

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ № 58 Р.П. ЮРТЫ»  
(ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты)

Рассмотрено и одобрено  
Методическим Советом  
Протокол № 13  
«28» июня 2021 г.

Согласовано:  
Индивидуальный  
предприниматель ИП  
«Харченко С. Н.»  
*Харченко* С. Н. Харченко

Согласовано:  
Заместитель директора  
по УПР  
*Савицкая* О. В. Савицкая

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

ОПД.04 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА

<i>профессия СПО</i>	43.01.09 Повар, кондитер
<i>профиль</i>	Социально-экономический
<i>цикл дисциплины</i>	Общепрофессиональный

Авторы-составители: Темерзянова Е. С., преподаватель ГБПОУ ПУ № 58  
р.п. Юрты; Баженова Л.Л., мастер производственного обучения ГБПОУ ПУ  
№ 58 р.п. Юрты

р.п. Юрты, 2021 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1 ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	3
2 ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ПО ТЕМАМ ДИСЦИПЛИНЫ	3
3 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ НА ЭКЗАМЕНЕ	8
4 ПЕРЕЧЕНЬ МАТЕРИАЛОВ, ОБОРУДОВАНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ В АТТЕСТАЦИИ	12

# 1 ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

## 1.1. Область применения комплекта оценочных средств

Комплект оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения дисциплины профессионального цикла **Основы калькуляции и учета** по профессии среднего профессионального образования **43.01.09. Повар кондитер**.

КОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена.

Итогом экзамена является получение оценки («2», «3», «4», «5»).

1.2. Сводные данные об объектах оценивания, основных показателях оценки, типах заданий, формах аттестации.

Результатом освоения учебной дисциплины: «Основы калькуляции и учета» является готовность обучающегося к итоговой аттестации по дисциплине в форме контрольной работы и составляющих его общих компетенций, формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом.

Формой аттестации по учебной дисциплине является контрольная работа. Итогом - является оценка.

## 2 ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ПО ТЕМАМ ДИСЦИПЛИНЫ

п/п	Темы, разделы	Форма контроля и оценивания
1	<b>Тема 2</b> Ценообразование в общественном питании	Контрольная работа № 1 Письменное тестирование
2	<b>Тема 4</b> Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций	Контрольная работа № 2 Письменные ответы на вопросы
3	<b>Тема 5</b> Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания	Контрольная работа № 3 Письменное тестирование

### 2.1. Задания (тесты) для проведения текущего контроля знаний

Оценка освоения учебной дисциплины «Основы калькуляции и учета».

Основной целью оценки учебной деятельности является оценка умений и знаний.

Оценка осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля:

- контроль знаний обучающихся проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

Текущая аттестация обучающихся – оценка знаний и умений проводится постоянно с помощью тестовых заданий, письменных вопросов, по результатам самостоятельной работы обучающихся.

Текущая аттестация обучающихся по учебной дисциплине проводится в форме контрольной работы.

Контрольная работа может проводиться в виде теста, письменных ответов на вопросы, защиты рефератов, презентаций.

#### 2.1.1. Типовые задания для оценки освоения учебной дисциплины ОП. 02 Основы товароведения продовольственных товаров

Результатом освоения учебной дисциплины «Основы калькуляции и учета» является готовность обучающегося к итоговой аттестации по дисциплине в форме контрольной работы и составляющих его общих компетенций, формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом.

Формой аттестации по учебной дисциплине является контрольная работа. Итогом - является оценка.

## ТЕСТИРОВАНИЕ

**Инструкция по проведению тестового задания**

Внимательно прочитайте задание

Выберите правильный вариант ответа

Время выполнения: 15 минут

**Тест на тему: «Ценообразование в общественном питании»**

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 рецептур;
  - 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

#### Критерии оценки:

Коэффициент усвоения	Количество существенных операций	Оценка
0,94-1,00	10	5
0,8-0,94	8-9	4
0,7-0,8	7	3
Менее 0,7	Менее 7	2

«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

Контрольная работа № 2	Тема 4 Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций
------------------------	--

## ПИСЬМЕННЫЙ ОПРОС

### Инструкция по проведению устного опроса

1. Внимательно прочитайте вопрос
2. Отвечайте на вопросы письменно в тетради
3. Время выполнения: 2 часа

#### Вопросы на тему:

#### «Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций»

1. Приемка товаров (продуктов) по количеству – это...
2. Приемка товаров (продуктов) по качеству – это...
3. Что учитывается при приемке продовольственных товаров?
4. Тара – это...
5. Естественная убыль – это...
6. В каких случаях обязательна инвентаризация?
7. Как оформляется инвентаризация?

