

Коми Республикаса йӧзӧс велӧдан, наука да том йӧз политика
министерство Министерство образования, науки и молодёжной политики
Республики Коми
Государственное профессионального образовательное учреждение
«Сыктывкарский торгово-технологический техникум»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ДПОУ «СТТТ»


Волков В.П.
13 11 2018 г.



**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА**

Уровень профессионального образования:

Среднее профессиональное образование
в рамках реализации программы
подготовки квалифицированных рабочих и
служащих
по профессии

43.01.09 – «Повар, кондитер»

Сыктывкар

2018

Фонд оценочных средств общепрофессиональной дисциплины ОП.05 «Основы калькуляции и учета» разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта (далее – фгос) по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм

Организация-разработчик:

Государственное профессиональное образовательное учреждение «Сыктывкарский торгово-технологический техникум» (далее ГПОУ «СТТТ»)

Разработчик:

Уланова Надежда Ренгольдовна, преподаватель ГПОУ «СТТТ»

Комплект фонда оценочных средств по общепрофессиональной дисциплине ОП.05 «Основы калькуляции и учета» рассмотрен и одобрен на заседании методического объединения протокол №9 от «24» мая 2018 года, утвержден педагогическим советом от 04.09.2018 года.

Оглавление

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	4
2. СПЕЦИФИКАЦИЯ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ.....	8
3. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ	13
ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА	13
ЛИТЕРАТУРА	17

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1. Область применения ФОС

Данный комплект оценочных средств предназначен для организации текущего и промежуточного контроля знаний обучающихся по дисциплине ОП.05 «Основы калькуляции и учета» по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм

Текущая аттестация по дисциплине ОП.05 «Основы калькуляции и учета» является обязательной для обучающихся ГПОУ «СТТТ». Результаты текущей аттестации обучающихся оцениваются по текущим результатам работы, куда входят устные и письменные ответы на вопросы, выполнение практических и самостоятельных работ, результаты тестирования и т.д.

Основная цель текущего контроля – диагностика знаний и умений в процессе усвоения очередной темы и, при необходимости, коррекция обучения. Регулярное проведение контроля текущего уровня усвоения деятельности позволяет исправлять недостатки обучения и достигать необходимого уровня усвоения.

Формой промежуточной аттестации по дисциплине является дифференцированный зачет по учебной дисциплины ОП.05 «Основы калькуляции и учета». Представленный ФОС содержит комплект заданий для проведения зачета.

1.2. Цели и задачи ФОС

В ходе организации текущего и промежуточного контроля оцениваются умения и знания обучающегося:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
------------	--------	--------

ПК 1.2-1.4,
 ПК 2.2-2.8,
 ПК 3.2-3.6,
 ПК 4.2-4.5,
 ПК 5.2-5.5

<p>-вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;</p>	<p>-вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;</p>	<p>-виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; -предмет и метод бухгалтерского</p>	
<p>-составлять товарный отчет за день; -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; - составлять план-меню, работать со сборником рецептур 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.</p>	<p>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;</p>	<p>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;</p>	

		<ul style="list-style-type: none"> - 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.
ОК 01	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	Определять актуальность	Содержание актуальной

	<p>нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
ОК 07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК 09	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации</p> <p>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
ОК 10	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>

2. СПЕЦИФИКАЦИЯ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ.

Критерии оценивания знаний и умений студентов по дисциплине
ОП.05 «Основы калькуляции и учет.

2.1. Оценка письменных работ обучающихся

Ответ оценивается отметкой «5», если:

- работа выполнена полностью;
- в логических рассуждениях и обосновании решения нет пробелов и ошибок;
- в решении нет математических ошибок (возможны некоторые неточности, опiski, которая не является следствием незнания или непонимания учебного материала).

Отметка «4» ставится в следующих случаях:

- работа выполнена полностью, но обоснования шагов решения недостаточны (если умение обосновывать рассуждения не являлось специальным объектом проверки);
- допущены одна ошибка, или есть два – три недочёта в выкладках, рисунках, чертежах или графиках (если эти виды работ не являлись специальным объектом проверки).

Отметка «3» ставится, если:

- допущено не более двух ошибок или более двух – трех недочетов в выкладках, чертежах или графиках, но обучающийся обладает обязательными умениями по проверяемой теме.

Отметка «2» ставится, если:

- допущены существенные ошибки, показавшие, что обучающийся не обладает обязательными умениями по данной теме в полной мере.
- преподаватель может повысить отметку за оригинальный ответ на вопрос или оригинальное решение задачи, которые свидетельствуют о высоком математическом развитии обучающегося;

- за решение более сложной задачи или ответ на более сложный вопрос, предложенные обучающемуся дополнительно после выполнения им каких-либо других заданий.

