара, предназначенная
для возмещения расходов, получения прибыли - это торговая ...

Правильные варианты ответа: наценка;

19. Задание

Товары продают конечным потребителям по ... цене

Правильные варианты ответа: продажной; розничной;

20. Задание

Продажная цена отличается от цены приобретения на сумму.....

- а) торговой наценки
- б) налога на добавленную стоимость

21. Задание

Метод определения цены за единицу готовой продукции:

- а) калькуляция
- б) оценка
- в) инвентаризация

22. Задание

Расчет продажной цены на продукцию общественного питания
осуществляется в ... карточке

Правильные варианты ответа: калькуляционной;

23. Задание

Продажную цену на продукцию общественного питания рассчитывают в:

- а) калькуляционной карточке
- б) план-меню
- в) накладной

24. Задание

Норма в калькуляционной карточке заполняется по массе:

- а) брутто в граммах
- б) брутто в килограммах
- в) нетто в граммах

25. Задание

Выберите два варианта ответа

Калькуляционную карточку подписывают:

- а) калькулятор
- б) заведующий производством

в) главный бухгалтер

г) кладовщик

26. Задание

Продажная цена отличается от цены приобретения на сумму торговой ...

Правильные варианты ответа: наценки;

27. Задание

Укажите ответ цифрами

Стоимость сырьевого набора 100 порций - 1200 руб., стоимость одной порции равна ... рублей

Правильные варианты ответа: 12;

28. Задание

Укажите ответ цифрами

Стоимость сырьевого набора за 1000 г - 2000 руб., стоимость одной порции выходом 100 г равна ... рублей

Правильные варианты ответа: 200;

29. Задание

Укажите ответ цифрами

Стоимость сырьевого набора за 1000 г - 2000 руб., стоимость одной порции выходом 200 г равна ... рублей

Правильные варианты ответа: 400;

30. Задание

Укажите ответ цифрами

Стоимость сырьевого набора за 1000 г - 1000 руб., стоимость одной порции выходом 500 г равна ... рублей

Правильные варианты ответа: 500;

31. Задание

Требование в кладовую - это документ...

а) на закуп товара

б) на отпуск необходимого количества продуктов

в) подтверждающий качество товара

32. Задание

План-меню - это...

а) производственная программа предприятия

б) документ на отпуск товара

в) документ на закуп товара

33. Задание

Производственная программа предприятия общественного питания - это...

а) дневной заборный лист

б) накладная

в) план-меню

34. Задание

Расчет необходимого количества сырья для приготовления готовой продукции составляют на основании

а) план-меню

б) товарной накладной

в) дневного заборного листа

35. Задание

Требование в кладовую выписывают на основании

а) расчета необходимого количества сырья для приготовления готовой продукции

б) план-меню

в) дневного заборного листа

36. Задание

Программное обеспечение для составления калькуляции в предприятиях общественного питания

а) 1С:Предприятие 8. Общепит

б) MS Excel

в) Adobe Photoshop

37. Задание

Программное обеспечение для составления калькуляции в предприятиях общественного питания

а) R-Keeper

б) MS Word

в) MS PowerPoint

38. Задание

Приходный кассовый ордер - это документ на...

а) поступление товара

б) поступление денег

в) выдачу денег

39. Задание

Расходный кассовый ордер - это документ на...

а) поступление денег

б) документ на отпуск товара

в) выдачу денег

40. Задание

Укажите полное название документа

Деньги в кассу принимают по ... кассовому ордеру

Правильные варианты ответа: приходному;

41. Задание

Укажите полное название документа

Деньги из кассы выдают по ... кассовому ордеру

Правильные варианты ответа: расходному;

42. Задание

Выберите два варианта ответа

Основание для заполнения кассовой книги:

а) приходные кассовые ордера

б) расходные кассовые ордера

в) заявления на выдачу денежных средств из кассы

г) авансовые отчеты подотчетных лиц

43. Задание

С кассиром заключается договор

- а) о полной материальной ответственности
- б) банковского счета
- в) о частичной материальной ответственности

44. Задание

Выдача наличных денег из кассы оформляется.....

- а) объявлением на взнос наличными
- б) расходным кассовым ордером
- в) приходным кассовым ордером

45. Задание

Поступление наличных денег в кассу оформляется.....