### Эталон ответа

1. Приемка товаров (продуктов) по количеству – это приемка по массе нетто и количеству товарных единиц, поставляемых без тары или в открытой таре, или по массе брутто и числу мест продукции, поставляемой в таре, с последующей проверкой массы нетто и количества товарных единиц в каждом месте.

2. Приемка товаров (продуктов) по качеству – это проверка соответствия качества требованиям стандартов, техническим условиям, рецептурам и т.п., предусмотренным договором поставки.

3. При приемке продовольственных товаров учитывается следующее:

- мясо принимается только при наличии ветеринарного клейма и документа, свидетельствующего об осмотре и заключении ветнадзора;
- запрещается прием яйца без наличия ветеринарного свидетельства на каждую партию;
- молочные продукты должны приниматься в чистой стеклотаре и в ненарушенной упаковке;
- рыба охлажденная, горячего копчения, кулинарные изделия и п/ф из рыбы поступают сразу для реализации, хранение этой продукции на складе запрещено;
- запрещается прием безалкогольных и слабоалкогольных напитков с истекшим сроком реализации;
- хлеб и хлебобулочные изделия должны приниматься с проверкой качества продукции по органолептическим показателям.

4. Тара – это изделие, предназначенное для обеспечения количественной сохранности товаров в процессе хранения.

5. Естественная убыль – это потери при перевозке, хранении и реализации товаров, обусловленные их физико-химическими свойствами (усушка, утриска, утечка и т.п.).

6. Проведение инвентаризации обязательно в случаях:

- смены материально ответственного лица;
- установление фактов краж, хищений, ограблений, а так же пожаров и стихийных бедствий;
- ликвидации, реорганизации предприятия, передаче имущества в аренду, выкупе, продаже и в других случаях, предусмотренных законом.

7. Окончательные результаты инвентаризации определяются в бухгалтерии и оформляются сличительной ведомостью результатов инвентаризации. Со сличительной ведомостью бухгалтер обязан ознакомить материально ответственное лицо под подпись.

Контрольная работа № 3	<b>Тема 5</b> Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания
------------------------	--

## ПИСЬМЕННЫЙ ОПРОС

### Инструкция по проведению устного опроса

1. Внимательно прочитайте вопрос
2. Отвечайте письменно, подтверждайте конкретными примерами
3. Время выполнения: 2 часа

### Вопросы на тему:

#### **«Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров в предприятиях общественного питания»**

1. Как отчитываются заведующие кондитерским цехом?
2. Что такое наряд-заказ?
3. Как проводится инвентаризация на производстве?
4. Как проводят списание соли и специй?
5. Как определяют реализацию за наличный расчет?

6. Какой отчет составляют материально- ответственные лица на производстве?
7. Что такое дневной заборный лист?
8. Как оформляется поступление сырья на производство?
9. Как организована материальная ответственность на производстве?
10. Как производят сдачу готовых кондитерских изделий в экспедицию?

#### **Эталон ответа**

1. Заведующие кондитерским цехом составляют отчет о движении готовых изделий и с приложением соответствующих документов представляют его в бухгалтерию.

2. Заведующие кондитерским цехом составляет наряд-заказ на изготовление кондитерских изделий, который утверждается руководителем предприятия. На его основании заведующий цехом проводит расчет потребности сырья по установленным нормам и определяет количество сырья, подлежащего отпуску из кладовой с последующей проверкой бухгалтерией.

3. Проводится не реже одного раза в месяц. Путем перевешивания и пересчета материальных ценностей. Начиная с подсобных помещений. Проверенные помещения опечатывают. Результаты отражают в учете и отчетности того месяца, в котором она была окончена.

4. Составляется контрольный расчет. Остаток соли и специй на начало отчетного периода получают из предыдущего отчета. Поступление на основании ведомости учета движения продуктов на производстве и накладных. Фактический остаток на основании акта инвентаризации.

5. При самообслуживании с предварительной оплатой продукции и через официантов - по данным справки о реализации готовых изделий за наличный расчет, составленной на основании кассовых чеков; при самообслуживании с последующей оплатой - по заборным листам или по показаниям счетчиков контрольно-кассовых машин

6. Отчет о движении продуктов и тары на производстве

7. В заборном листе указывается наименование блюд, единицы измерения, количество отпущенных и возвращенных блюд, может быть указано два вида цен: цена продажная и учетная. В конце дня определяют общее количество и стоимость отпущенной на раздачу продукции. Составляется в двух экземплярах, указывая время отпуска блюд. Подписываются зав. производством и лицом, получившим готовые изделия.

