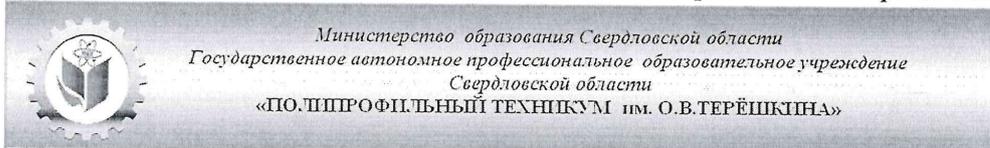


Приложение 6.20 к ОПОП 43.02.15 Поварское и кондитерское дело



**РАССМОТРЕНО НА МК:**  
Протокол № 01 от 01.09.2025 г.  
Председатель МК Макух Е.В. Макух /



**УТВЕРЖДАЮ:**  
Директор ГАПОУ СО  
"Полипрофильный техникум  
им. О.В. Терёшкина"  
Ж.А. Бушель  
Приказ № 102/ОД 23.10.2025 г

**СОГЛАСОВАНО:**  
Зам. директора по УМР:  
И.Ю. Белова  
"01" 09 2025 г.

**КОМПЛЕКТ КОТРОЛЬНО- ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
ДЛЯ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ВЧ.04 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА**

основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования  
программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности

**43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**  
очное отделение

г. Лесной  
2025 г.

Контрольно-оценочные средства разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждённая приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 г. (ред. от 17.12.2020г) № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» (зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 № 44828).

ОРГАНИЗАЦИЯ-РАЗРАБОТЧИК: ГАПОУ СО «Полипрофильный техникум им. О.В. Терешкина»

РАЗРАБОТЧИК: Макух Елена Викторовна, преподаватель

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств.....	4
2. Описание правил оформления результатов оценивания.....	5
3. Комплект оценочных средств .....	6

## I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

Данные оценочные средства предназначены для проведения промежуточной аттестации по дисциплине «ВЧ 04. Основы калькуляции и учета» по ОП СПО ППССЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Промежуточная аттестация проводится на 2 курсе в 4 семестре. В виде экзамена.

Для выполнения экзамена по учебной дисциплине «ВЧ 04. Основы калькуляции и учета», отводится 6 академических часов.

Проводится в виде экзамена задания по билетам.

Материально-техническое обеспечение для выполнения заданий дополнительного оборудования не требуется. При выполнении работы не разрешается пользоваться учебниками, рабочими тетрадями и другими справочными материалами. Ответ обучающегося оценивается в соответствии с представленными ниже критериями.

При проведении промежуточной аттестации оцениваются освоенные предметные результаты по дисциплине «ВЧ 04. Основы калькуляции и учета» сформированность общих и профессиональных компетенций (знания, умения):

### Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Формируемые ОК и ПК	Умения	Знания
ОК01- 09 ПК 1.4, 2.8, 3.7, 4.6, 5.6, 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5	работать на микрокалькуляторах, осуществлять расчёты и процентные вычисления;  - пользоваться сборниками рецептур блюд кулинарных изделий, и мучных кондитерских изделий;  - рассчитывать количества сырья по нормативам, цену продажи блюда, кондитерского изделия;  - осуществлять учёт сырья и готовой продукции на производстве и в кондитерском цехе.	общие принципы организации учёта на предприятиях общественного питания;  - классификацию бухгалтерских документов, и требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;  - принципы работы на микрокалькуляторах;  - правила пользования сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, и мучных кондитерских изделий;  - принципы ценообразования и калькуляции в общественном

		<p>питании;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды материальной ответственности на производстве, её документальное оформление;</li> <li>- источники поступления продуктов и тары на предприятия питания;</li> <li>- правила учёта сырья и готовой продукции на производстве и в кондитерском цехе;</li> <li>- порядок проведения инвентаризации на предприятиях питания;</li> <li>- порядок учёта денежных средств на предприятиях питания;</li> <li>- порядок учёта труда и его оплаты;</li> <li>- порядок учёта основных средств и предметов материально - технического оснащения;</li> <li>- классификацию издержек обращения, их характеристику;</li> <li>- порядок определения суммы прибыли, её распределения.</li> </ul>
--	--	--

## **II Описание правил оформления результатов оценивания**

Комплект билета содержит 3 задания. Для выполнения заданий необходимо:

- Внимательно прочитать вопрос или задачу.
- Выполнить необходимые расчеты или представить обоснованный ответ.