- а) объявлением на взнос наличными
- б) расходным кассовым ордером
- в) приходным кассовым ордером

46. Задание

Журнал кассира-операциониста открывается на:

- а) месяц
- б) квартал
- в) год

47. Задание

Записи в журнал кассира-операциониста осуществляются

- а) ежедневно
- б) по окончании месяца
- в) по окончании квартала

48. Задание

Журнал кассира-операциониста применяется для:

- а) двух ККМ
- б) одной ККМ
- в) всех ККМ

49. Задание

Записи в журнале кассира-операциониста ведут:

- а) хаотично
- б) хронологически
- в) систематически

50. Задание

Средства в расчетах это.....

- а) задолженность покупателей
- б) денежные средства
- в) финансовые вложения

ВАРИАНТ 1

1. Составьте калькуляцию на рецептуру № 31 Салат сезонный, выход 150 г. Наценка 80 %.

Примечание:

- месяц февраль,

Гарниры — макаронные изделия отварные, картофель отварной, пюре картофельное, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с жиром, соусы, приготовленные с жиром, капуста тушеная, свежескопленная капуста.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
391. Мясо, тушенное с луком и горшочке						
Говядина (внутренний и наружный куски тазобедренной части)	162	119,75 ¹				
Жир животный топленый пищевой	10	10				
Лук репчатый	119	100,50 ²				
Гарнир № 463	—	100				
Выход	—	225				

¹ В числителе указана масса говядины нетто, в знаменателе — масса тушеного мяса.
² В числителе указана масса лука нетто, в знаменателе — масса пассерованного лука.

Мясо нарезают брусочками массой 15—20 г, посыпают солью, перцем и обжаривают, лук репчатый нарезают полукольцами и пассеруют. В горшочки кладут слой пассерованного лука, на него кусочки мяса, затем слой лука. Далее слои повторяют. Добавляют воду (30—40 г), соль, специи, лавровый лист и тушат при слабом кипении до готовности. Отпускают мясо в горшочке, отдельно подают рассыпчатую гречневую или рисовую кашу.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
392. Мясо шпигованное						
Говядина (верхний, внутренний, боковой и наружный куски тазобедренной части)	227	167	170	125	113	83
Мясо баранины, козлятина (лопаточная часть)	222	159	166	119	110	79
Мясо свинины (лопаточная и шейная части)	173	147	129	110	87	74
Морковь	38	30	28	22	19	15
Петрушка (корень)	22	22	20	15	—	—
Лук репчатый	19	16	14	12	14	12
Жир животный топленый пищевой	10	10	7	7	5	5
Томатное пюре	20	20	15	15	12	12
Мука пшеничная	6	6	5	5	4	4
Чеснок	1,9	1,5	1,5	1,2	1,0	0,8
Масса готового шпигованного мяса в том числе масса мяса без овощей	—	140	—	100	—	60
Выход	—	100	—	75	—	50

Гарниры — макаронные изделия отварные, картофель отварной, пюре картофельное, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с жиром, соусы, приготовленные с жиром, капуста тушеная, свежескопленная капуста.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
391. Мясо, тушенное с луком и горшочке						
Говядина (внутренний и наружный куски тазобедренной части)	162	119,75 ¹				
Жир животный топленый пищевой	10	10				
Лук репчатый	119	100,50 ²				
Гарнир № 463	—	100				
Выход	—	225				

¹ В числителе указана масса говядины нетто, в знаменателе — масса тушеного мяса.
² В числителе указана масса лука нетто, в знаменателе — масса пассерованного лука.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
392. Мясо шпигованное						
Говядина (верхний, внутренний, боковой и наружный куски тазобедренной части)	227	167	170	125	113	83
Мясо баранины, козлятина (лопаточная часть)	222	159	166	119	110	79
Мясо свинины (лопаточная и шейная части)	173	147	129	110	87	74
Морковь	38	30	28	22	19	15
Петрушка (корень)	22	22	20	15	—	—
Лук репчатый	19	16	14	12	14	12
Жир животный топленый пищевой	10	10	7	7	5	5
Томатное пюре	20	20	15	15	12	12
Мука пшеничная	6	6	5	5	4	4
Чеснок	1,9	1,5	1,5	1,2	1,0	0,8
Масса готового шпигованного мяса в том числе масса мяса без овощей	—	140	—	100	—	60
Выход	—	100	—	75	—	50

