

**ПОГОДЖЕНО**

на засіданні методичної комісії  
з підготовки робітничих кадрів  
за галузевим спрямуванням:  
громадське харчування  
протокол № \_\_ від \_\_\_\_\_

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

заступник директора з  
навчально - виробничої  
роботи  
Андрій ВОЛОЩУК

**Навчальний предмет "Нормативні документи господарського обліку,  
калькуляції та звітності"**

Викладач Токарська Оксана Вікторівна

№ з/п	Дата	Назва предмету	№ групи	Тема	Завдання
1	07.04	Нормативні документи господарського обліку, калькуляції та звітності	5	Розрахунок сировини на необхідну кількість виробів.	Зайцева Г.Т., Горпинко Т.М. Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів Розрахувати закладку сировини на 47 штук по 70 г вафельної трубочки з начинкою (рец. ст.173); 1500г вафельних перекладанців (рец.ст. 173) <a href="http://book4cook.in.ua/?p=1">http://book4cook.in.ua/?p=1</a>
2	07.04	Нормативні документи господарського обліку, калькуляції та звітності	5	Розрахунок сировини на необхідну кількість виробів.	Зайцева Г.Т., Горпинко Т.М. Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів Розрахувати закладку

					сировини на 45 штук по 75 г бісквітного тістечка "Рулет з масляним кремом і желе" (рец. ст.279); <a href="http://book4cook.in.ua/?p=1">http://book4cook.in.ua/?p=1</a>
3	08.04	Нормативні документи господарського обліку, калькуляції та звітності	6	Контрольна робота	Дати письмову відповідь на питання. 1. Що розуміють під господарським обліком? Його види. (3б) 2. З яких розділів складається збірник рецептур борошняних кондитерських і булочних виробів? (2б) 3. Як вираховується відсоток сухих речовин кожного продукту, що вказується в рецептурі у графі "Вміст сухих речовин,%"? (4б) 4. За якою формулою розраховують кількість необхідної води для приготування тіста заданої вологості? (3б)
4	14.04	Нормативні документи господарського обліку, калькуляції та звітності	5	Розрахунок сировини на необхідну кількість виробів.	Зайцева Г.Т., Горпинко Т.М. Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів Розрахувати закладку сировини на 3,5 кг

					торта "Пісочно-фруктовий" (рец.ст. 340) <a href="http://book4cook.in.ua/?p=1">http://book4cook.in.ua/?p=1</a>
5	14.04	Нормативні документи господарського обліку, калькуляції та звітності	5	Контрольна робота	Дати письмову відповідь на питання. 1. Що розуміють під господарським обліком? Його види. (3б) 2. З яких розділів складається збірник рецептур борошняних кондитерських і булочних виробів? (2б) 3. Як вираховується відсоток сухих речовин кожного продукту, що вказується в рецептурі у графі "Вміст сухих речовин,%"? (4б) 4. За якою формулою розраховують кількість необхідної води для приготування тіста заданої вологості? (3б)