Критерии оценки устного экзамена:

« 5 » - полное, системное изложение материала; -свободное оперирование специальными терминами, умение пользоваться специальной, дополнительной литературой, сборником

рецептур блюд и кулинарных изделий, сборником рецептур мучных кондитерских изделий, разбираться в бухгалтерских документах ; - осознанный подход к решению производственных задач, проявление познавательного интереса к выбранной профессии; - допускаются отдельные ошибки, несущественного характера, исправляемые самим учащимся.

« 4 » - полное, системное изложение материала; - умение оперировать специальными терминами, работать с дополнительной, справочной, специальной литературой, сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, сборником рецептур мучных кондитерских изделий, разбираться в бухгалтерских документах; - осознанный подход к решению производственных задач, проявление познавательного интереса к выбранной профессии; - допускаются отдельные несущественные ошибки, исправляемые учеником или помощи преподавателя;

« 3 » - неполное изложение материала, недостаточное оперирование специальными терминами; - работа с дополнительной, специальной, справочной литературой, сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, сборником рецептур мучных кондитерских изделий при помощи преподавателя, нерациональный подход к решению производственных задач; - допускаются отдельные существенные ошибки, исправляемые при помощи преподавателя, познавательный интерес проявляется слабо;

« 2 » - неполное, бессистемное изложение материала, неумение оперировать специальными терминами; - неумение решать производственные задачи, работать с дополнительной, справочной, специальной литературой, сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, сборником рецептур мучных кондитерских изделий; - допускаются существенные ошибки, познавательный интерес отсутствует

### III Комплект оценочных средств «ВЧ 04. Основы калькуляции и учета»

Билет №1:

Ф.И.О. \_\_\_\_\_

Группа № \_\_\_\_\_ курс \_\_\_\_\_

#### 1. Калькуляция себестоимости блюда

**Задание:** Рассчитайте себестоимость порции салата "Цезарь" на основе следующих данных:

Куриное филе (100 г) - 120 руб/кг

Салат романо (50 г) - 80 руб/кг

Сыр пармезан (20 г) - 450 руб/кг

Гренки (30 г) - 50 руб/кг

Соус "Цезарь" (40 г) - 200 руб/кг

Оливковое масло (10 г) - 300 руб/л (считаем, что 1л = 920г)

#### 2. Калькуляция выхода готового продукта

**Задание:** при подготовке куриного филе к жарке, из 1 кг сырого филе получается 850 грамм готового продукта после обжарки (усушка). Сколько грамм жареного куриного филе получится из заготовки 2,5 кг сырого?

### 3. Определение точки безубыточности

**Задание:** Кафе имеет постоянные затраты в размере 150 000 рублей в месяц (аренда, зарплата персонала и т.д.). Средняя наценка на каждое блюдо составляет 50% от себестоимости. Рассчитайте, на какую сумму кафе должно продать блюд, чтобы покрыть все свои постоянные затраты и выйти в ноль (достичь точку безубыточности).

#### Эталон ответа: №1

Куриное филе:  $(100 \text{ г} / 1000 \text{ г}) * 120 \text{ руб} = 12 \text{ руб}$

Салат романо:  $(50 \text{ г} / 1000 \text{ г}) * 80 \text{ руб} = 4 \text{ руб}$

Сыр пармезан:  $(20 \text{ г} / 1000 \text{ г}) * 450 \text{ руб} = 9 \text{ руб}$

Гренки:  $(30 \text{ г} / 1000 \text{ г}) * 50 \text{ руб} = 1.5 \text{ руб}$

Соус "Цезарь":  $(40 \text{ г} / 1000 \text{ г}) * 200 \text{ руб} = 8 \text{ руб}$

Оливковое масло:  $(10 \text{ г} / 920 \text{ г}) * 300 \text{ руб} = 3,26 \text{ руб}$

Себестоимость порции:  $12 + 4 + 9 + 1.5 + 8 + 3,26 = 37,76 \text{ руб}$

#### №2

Выход готового продукта в процентах:  $(850 \text{ г} / 1000 \text{ г}) * 100 \% = 85 \%$

Расчет выхода из 2,5 кг :  $2,5 \text{ кг} * 85\% = 2,125 \text{ кг}$

Переводим кг в граммы:  $2,125 \text{ кг} * 1000 = 2125 \text{ грамм}$

#### № 3

Предположим, что продаваемая цена = P, себестоимость = S.  $P = S + 0.5S = 1.5S$

Чтобы покрыть постоянные затраты, общая выручка должна равняться постоянным затратам.