240

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Масса соуса	—	125	—	100	—	75
Гарнир № 469, 470, 472, 473, 474, 477, 478, 482, 484	—	150	—	150	—	150
Выход	—	415	—	350	—	285

Крупные куски мяса шпигуют морковью и петрушкой, нарезанными брусочками. Говядину можно шпиговать морковью и шпиком (на порцию тушеного мяса — 10—15 г шпика). Далее шпигованное мясо приготавливают и отпускают так же, как мясо тушеное с гарниром (рец. № 390).

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
393. Зразы отбивные						
Говядина (соковой и шаровидной куски тазобедренной части)	227	167	170	125*	109	80*
Мясо свинины (лопаточная и шейная части)	196	167	147	125*	94	80*
Для фарша:						
Петрушка (зелень)	71	60	60	50	48	40
Лук репчатый	9	9	8	8	6	6
Жир животный топленый пищевой	—	30	—	25	—	20
Масса лука пассерованного	1/2 шт.	20	1/4 шт.	10	—	10
Яйца	36	27	17	13	—	13
или грибы белые свежие	10	10	5	5	5	5
или грибы белые сушеные	—	20	—	10	—	10
Масса вареных грибов	6	6	5	5	3	3
Сухари	3	3	3	2	2	2
Петрушка (зелень)	—	58	—	42	—	37
Масса фарша	10	10	7	7	5	5
Масса полуфабриката	10	10	7	7	5	5
Жир животный топленый пищевой	—	135	—	100	—	70
Масса тушеных зраз	15	15	12	12	10	10
Томатное пюре	5	5	4	4	3	3
Мука пшеничная	10	8	7	6	5	4
Лук репчатый	10	8	7	6	5	4
Морковь	10	3	8	6	—	—
Петрушка (корень)	9	7	8	6	—	—
Масса соуса	—	100	—	75	—	50
Гарнир № 463, 465, 472	—	150	—	150	—	150
Выход	—	385	—	325	—	270

На тонко отбитые порционные куски мяса кладут фарш и свертывают в виде мясных котлеток.

Подготовленные полуфабрикаты посыпают солью и перцем, обжаривают и тушат в воде или бульоне около часа с добавлением пассерованных овощей и томатного пюре.

На оставшемся после тушения бульоне приготавливают соус, заправку или зразы, добавляют душистый и черный перец горошком и тушат еще 30—35 мин.

16 Зак. 6958

241

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Масса соуса	—	125	—	100	—	75
Гарнир № 469, 470, 472, 473, 474, 477, 478, 482, 484	—	150	—	150	—	150
Выход	—	415	—	350	—	285

Крупные куски мяса шпигуют морковью и петрушкой, нарезанными брусочками. Говядину можно шпиговать морковью и шпиком (на порцию тушеного мяса — 10—15 г шпика). Далее шпигованное мясо приготавливают и отпускают так же, как мясо тушеное с гарниром (рец. № 390).

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
393. Зразы отбивные						
Говядина (соковой и шаровидной куски тазобедренной части)	227	167	170	125*	109	80*
Мясо свинины (лопаточная и шейная части)	196	167	147	125*	94	80*
Для фарша:						
Петрушка (зелень)	71	60	60	50	48	40
Лук репчатый	9	9	8	8	6	6
Жир животный топленый пищевой	—	30	—	25	—	20
Масса лука пассерованного	1/2 шт.	20	1/4 шт.	10	—	10
Яйца	36	27	17	13	—	13
или грибы белые свежие	10	10	5	5	5	5
или грибы белые сушеные	—	20	—	10	—	10
Масса вареных грибов	6	6	5	5	3	3
Сухари	3	3	3	2	2	2
Петрушка (зелень)	—	58	—	42	—	37
Масса фарша	10	10	7	7	5	5
Масса полуфабриката	10	10	7	7	5	5
Жир животный топленый пищевой	—	135	—	100	—	70
Масса тушеных зраз	15	15	12	12	10	10
Томатное пюре	5	5	4	4	3	3
Мука пшеничная	10	8	7	6	5	4
Лук репчатый	10	8	7	6	5	4
Морковь	10	3	8	6	—	—
Петрушка (корень)	9	7	8	6	—	—
Масса соуса	—	100	—	75	—	50
Гарнир № 463, 465, 472	—	150	—	150	—	150
Выход	—	385	—	325	—	270

На тонко отбитые порционные куски мяса кладут фарш и свертывают в виде мясных котлеток.

