Алмакаева Оксана Витальевна

ОГБПОУ СМТТ

Мастер производственного обучения

**Вопросы по предмету** **«Основы калькуляции и учета»**

 1. Сложный вид учета которой обеспечений непрерывное взаимосвязанное документальное отражение хозяйственных операций в различных изменениях

2. Это первичная регистрация хозяйственных операций с помощью документов в момент и в местах их совершенствования

3. Регистрация хозяйственных операций на счетах бухгалтерского учета

4. Перечислить главные цели учета товарных операций

5. Перечислить реквизиты для документа составленного унифицированной форме

6. При дополнение документа оставшееся свободные строки

7. Если не хватает одного блока, запись продолжают на другом, указывая

8. Внесение исправление в кассовые и банковские документы

9. Денежное выражение стоимости товара (услуги)

10. Цена по которой предприятие изготовитель отпускает свой товар

11. Добавленная стоимость к покупной цене товара, предназначенная для возмещения расходов

12. При составлении плана- меню блюда группируется по видам и

13. При составлении плана- меню необходимо учитывать

14. Основной нормативный документ для определения потребности и расхода сырья, выхода готовых блюд и изделий

15. С учетом каких потерь даны нормы выхода п/ф и готовых изделий в рецептуре

16. Сырье указанное в сборке (по брутто) в штуках, в граммах по (нетто)

17. Товара мясного, рыбного и овощного цеха выполняют МКО, поэтому получают продукты массой

18.При передачи из горячего цеха в холодной отварных продуктов, получают их массой

19. Цена на сырье, используемое при производстве продукции должна рассчитываться

20. Приемка товаров по количеству

21. Перемещение работников с индивидуальной материальной ответственностью сопровождается

22. Накладная вычитывается ……………… ……………… ………………. при отпуске товара покупателю

23. Отпуск продуктов осуществляется на основание ………………… и оформляется ……………………..

24. Передачу готовых изделий с производства на раздачу оформляется …………… или ………………. ………………….

25. В заборном листе указано две цены: цена продажи и ……………. учетная цена

26. Отчет о движении продуктов и тары на кухне применяется

27. Инвентаризация проводиться начиная с

28. В состав рабочий инвентаризационной комиссии входят

29. Учет сырья и готовых изделий ведется

30. Готовые изделия сданные в эксплуатацию показывают в документах в двух ценах:

31. При наличия конкретном цехе двух или более бригад наряд- заказ составляют

32. Материально- ответственное лицо …………. Составляет отчет о движении готовых изделий с приложением документов

33. Для контроля за выручкой, поступившей в кассу предприятия используют

34. Прием наличных денег кассирами предприятий производится по

35. Все поступления и выдачи наличных денег предприятия учитывается в

36. Бракеражная книга должная быть

37. Доля труда работников выраженная в денежной форме

38. Применяется две формы платы труда: ……………… и повременная

39. Дополнительный отпуск предоставляется за работу с вредными условиями труда, …. ………….. …………… ………………: продолжительность стажа …....... … ……………… …………………….. …………………

40. В сборнике рецептур в строке « Масса п/ф: указывают

41. Сборник рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий является ………………… ……… ………. для предприятия общественного питания выступающих кондитерские изделия

42. Норма закладки готового изделия дана на 100 штук, калькуляцию составляем на

43. Установленное комиссией фактическое количество товара отражается в

44. Ревизия кассы может быть

45. Естественная убыль

46. Проведение инвентаризации обязательно в случаях

47. Результаты инвентаризации определяется в

48. Отпуск продуктов не указанных в требовании или замена одного продукта другим

49. Количество заменяющих продуктов определяют следующих образом

50.Лица,………………. …….. ……………… ……………….. ………….. ………………, несущие ответственность за них.

1. Бухгалтерский; ответы
2. Документация;
3. Двойная запись;
4. Полная информация, достоверная о товарообороте и валовом доходе;
5. Наименование документа, дата составлению, измерители в натуральном и денежном выражение, должности и подписи ответственных лиц, правильность оформления;
6. Прочеркивание;
7. Продолжение;
8. Не допускается;
9. Цена;
10. Оптовая;
11. Торговая наценка;
12. Составу сырья;
13. Наличие сырья в кладовой, спрос покупателей, время года, мощность предприятия и т. д;
14. Сборник рецептур;
15. Изготовление, охлаждение, порционирование;
16. Яйцо;
17. Брутто;
18. Нетто;
19. На определенную дату;
20. По массе нетто и количеству товарных единиц;
21. Инвентаризацией ценностей;
22. Материально - ответственным лицом;
23. Требований, накладным;
24. Накладными, заборными листами;
25. Учетная;
26. Для контроля за движением и сохранностью сырья;
27. Подсобных помещений;
28. Председатель комиссии, материально- ответственного лица, и работник бухгалтерии;
29. По наименованиям, сортам, количеству, цене, сумме;
30. Отпуска (реализация) и калькуляции;
31. По каждой бригаде;
32. Ежедневно;
33. Кассовые аппараты;
34. Прикладным кассовым ордерам;
35. Кассовой книге;
36. Прошнурована, пронумирована, заверена круглой печатью;
37. Оплата труда;
38. Сдельная;
39. Ненормируемый рабочий день, работу в районах Крайнего Севера;
40. Массу основных дополнительных продуктов;
41. Нормативным документом;
42. 100 штук;
43. В инвентаризационной ведомости, акте или описи;
44. Плановой и внезапность;
45. Это потери при перевозке, хранении, реализации товаров (усушка, утруска);
46. Смены материально- ответственного сырья установление фактов краж, хищений, отравлений, а также товаров и стихийных бедствий, ликвидация предприятия;
47. 5- 10 дневный срок;
48. Не допускается;
49. Норму брутто по рецептуре умножают на изготовляемое количество порций или килограммов и эквивалентную массу;
50. Создавшие и подписавшие первичные учетные документы;