8. Ежедневно заведующий производством составляет требование в кладовую для получения продуктов, необходимых для приготовления блюд на следующий день. Отпуск продуктов кладовщик оформляет накладной.

9. Применяется индивидуальная и бригадная материальная ответственность

10. По письменному разрешению руководителя предприятия и бухгалтера и оформляется приемной накладной.

#### *Критерии оценки*

*Оценка «5» - полностью освоил учебный материал, умеет изложить его своими словами, самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы преподавателя.*

*Оценка «4» - в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами, подтверждает ответ конкретными примерами правильно отвечает на дополнительные вопросы преподавателя.*

*Оценка «3» - не усвоил существенную часть учебного материала, допускает значительные ошибки при его изложении своими словами, затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами, слабо отвечает на дополнительные вопросы.*

*Оценка «2» - почти не усвоил учебный материал, не может изложить его своими словами, не может подтвердить ответ конкретными примерами, не отвечает на большую часть дополнительных вопросов преподавателя.*

*Оценка «1» - полностью не усвоил учебный материал, не может изложить знания своими словами, не может ответить на дополнительные вопросы преподавателя.*

### 3 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ НА ЭКЗАМЕНЕ

3.1. В результате освоения учебной дисциплины «Основы калькуляции и учета» обучающийся должен обладать следующими:

**знаниями:**

- 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 современном этапе;
- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;
- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;
- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;
- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;
- 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;
- порядок оформления и учета доверенностей;
- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;
- правила торговли;
- виды оплаты по платежам;
- виды и правила осуществления кассовых операций;
- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;
- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.

**умениями:**

- вести учет, 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;
- принимать оплату наличными деньгами;
- принимать и оформлять безналичные платежи;



-составлять отчеты по платежам

### 3.2. Задания для проведения экзамена

**ЗАДАНИЕ** письменное в форме тестирования закрытого типа, содержащее из 2 задачи и 10 вопросов, в двух вариантах.

**Текст задания:** понятная форма изложения вопроса, требующая письменного ответа на поставленный вопрос.

#### Условия выполнения задания

1. Место выполнения задания: учебная аудитория.
2. Максимальное время выполнения задания: 6 часов.
3. Вы можете воспользоваться: письменными принадлежностями.

3.3. *Пакет экзаменатора:* тестовое задание для опроса обучающихся по их количеству и эталоны ответов на тест.

## ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

### ВАРИАНТ № 1

#### Часть А

#### Ответить на вопросы.

1. **Дать определение понятию « Торговая наценка – это.....**
  - а) часть розничной цены товара предназначенной для возмещения расходов;
  - б) добавленная стоимость к покупным товарам, для возмещения расходов и получения прибыли;
  - в) добавленная стоимость к продажной цене, предназначенной для возмещения убытков.
2. **Какие формы ответственности используют в общественном питании:**
  - а) административная;
  - б) общественная;
  - в) материальная.
3. **Кем составляется и подписывается план – меню:**
  - а) заведующей и директором;
  - б) заведующей и калькулятором;
  - в) директором и бухгалтерией.
4. **Какой документ используют для расчета и образования цены на продукцию производства:**
  - а) авансовый отчет;
  - б) план – меню;
  - в) калькуляционная карточка.
5. **Какими техническими справочниками пользуются для расчета цен на мучные и кондитерские изделия:**
  - а) таблицы кондиций сырья;
  - б) технологические карты;
  - в) Сборник рецептов мучных и кондитерских изделий.
6. **Назовите размер предельной наценки на собственную продукцию предприятий при учебных заведениях:**
  - а) 25%;
  - б) 32%;
  - в) 20%.
7. **Условия заключение договора о материальной ответственности.**
  - а) между администрацией и сторожем,
  - б) между администрацией и заведующей столовой,
  - в) между администрацией и техническим персоналом.
8. **На какую норму дан выход супов в Сборнике рецептов:**

- а) 10л;
- б) 1л;
- в) 500гр.

**9. Как формируется в калькуляционной карточке колонка «Сумма в руб. коп»:**

- а) норма продуктов умножается на цену за кг;
- б) норма продуктов делится на цену за кг;
- в) норма продуктов вычитается из цены за кг.

**10. В каких единицах измерения даны закладки продуктов в Сборнике рецептов:**

- а) в литрах;
- б) в килограммах;
- в) в граммах.