Подготовленные полуфабрикаты посыпают солью и перцем, обжаривают и тушат в воде или бульоне около часа с добавлением пассерованных овощей и томатного пюре.

На оставшемся после тушения бульоне приготавливают соус, заправку или зразы, добавляют душистый и черный перец горошком и тушат еще 30—35 мин.

16 Зак. 6958

241

ВАРИАНТ 4

1. Составьте калькуляцию на рецептуру № 121 Щи из щавеля с гренками (2 вариант), выход 200 г. Наценка 60 %.

2. Составьте Расчет необходимого количества сырья для приготовления 25 порций Щи из щавеля с гренками.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
119. Щи из свежей капусты						
Капуста белокочанная	400	320	400	320	350	280
или савойская	410	320	410	320	410	320
Картофель	40	30	40	30	—	—
Морковь	50	40	50	40	50	40
Петрушка (корень)	13	10	13	10	13	10
Лук репчатый	48	40	48	40	48	40
Лук порей	26	20	—	—	—	—
Помидоры свежие	106	90	—	—	6	6
Томатное пюре	6	6	20	20	10	10
Мука пшеничная	20	20	20	20	20	20
Кулинарный жир	34	80	—	—	—	—
Бульон или вода	700	700	750	750	800	800
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную свежую капусту, доводят до кипения, добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности. За 5—10 мин до окончания варки в щи добавляют нарезанные дольками помидоры или пассерованное томатное пюре, пассерованную муку, разведенную бульоном или водой. Одновременно со свиньями в щи можно положить чеснок (2 г нетто на 1000 г щей), растертый с солью.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
120. Щи из свежей капусты с картофелем						
Капуста белокочанная	300	240	300	240	250	200
или савойская	308	240	308	240	308	240
Картофель	40	30	40	30	—	—
Морковь	50	40	50	40	50	40
Петрушка (корень)	13	10	13	10	13	10
Лук репчатый	48	40	48	40	48	40
Лук порей	26	20	—	—	—	—
Помидоры свежие	26	20	—	—	20	20
Томатное пюре	6	6	20	20	10	10
Кулинарный жир	34	80	—	—	—	—
Бульон или вода	650	650	750	750	800	800
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Капусту нарезают шинками, картофель — дольками, добавляют в бульон, доводят до кипения, затем кладут картофель и продолжают готовить и отпускают, как указано в рец. № 119. При приготовлении щей из свежей капусты ее закладывают после картофеля. Щи по III колонке можно готовить с томатным пюре (10 г на 1000 г супа).

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
121. Щи из щавеля						
Петрушка (корень)	—	320	—	250	—	200
Лук репчатый	—	24	—	20	—	16

68

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Лук порей	—	26	—	20	—	16

ВАРИАНТ 6

1. Составьте калькуляцию на рецептуру № 87/2 Жареная рыба под маринадом. Рецептура 570/2 Маринад овощной с томатом. Наценка 90%.

2. Составьте Расчет необходимого количества сырья для приготовления 35 порций Жареной рыбы под маринадом.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Яблоки свежие	214	150	143	100	—	—
Масло растительное	100	100	50	50	50	50
Масло сливочное	30	30	30	30	30	30
Уксус 3%-ный	—	—	—	—	—	—
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Филе сельди (мякоть), яблоки, очищенные от кожуры, с удаленным семенным гнездом, репчатый лук нарезают, добавляют замоченный и отжатый белый хлеб и пропускают через мясорубку. В полученную массу добавляют масло, уксус и вымешивают. При отпуске готовую массу формируют в виде сельди. Отпускают порциями по 50—100 г.

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
85. Рыба под майонезом				
Осетр или севрюга или окунь морской ¹	180	96	107	64
Масса припускания рыбы	150	96	100	64
Майонез	130	91	87	61
Заправка для салатов № 572	—	15	—	25
Гарнир №№ 514, 516	—	35	—	10
Гарнир №№ 514, 516	—	75	—	75
Выход	—	200	—	160

¹ Норма закладки дана на окунь морской потрошенный обезглавленный.