Если X - общая себестоимость, то  $1.5X = 150,000 \rightarrow X = 100 000$ .

Выручка =  $1.5 \times 100 000 = 150 000 \text{ руб}$

Кафе должно продать блюд на сумму 150 000 рублей, чтобы достичь точку безубыточности.

### Билет №2

Ф.И.О. \_\_\_\_\_

Группа № \_\_\_\_\_ курс \_\_\_\_\_

#### 1. Расчет продажной цены

**Задание:** Вы рассчитали себестоимость пирожного "Картошка" – 45 рублей. Определите продажную цену пирожного, если установлена наценка в размере 60% от себестоимости.

#### 2. Расчет цены реализации с учетом НДС

**Задание:** Себестоимость торта составляет 300 рублей. Наценка на торт установлена в размере 80%. Рассчитайте цену реализации торта с учетом НДС (20%).

#### 3. Расчет себестоимости продукции с учетом отходов и потерь

**Задание:** Закуплено 10 кг свежей клубники по цене 200 руб/кг. При подготовке клубники к приготовлению десерта отходы составили 10% (удаление плодоножек, испорченные ягоды). Рассчитайте себестоимость 1 кг очищенной клубники.

**Эталон ответа: №1**

Наценка:  $45 \text{ руб} * 0.60 = 27 \text{ руб}$

Продажная цена:  $45 \text{ руб} + 27 \text{ руб} = 72 \text{ руб}$

**№2**

Наценка:  $300 \text{ руб} * 0.80 = 240 \text{ руб}$

Цена без НДС:  $300 \text{ руб} + 240 \text{ руб} = 540 \text{ руб}$

НДС:  $540 \text{ руб} * 0.20 = 108 \text{ руб}$

Цена реализации с НДС:  $540 \text{ руб} + 108 \text{ руб} = 648 \text{ руб}$

**№ 3**

Общая стоимость закупки:  $10 \text{ кг} * 200 \text{ руб/кг} = 2000 \text{ руб}$

Количество отходов:  $10 \text{ кг} * 0.10 = 1 \text{ кг}$

Количество очищенной клубники:  $10 \text{ кг} - 1 \text{ кг} = 9 \text{ кг}$

Себестоимость 1 кг очищенной клубники:  $2000 \text{ руб} / 9 \text{ кг} = 222,22 \text{ руб/кг}$  (округляем до сотых)

### Билет №3

Ф.И.О. \_\_\_\_\_

Группа № \_\_\_\_\_ курс \_\_\_\_\_

#### 1. Учет продуктов на складе

**Задание:** В начале месяца на складе ресторана числилось 50 кг муки высшего сорта. В течение месяца поступило 100 кг муки. Израсходовано на приготовление блюд 120 кг муки. Определите остаток муки на конец месяца.

#### 2. Расчет количества продуктов для закупки

**Задание:** для приготовления 50 порций борща требуется 5 кг свежей капусты. Планируется продать 200 порций борща на следующей неделе. Определите, сколько килограммов капусты необходимо закупить.

#### 3. Инвентаризация

**Задание:** объясните зачем проводить инвентаризацию и какие действия нужно предпринять, если фактическое количество продуктов на складе не совпадает с данными в учетной системе (излишки или недостача).

**Эталон ответа: №1**

Остаток на конец месяца:  $50 \text{ кг} + 100 \text{ кг} - 120 \text{ кг} = 30 \text{ кг}$

**№2**

На 1 порцию требуется:  $5 \text{ кг} / 50 \text{ порций} = 0.1 \text{ кг}$  капусты

Для 200 порций потребуется:  $0.1 \text{ кг/порцию} * 200 \text{ порций} = 20 \text{ кг}$  капусты

### № 3

Цель инвентаризации – проверить соответствие фактического наличия продуктов и товаров с данными учетной системы, выявить излишки, недостачи, пересортицу.

Если есть расхождения:

Излишки: Приходятся в систему, выясняется причина появления излишков.