### Часть В

**Задание № 1.** Определите какое количество порций каши вязкой молочной массой 200 г можно приготовить из 2,5 кг рисовой крупы

- а) 68 порц.
- б) 35 порц.
- в) 56 порций
- г) 146 порц.

**Задание № 2.** Составьте калькуляцию на творог со сметаной и сахаром, определите цену 1 порции (цены: творог 1 пачка 250 г – 45 руб., сметана за 1 кг - 130 руб., сахар за 1 кг - 40 руб.)

- а) 1138 руб. 50 коп.
- б) 11 руб. 39 коп.
- в) 3204 руб.
- г) 32руб. 04 коп.

### ВАРИАНТ № 2

#### Часть А

**Ответить на вопросы.**

**1. Торговая наценка в общественном питании должна быть :**

- а) больше торговой надбавки торговли;
- б) меньше торговой надбавки торговли;
- в) равна торговой надбавки торговли.

**2. Как определяется продажная стоимость продукции?**

- а) общая стоимость сырья + торговая наценка + наценка общественного питания;
- б) Общая стоимость сырья + торговая наценка;
- в) общая стоимость сырья + наценка общественного питания.

**3. Назовите документ по которому устанавливаются нормы вложения сырья каждого блюда:**

- а) по меню для потребителей,
- б) по Сборнику рецептов;
- в) по плану - меню.

**4. Укажите подписи лиц утверждающих план – меню на приготовление продукции:**

- а) директор и заведующая;
- б) директор и бухгалтер;
- в) заведующая и повара.

**5. Каким документом оформляются получение продуктов со склада:**

- а) транспортной накладной;
- б) наряд – заказом;
- в) требованием – накладной.

**6. Охарактеризуйте понятие «инвентаризация»**

- а) проверка и контроль сохранности материальных ценностей;
- б) письменное свидетельство о совершении хозяйственной операции;
- в) учет наличия материальных ценностей

**7. В каких единицах измерения даны закладки продуктов в Сборнике рецептур:**

- а) в литрах;
- б) в килограммах;
- в) в граммах.

**8. Назовите цель составления плана – меню:**

- а) сосчитать выручку;
- б) рассчитать потребность в продуктах;
- в) заказать продукты поставщикам.

**9. Как производится расчет по графе «Сумма» в калькуляционной карточке при определении продажной цены изделия или блюда?**

- а) суммируют показатель сырья и его стоимость;
- б) делят показатель сырья на его стоимость;
- в) умножают норму сырья на его стоимость.

**10. Какой графой Сборника рецептур пользуются повара овощного цеха?**

- а) брутто;
- б) нетто;
- в) « всего » продуктов.

### Часть В

**Задание № 1.** 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

**Задание № 2.** 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.)

- а) 340 руб. 00 коп.
- б) 34 руб. 00 коп.
- в) 6 руб. 80 коп.
- г) 15 руб. 00 коп.

### Ответы к тесту:

ВАРИАНТ № 1	ВАРИАНТ № 2
<b>Часть А</b>	
1) б	1) а
2) в	2) а
3) а	3) б
4) в	4) а
5) в	5) в
6) а	6) в
7) б	7) в
8) б	8) б
9) а	9) в
10) в	10) а
<b>Часть В</b>	
Задание 1	
а	в
Задание 2	
г	в

### Критерии оценивания результатов тестирования

Правильно выполненное задание части А оценивается в 1 балл.

Правильно выполненное задания части В оценивается в 5 баллов.

Выставляется:

«5» – за 20 – 19 баллов

«4» – за 18 – 17 баллов

«3» – за 16 – 13 баллов

«2» – менее 13 баллов

#### 4 ПЕРЕЧЕНЬ МАТЕРИАЛОВ, ОБОРУДОВАНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ В АТТЕСТАЦИИ

Технические средства обучения лаборатории:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- микрокалькуляторы.
- комплект учебно-наглядных пособий «Калькуляция и учет»
- типографные бланки

*Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы*

*Основные источники (печатные издания):*

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 25 апр. 2016 г.]. – М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.-М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- 4.ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
5. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для студ. учреждений СПО/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия», 2018 - 192 с.

*(электронные издания):*

- 1.Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016) [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_122855/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/)
- 3.Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей»
- 4.[http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_305/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/)
- 5.Правила продажи отдельных видов товаров (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. [http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila\\_rozничной\\_torgovli/](http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_rozничной_torgovli/)
- 6.Правила розничной торговли текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. [http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila\\_rozничной\\_torgovli/](http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_rozничной_torgovli/)

*Интернет-ресурсы*

1. <http://economy.gov.ru>
2. <http://www.consultant.ru>