Осетровую рыбу варят звеньями с кожей и хрящами, как указано в рец. № 301. Рыбу с костным скелетом разделяют на филе с кожей, без реберных костей и готовят, как указано в рец. № 300.

Охлажденную рыбу нарезают на порции. Одну треть гарнира заправляют частью майонеза. На эту треть гарнира помещают рыбу, вокруг которой располагают остальной гарнир. Рыбу поливают майонезом, а гарнир — заправкой.

Для оформления блюда можно использовать крабы консервированные — 5—10 г нетто на порцию. Рыбу под майонезом можно отпустить без гарнира и заправки.

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
86. Рыба заливная с гарниром				
Осетр или севрюга или сом или кета	160	96	107	64
Масса отварной рыбы	150	96	100	64
Лимон	—	75	—	50
Петрушка (зелень)	5,5	5	5,5	5
Морковь	2	1,5	2	1,5
Желе № 574	6	6	6	6
Выход	—	125	—	100

Желе мясное или рыбное распускают до жидкого состояния, добавляют в майонез и на холоде вымешивают до полужидкого состояния.

Используют соус для оформления блюда из рыбы, мяса, птицы и др.

	БРУТТО		НЕТТО	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
567. Соус майонез с коришонами				
Майонез	730	730	—	—
Огурцы маринованные (коришоны)	455	250	—	—
Соус Южный	40	40	—	—
Выход	—	1000	—	1000

Огурцы маринованные (коришоны) мелко режут, соединяют с майонезом, добавляют соус Южный и перемешивают.

Подают соус к холодным и горячим блюдам из мяса и рыбы.

	БРУТТО		НЕТТО	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
568. Соус майонез с хреном				
Майонез	820	820	—	—
Хрен (корень)	313	200	—	—
Выход	—	1000	—	1000

В майонез добавляют ошпаренный и охлажденный мелко натертый хрен.

Подают соус к холодным блюдам из рыбы, к рыбе фаршированной, студню, отварным мясным продуктам.

	БРУТТО		НЕТТО		БРУТТО		НЕТТО	
	1-й вариант		2-й вариант		3-й вариант		4-й вариант	
569. Соус хрен								
Хрен (корень)	547	350	469	300	469	300	—	—
Уксус 9%-ный	—	—	250	250	250	250	—	—
Сметана	650	650	235	200	—	—	—	—
Сахар	15	15	20	20	20	20	—	—
Соль	15	15	20	20	20	20	—	—
Вода (кипяток)	—	—	250	250	450	450	—	—
Выход	—	1000	—	1000	—	1000	—	1000

¹ Масса вареной очищенной свеклы.

По первому варианту в сметану добавляют натертый хрен и заправляют солью и сахаром. По второму и третьему вариантам натертый хрен заправляют кипятком, накрывают крышкой и дают остыть, затем добавляют соль, сахар и разводят уксусом. В готовый соус хрен (второй вариант) добавляют вареную натертую свеклу.

Подают соус к мясным и рыбным холодным блюдам.

324

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Масса заливной рыбы				
Гарнир № 515	—	200	—	150
Соус № 569	—	25	—	15
Выход	—	275	—	215

Осетровую рыбу варят звеньями с кожей и хрящами, как указано в рец. № 301. Рыбу с костным скелетом разделяют на филе с кожей без реберных костей и готовят, как указано в рец. № 300.

На тонкий слой налитого и противень и застывшего желе укладывают подготовленные куски жареной или припусканной охлажденной рыбы (так, чтобы между кусками рыбы оставались небольшие промежутки). Каждую порцию рыбы украшают зеленым петрушкой, дольками лимона и жареной вареной морковью. Затем украшения закрепляют охлажденным желе, приготовленным на рыбном бульоне, и дают застыть. После этого рыбу заливают оставшимся желе, чтобы слой его над куском рыбы был 0,5—0,8 см. При отпуске зрелую рыбу нарезают на порции, оставляя вокруг каждого куска соев желе. Подают заливную рыбу с соусом хрен, с овощным гарниром или без него, а также можно без соуса и гарнира.