Недостача: Проводится расследование причин недостачи (ошибки учета, кража, порча).

Составляется акт о недостаче и принимается решение о списании недостачи (за счет виновного, за счет предприятия).

## Билет №4

Ф.И.О. \_\_\_\_\_

Группа № \_\_\_\_\_ курс \_\_\_\_\_

### 1. Определение валовой прибыли

**Задание:** Ресторан продал за месяц блюд на сумму 500 000 рублей. Себестоимость реализованных блюд составила 200 000 рублей. Определите валовую прибыль ресторана за месяц.

### 2. Анализ ABC

**Задание:** В ресторане есть 5 позиций в меню. Объясните простыми словами, зачем нужен ABC-анализ и что он показывает.

### 3. Расчет среднего чека

**Задание:** за день в кафе совершено 120 покупок. Общая выручка за день составила 60 000 рублей. Рассчитайте средний чек кафе за день.

### Эталон ответа: № 1

Валовая прибыль:  $500\ 000 \text{ руб} - 200\ 000 \text{ руб} = 300\ 000 \text{ руб}$

### № 2

ABC-анализ нужен, чтобы понять, какие блюда приносят больше всего выручки и требуют больше всего внимания.

Он показывает, какие блюда (А) – самые важные и приносят большую часть дохода, какие (В) – средне важные, и какие (С) – менее важные и приносят меньше всего дохода. Помогает грамотно управлять ассортиментом и ресурсами.

### № 3

Средний чек:  $60\ 000 \text{ руб} / 120 \text{ покупок} = 500 \text{ руб/чек}$

## Билет №5

Ф.И.О. \_\_\_\_\_

Группа № \_\_\_\_\_ курс \_\_\_\_\_

### 1. Расчет фудкоста

**Задание:** за месяц было продано блюд на сумму 800 000 рублей. Для приготовления проданных блюд было потрачено сырья на 240 000 рублей. Рассчитайте фудкост ресторана за месяц (в процентах).

### 2. Учет рабочего времени персонала

**Задание:** Повар отработал за месяц 160 часов. Его почасовая ставка – 250 рублей. Рассчитайте заработную плату повара за месяц. Также, какой документ нужно заполнять ежедневно для корректного учета рабочего времени?

### 3. Расчет заработной платы с учетом премии

**Задание:** официант получает оклад 30 000 рублей в месяц. По результатам работы за месяц ему начислена премия в размере 15% от оклада. Рассчитайте общую заработную плату официанта за месяц.

#### Эталон ответа: № 1

ФудКост:  $(240\ 000 \text{ руб} / 800\ 000 \text{ руб}) * 100\% = 30\%$

#### № 2

Заработная плата:  $160 \text{ часов} * 250 \text{ руб/час} = 40\ 000 \text{ рублей}$

Документ – Табель учета рабочего времени.

#### № 3

Премия:  $30\ 000 \text{ руб} * 0.15 = 4500 \text{ руб}$

Общая заработная плата:  $30\ 000 \text{ руб} + 4500 \text{ руб} = 34\ 500 \text{ руб}$

## Билет №6

Ф.И.О. \_\_\_\_\_

Группа № \_\_\_\_\_ курс \_\_\_\_\_

### 1. Определение маржинальности блюда

**Задание:** Блюдо продается по цене 400 рублей. Его себестоимость составляет 160 рублей. Рассчитайте маржинальность блюда (в процентах).

### 2. Расшифровка структуры калькуляции блюда

**Задание:** В калькуляции на блюдо указаны следующие пункты: «сырье», «полуфабрикаты собственного производства», «наценка», «НДС». Объясните, что входит в каждый из этих пунктов и какова их роль в формировании конечной цены блюда.

### 3.Формирование финансового результата

**Задание:** В течение месяца ресторан получил выручку в размере 1 200 000 рублей. Себестоимость реализованных блюд составила 400 000 рублей. Коммерческие расходы (зарплата персонала, реклама) – 200 000 рублей. Управленческие расходы (аренда, коммунальные платежи) – 150 000 рублей. Рассчитайте прибыль от продаж ресторана.

#### Эталон ответа: № 1

Маржинальность = ((Выручка - Себестоимость) / Выручка) \* 100%

Маржинальность = ((400 - 160)/400) \* 100 = 60 % \*(0.6)

Маржинальность блюда: 60%

#### № 2

Сырье: Стоимость всех продуктов, которые используются для приготовления блюда (мясо, овощи, специи и т.д.).