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
87. Жареная рыба под маринадом				
Окунь морской ¹ или мускус или пахта дальневосточная	127	89	85	60
Масса растительное	165	111	111	60
Маринад № 570	148	90	98	60
Уксус 3%-ный	5	5	3	3
Масло сливочное	5	5	4	4
Маринад № 570	—	75	—	50
Лук зеленый	13	10	6	5
Выход	—	160	—	105

¹ Норма закладки дана на окунь морской потрошенный обезглавленный.

Рыбу разделяют на филе с кожей без реберных костей, порционируют.

Подготовленные куски рыбы обваливают в муке и жарят.

Жареную рыбу раскладывают на порции, заливают маринадом и посыплют нашинкованным зеленым луком. Блюдо можно отпустить и без лука.

	БРУТТО		НЕТТО	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
88. Галантин из рыбы				
Треска (филе необешкуренное, вымученное)	—	57	—	55
Хлеб пшеничный	—	2	—	2
Молоко	—	3	—	3
Лук репчатый	—	3	—	3
Уксус 3%-ный	—	5	—	5
Масло сливочное или маргарин	—	1/2 шт.	—	2
Чеснок	—	3	—	5

Жареную рыбу раскладывают на порции, заливают маринадом и посыплют нашинкованным зеленым луком. Блюдо можно отпустить и без лука.

Жареную рыбу раскладывают на порции, заливают маринадом и посыплют нашинкованным зеленым луком. Блюдо можно отпустить и без лука.

Жареную рыбу раскладывают на порции, заливают маринадом и посыплют нашинкованным зеленым луком. Блюдо можно отпустить и без лука.

Жареную рыбу раскладывают на порции, заливают маринадом и посыплют нашинкованным зеленым луком. Блюдо можно отпустить и без лука.

Жареную рыбу раскладывают на порции, заливают маринадом и посыплют нашинкованным зеленым луком. Блюдо можно отпустить и без лука.

Жареную рыбу раскладывают на порции, заливают маринадом и посыплют нашинкованным зеленым луком. Блюдо можно отпустить и без лука.

Жареную рыбу раскладывают на порции, заливают маринадом и посыплют нашинкованным зеленым луком. Блюдо можно отпустить и без лука.

Жареную рыбу раскладывают на порции, заливают маринадом и посыплют нашинкованным зеленым луком. Блюдо можно отпустить и без лука.

Жареную рыбу раскладывают на порции, заливают маринадом и посыплют нашинкованным зеленым луком. Блюдо можно отпустить и без лука.

Жареную рыбу раскладывают на порции, заливают маринадом и посыплют нашинкованным зеленым луком. Блюдо можно отпустить и без лука.

Жареную рыбу раскладывают на порции, заливают маринадом и посыплют нашинкованным зеленым луком. Блюдо можно отпустить и без лука.

Жареную рыбу раскладывают на порции, заливают маринадом и посыплют нашинкованным зеленым луком. Блюдо можно отпустить и без лука.

Жареную рыбу раскладывают на порции, заливают маринадом и посыплют нашинкованным зеленым луком. Блюдо можно отпустить и без лука.

Жареную рыбу раскладывают на порции, заливают маринадом и посыплют нашинкованным зеленым луком. Блюдо можно отпустить и без лука.

Жареную рыбу раскладывают на порции, заливают маринадом и посыплют нашинкованным зеленым луком. Блюдо можно отпустить и без лука.

Жареную рыбу раскладывают на порции, заливают маринадом и посыплют нашинкованным зеленым луком. Блюдо можно отпустить и без лука.

Жареную рыбу раскладывают на порции, заливают маринадом и посыплют нашинкованным зеленым луком. Блюдо можно отпустить и без лука.

Жареную рыбу раскладывают на порции, заливают маринадом и посыплют нашинкованным зеленым луком. Блюдо можно отпустить и без лука.

Жареную рыбу раскладывают на порции, заливают маринадом и посыплют нашинкованным зеленым луком. Блюдо можно отпустить и без лука.

Жареную рыбу раскладывают на порции, заливают маринадом и посыплют нашинкованным зеленым луком. Блюдо можно отпустить и без лука.

Жареную рыбу раскладывают на порции, заливают маринадом и посыплют нашинкованным зеленым луком. Блюдо можно отпустить и без лука.

Жареную рыбу раскладывают на порции, заливают маринадом и посыплют нашинкованным зеленым луком. Блюдо можно отпустить и без лука.

Жареную рыбу раскладывают на порции, заливают маринадом и посыплют нашинкованным зеленым луком. Блюдо можно отпустить и без лука.

Жареную рыбу раскладывают на порции, заливают маринадом и посыплют нашинкованным зеленым луком. Блюдо можно отпустить и без лука.

Жареную рыбу раскладывают на порции, заливают маринадом и посыплют нашинкованным зеленым луком. Блюдо можно отпустить и без лука.

Жареную рыбу раскладывают на порции, заливают маринадом и посыплют нашинкованным зеленым луком. Блюдо можно отпустить и без лука.

Жареную рыбу раскладывают на порции, заливают маринадом и посыплют нашинкованным зеленым луком. Блюдо можно отпустить и без лука.

Жареную рыбу раскладывают на порции, заливают маринадом и посыплют нашинкованным зеленым луком. Блюдо можно отпустить и без лука.

Жареную рыбу раскладывают на порции, заливают маринадом и посыплют нашинкованным зеленым луком. Блюдо можно отпустить и без лука.

Жареную рыбу раскладывают на порции, заливают маринадом и посыплют нашинкованным зеленым луком. Блюдо можно отпустить и без лука.

Жареную рыбу раскладывают на порции, заливают маринадом и посыплют нашинкованным зеленым луком. Блюдо можно отпустить и без лука.

Жареную рыбу раскладывают на порции, заливают маринадом и посыплют нашинкованным зеленым луком. Блюдо можно отпустить и без лука.

Жареную рыбу раскладывают на порции, заливают маринадом и посыплют нашинкованным зеленым луком. Блюдо можно отпустить и без лука.

Жареную рыбу раскладывают на порции, заливают маринадом и посыплют нашинкованным зеленым луком. Блюдо можно отпустить и без лука.

Жареную рыбу раскладывают на порции, заливают маринадом и посыплют нашинкованным зеленым луком. Блюдо можно отпустить и без лука.

Жареную рыбу раскладывают на порции, заливают маринадом и посыплют нашинкованным зеленым луком. Блюдо можно отпустить и без лука.

Жареную рыбу раскладывают на порции, заливают маринадом и посыплют нашинкованным зеленым луком. Блюдо можно отпустить и без лука.

Жареную рыбу раскладывают на порции, заливают маринадом и посыплют нашинкованным зеленым луком. Блюдо можно отпустить и без лука.

Жареную рыбу раскладывают на порции, заливают маринадом и посыплют нашинкованным зеленым луком. Блюдо можно отпустить и без лука.

Жареную рыбу раскладывают на порции, заливают маринадом и посыплют нашинкованным зеленым луком. Блюдо можно отпустить и без лука.

Жареную рыбу раскладывают на порции, заливают маринадом и посыплют нашинкованным зеленым луком. Блюдо можно отпустить и без лука.

Жареную рыбу раскладывают на порции, заливают маринадом и посыплют нашинкованным зеленым луком. Блюдо можно отпустить и без лука.

Жареную рыбу раскладывают на порции, заливают маринадом и посыплют нашинкованным зеленым луком. Блюдо можно отпустить и без лука.

Жареную рыбу раскладывают на порции, заливают маринадом и посыплют нашинкованным зеленым луком. Блюдо можно отпустить и без лука.

Жареную рыбу раскладывают на порции, заливают маринадом и посыплют нашинкованным зеленым луком. Блюдо можно отпустить и без лука.

Жареную рыбу раскладывают на порции, заливают маринадом и посыплют нашинкованным зеленым луком. Блюдо можно отпустить и без лука.

Жареную рыбу раскладывают на порции, заливают маринадом и посыплют нашинкованным зеленым луком. Блюдо можно отпустить и без лука.

Жареную рыбу раскладывают на порции, заливают маринадом и посыплют нашинкованным зеленым луком. Блюдо можно отпустить и без лука.

Жареную рыбу раскладывают на порции, заливают маринадом и посыплют нашинкованным зеленым луком. Блюдо можно отпустить и без лука.