Полуфабрикаты собственного производства: Себестоимость полуфабрикатов, если они изготовлены в данном заведении (например, соусы, тесто и т.п.). Включают стоимость затраченного сырья и трудозатраты.

Наценка: Процент, который добавляется к себестоимости блюда для получения прибыли. Определяет прибыльность блюда.

НДС: Налог на добавленную стоимость, добавляется к цене блюда после наценки. Обязательный платеж в бюджет.

#### № 3

Валовая прибыль = Выручка - Себестоимость реализованных блюд

Валовая прибыль = 1 200 000 рублей - 400 000 рублей = 800 000 рублей;

Прибыль от продаж = Валовая прибыль - Коммерческие расходы - Управленческие расходы

Прибыль от продаж = 800 000 рублей - 200 000 рублей - 150 000 рублей = 450 000 рублей

Ответ: Прибыль от продаж ресторана составляет 450 000 рублей.

### Билет №7

Ф.И.О. \_\_\_\_\_

Группа № \_\_\_\_\_ курс \_\_\_\_\_

#### 1.Расчет оптимального размера заказа (ЕОQ)

**Задание:** Средний месячный расход сахара в пекарне составляет 50 кг. Стоимость оформления одного заказа составляет 200 рублей. Стоимость хранения 1 кг сахара в год - 60 рублей. Рассчитайте оптимальный размер заказа (ЕОQ) по формуле. (ЕОQ =  $\sqrt{(2 * \text{Годовой расход} * \text{Стоимость заказа}) / \text{Стоимость хранения за единицу}}$ )).

#### 2.Расчет количества продуктов для закупки

**Задание:** для приготовления 50 порций борща требуется 5 кг свежей капусты. Планируется продать 200 порций борща на следующей неделе. Определите, сколько килограммов капусты необходимо закупить.

### 3. Расчет себестоимости продукции с учетом отходов и потерь

**Задание:** Закуплено 10 кг свежей клубники по цене 200 руб/кг. При подготовке клубники к приготовлению десерта отходы составили 10% (удаление плодоножек, испорченные ягоды). Рассчитайте себестоимость 1 кг очищенной клубники.

#### Эталон ответа: № 1

Следует привести годовой расход и стоимость хранения в расчете на месяц.

Годовой расход сахара =  $50 * 12 = 600$  кг

Стоимость хранения в год = 60 руб, следовательно в месяц:  $60/12 = 5$

Стоимость хранения за весь период =  $5 * 12 = 60$

Оптимальный объем =  $\sqrt{(2 * 600 * 2000)/60} = \sqrt{40000} = 2000$  (кг сахара на год)

Рассчитаем EOQ на месяц  $2000/12 = 167$

$EOQ = \sqrt{(2 * 50 * 12 * 200) / (5 * 12)} = 20$  кг

Можно еще посмотреть формулу EOQ

#### №2

На 1 порцию требуется:  $5 \text{ кг} / 50 \text{ порций} = 0.1$  кг капусты

Для 200 порций потребуется:  $0.1 \text{ кг/порцию} * 200 \text{ порций} = 20$  кг капусты

#### № 3

Общая стоимость закупки:  $10 \text{ кг} * 200 \text{ руб/кг} = 2000$  руб

Количество отходов:  $10 \text{ кг} * 0.10 = 1$  кг

Количество очищенной клубники:  $10 \text{ кг} - 1 \text{ кг} = 9$  кг

Себестоимость 1 кг очищенной клубники:  $2000 \text{ руб} / 9 \text{ кг} = 222,22 \text{ руб/кг}$  (округляем до сотых)

### Билет №8

Ф.И.О. \_\_\_\_\_

Группа № \_\_\_\_\_ курс \_\_\_\_\_

#### 1. Анализ рентабельности продаж

**Задание:** Выручка кафе за год составила 5 000 000 рублей. Чистая прибыль – 500 000 рублей. Рассчитайте рентабельность продаж кафе (в процентах).

#### 2. Расчет количества продуктов для закупки

**Задание:** для приготовления 50 порций борща требуется 5 кг свежей капусты. Планируется продать 200 порций борща на следующей неделе. Определите, сколько килограммов капусты необходимо закупить.