Жареную рыбу раскладывают на порции, заливают маринадом и посыплют нашинкованным зеленым луком. Блюдо можно отпустить и без лука.

Жареную рыбу раскладывают на порции, заливают маринадом и посыплют нашинкованным зеленым луком. Блюдо можно отпустить и без лука.

Жареную рыбу раскладывают на порции, заливают маринадом и посыплют нашинкованным зеленым луком. Блюдо можно отпустить и без лука.

Жареную рыбу раскладывают на порции, заливают маринадом и посыплют нашинкованным зеленым луком. Блюдо можно отпустить и без лука.

Жареную рыбу раскладывают на порции, заливают маринадом и посыплют нашинкованным зеленым луком. Блюдо можно отпустить и без лука.

Жареную рыбу раскладывают на порции, заливают маринадом и посыплют нашинкованным зеленым луком. Блюдо можно отпустить и без лука.

Жареную рыбу раскладывают на порции, заливают маринадом и посыплют нашинкованным зеленым луком. Блюдо можно отпустить и без лука.

Жареную рыбу раскладывают на порции, заливают маринадом и посыплют нашинкованным зеленым луком. Блюдо можно отпустить и без лука.

Жареную рыбу раскладывают на порции, заливают маринадом и посыплют нашинкованным зеленым луком. Блюдо можно отпустить и без лука.

Жареную рыбу раскладывают на порции, заливают маринадом и посыплют нашинкованным зеленым луком. Блюдо можно отпустить и без лука.

Жареную рыбу раскладывают на порции, заливают маринадом и посыплют нашинкованным зеленым луком. Блюдо можно отпустить и без лука.

Жареную рыбу раскладывают на порции, заливают маринадом и посыплют нашинкованным зеленым луком. Блюдо можно отпустить и без лука.

Жареную рыбу раскладывают на порции, заливают маринадом и посыплют нашинкованным зеленым луком. Блюдо можно отпустить и без лука.

Жареную рыбу раскладывают на порции, заливают маринадом и посыплют нашинкованным зеленым луком. Блюдо можно отпустить и без лука.

Жареную рыбу раскладывают на порции, заливают маринадом и посыплют нашинкованным зеленым луком. Блюдо можно отпустить и без лука.

Жареную рыбу раскладывают на порции, заливают маринадом и посыплют нашинкованным зеленым луком. Блюдо можно отпустить и без лука.

Жареную рыбу раскладывают на порции, заливают маринадом и посыплют нашинкованным зеленым луком. Блюдо можно отпустить и без лука.

Жареную рыбу раскладывают на порции, заливают маринадом и посыплют нашинкованным зеленым луком. Блюдо можно отпустить и без лука.

Жареную рыбу раскладывают на порции, заливают маринадом и посыплют нашинкованным зеленым луком. Блюдо можно отпустить и без лука.

Жареную рыбу раскладывают на порции, заливают маринадом и посыплют нашинкованным зеленым луком. Блюдо можно отпустить и без лука.

Жареную рыбу раскладывают на порции, заливают маринадом и посыплют нашинкованным зеленым луком. Блюдо можно отпустить и без лука.

Жареную рыбу раскладывают на порции, заливают маринадом и посыплют нашинкованным зеленым луком. Блюдо можно отпустить и без лука.

Жареную рыбу раскладывают на порции, заливают маринадом и посыплют нашинкованным зеленым луком. Блюдо можно отпустить и без лука.

41

Критерии оценивания решения ситуационной задачи

На «отлично» оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий, и ответит на дополнительные вопросы по обработке овощей и приготовлению овощных блюд и гарниров.

Оценка «хорошо» выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на вопрос с дополнительными комментариями педагога или допустил небольшие погрешности в ответе.

задачи. Только с помощью наводящих вопросов преподавателя справился с вопросами разрешения производственной ситуации, не уверенно отвечал на дополнительно заданные вопросы. С затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную ситуационную задачу на практике.

Оценка *«неудовлетворительно»* выставляется, если студент только имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения по разрешению производственной ситуации. Допустил существенные ошибки в ответе на большинство вопросов ситуационной задачи, неверно отвечал на дополнительно заданные ему вопросы, не может справиться с решением подобной ситуационной задачи на практике.