#### 3. Расчет продажной цены

**Задание:** Вы рассчитали себестоимость пирожного "Картошка" – 45 рублей. Определите продажную цену пирожного, если установлена наценка в размере 60% от себестоимости.

**Эталон ответа: № 1**

Рентабельность продаж:  $(\text{Чистая прибыль} / \text{Выручка}) * 100\%$

Рентабельность продаж:  $(500\ 000 \text{ руб} / 5\ 000\ 000 \text{ руб}) * 100\% = 10\%$

**№2**

На 1 порцию требуется:  $5 \text{ кг} / 50 \text{ порций} = 0.1 \text{ кг}$  капусты

Для 200 порций потребуется:  $0.1 \text{ кг/порцию} * 200 \text{ порций} = 20 \text{ кг}$  капусты

**№ 3**

Наценка:  $45 \text{ руб} * 0.60 = 27 \text{ руб}$

Продажная цена:  $45 \text{ руб} + 27 \text{ руб} = 72 \text{ руб}$

## Билет №9

Ф.И.О. \_\_\_\_\_

Группа № \_\_\_\_\_ курс \_\_\_\_\_

### 1. Расчет стоимости списания испорченных продуктов

**Задание:** На складе ресторана обнаружено 5 кг испорченного лосося по цене закупки 800 рублей/кг. Как правильно оформить списание испорченного сырья в учете?

### 2. Расчет заработной платы с учетом премии

**Задание:** официант получает оклад 30 000 рублей в месяц. По результатам работы за месяц ему начислена премия в размере 15% от оклада. Рассчитайте общую заработную плату официанта за месяц.

### 3. Определение валовой прибыли

**Задание:** Ресторан продал за месяц блюд на сумму 500 000 рублей. Себестоимость реализованных блюд составила 200 000 рублей. Определите валовую прибыль ресторана за месяц.

**Эталон ответа: № 1**

Составляется акт о списании испорченного сырья, в котором указывается наименование, количество, причина порчи, стоимость. Акт подписывается комиссией.

Общая стоимость списания:  $5 \text{ кг} * 800 \text{ руб/кг} = 4\ 000 \text{ руб}$

Списание оформляется бухгалтерской проводкой, уменьшающей запасы (кредит счета запасов) и увеличивающей расходы (дебет счета расходов).

**№ 2**

Премия:  $30\ 000\ \text{руб} * 0.15 = 4500\ \text{руб}$

Общая заработная плата:  $30\ 000\ \text{руб} + 4500\ \text{руб} = 34\ 500\ \text{руб}$

**№ 3**

Валовая прибыль:  $500\ 000\ \text{руб} - 200\ 000\ \text{руб} = 300\ 000\ \text{руб}$

**Билет №10**

**Ф.И.О.** \_\_\_\_\_

**Группа №** \_\_\_\_\_ **курс** \_\_\_\_\_

**1. Контроль за использованием продуктов**

**Задание:** Почему важно вести учет использования продуктов на кухне и внедрять систему контроля за отходами? Приведите примеры.

**2. Учет рабочего времени персонала**

**Задание:** Повар отработал за месяц 160 часов. Его почасовая ставка – 250 рублей.

Рассчитайте заработную плату повара за месяц. Также, какой документ нужно заполнять ежедневно для корректного учета рабочего времени?

**3. Расчет среднего чека**

**Задание:** за день в кафе совершено 120 покупок. Общая выручка за день составила 60 000 рублей. Рассчитайте средний чек кафе за день.

**Эталон ответа: № 1**

Важно для:

Контроля затрат: Исключение перерасхода и необоснованных списаний.

Увеличения прибыли: Уменьшение себестоимости блюд.

Предотвращения воровства.

Оптимизации закупок: Более точное планирование закупок, снижение риска порчи продуктов.

Примеры:

Внедрение системы порционирования продуктов.

Контроль остатков сырья после приготовления блюд.

Регулярный анализ причин образования отходов (неправильная нарезка, порча из-за неправильного хранения и т.д.).

Важно вовремя проводить инвентаризацию

**№ 2**

Заработная плата:  $160\ \text{часов} * 250\ \text{руб/час} = 40\ 000\ \text{рублей}$

Документ – Табель учета рабочего времени.

**№ 3**

Средний чек: 60 000 руб / 120 покупок = 500 руб/чек