2.2. Оценка устных ответов обучающихся

Ответ оценивается отметкой «5», если обучающийся:

- полно раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренном программой и учебником;
- изложил материал грамотным языком, точно используя математическую терминологию и символику, в определенной логической последовательности;
- правильно выполнил рисунки, чертежи, графики, сопутствующие ответу;
- показал умение иллюстрировать теорию конкретными примерами, применять ее в новой ситуации при выполнении практического задания;
- продемонстрировал знание теории ранее изученных сопутствующих тем, сформированность и устойчивость используемых при ответе умений и навыков;
- отвечал самостоятельно, без наводящих вопросов преподавателя;
- возможны одна – две неточности при освещении второстепенных вопросов или в выкладках, которые обучающийся легко исправил после замечания преподавателя.

Ответ оценивается отметкой «4», если удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет некоторые из недостатков:

- в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившее математическое содержание ответа;
- допущены один – два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные после замечания преподавателя;

- допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов или в выкладках, легко исправленные после замечания преподавателя.

Отметка «3» ставится в следующих случаях:

- неполно раскрыто содержание материала (содержание изложено фрагментарно, не всегда последовательно), но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для усвоения программного материала (определены «Требованиями к биологической подготовке студентов» в настоящей программе по биологии);
- имелись затруднения или допущены ошибки в определении математической терминологии, чертежах, выкладках, исправленные после нескольких наводящих вопросов преподавателя;
- обучающийся не справился с применением теории в новой ситуации при выполнении практического задания, но выполнил задания обязательного уровня сложности по данной теме;
- при достаточном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность основных умений и навыков.

Отметка «2» ставится в следующих случаях:

- не раскрыто основное содержание учебного материала;
- обнаружено незнание обучающимся большей или наиболее важной части учебного материала;
- допущены ошибки в определении понятий, при использовании математической терминологии, в рисунках, чертежах или графиках, в выкладках, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов преподавателя.

2.3.Общая классификация ошибок

При оценке знаний и умений студентов учитываются все ошибки (грубые и негрубые) и недочёты.

Грубыми считаются ошибки:

- незнание определения основных понятий, законов, правил, основных положений теории, незнание формул, общепринятых символов обозначений величин, единиц их измерения;
- незнание наименований единиц измерения;
- неумение выделить в ответе главное;
- неумение применять знания, алгоритмы для решения задач;
- неумение делать выводы и обобщения;
- неумение читать и строить графики;
- неумение пользоваться первоисточниками, учебником и справочниками;
- потеря корня или сохранение постороннего корня;
- отбрасывание без объяснений одного из них;
- равнозначные им ошибки;
- вычислительные ошибки, если они не являются опиской;
- логические ошибки.

К негрубым ошибкам относятся:

- неточность формулировок, определений, понятий, теорий, вызванная неполнотой охвата основных признаков определяемого понятия или заменой одного - двух из этих признаков второстепенными;
- неточность графика;
- нерациональный метод решения задачи или недостаточно продуманный план ответа (нарушение логики, подмена отдельных основных вопросов второстепенными);
- нерациональные методы работы со справочной и другой литературой;
- неумение решать задачи, выполнять задания в общем виде.

Недочетами являются:

- нерациональные приемы вычислений и преобразований;
- небрежное выполнение записей, чертежей, схем, графиков.

Критерии оценки тестовых заданий

Тестовые задания оцениваются исходя из следующих критериев:

- за 50-65% набранных баллов выставляется оценка 3;
- за 66-85% набранных баллов выставляется оценка 4;
- за 86-100% набранных баллов выставляется оценка 5.

3. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА

Для выполнения работы по ОП.05 «Основы калькуляции и учета» отводится 40 минут. Работа состоит из 4 вариантов по 10 вопросов. В предложенных вариантах задания дифференцированы по уровням сложности. Задания с выбором правильного ответа обеспечивает обучающимся удовлетворительную оценку и является основой для наращивания оценки. Правильное выполнение задания с повышенной степенью сложности позволяют повысить оценку до «4» и «5». Это задание №1 в 1, 2, 3, 4 вариантах оценивается в 2 балла и задание №7 в 1, 2, 3, 4 вариантах оценивается в 3 балла. Задания №, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 10 – оцениваются по 1 баллу.

Вариант 1

1. Охарактеризуйте учетный натуральный измеритель используемый в общественном питании.
2. Условия заключение договора о материальной ответственности. а) между администрацией и сторожем, б) между администрацией и заведующей столовой, в) между администрацией и техническим персоналом. 3. Укажите подписи лиц утверждающих план – меню на приготовление продукции: а) директор и заведующая; б) директор и бухгалтер; в) заведующая и повара.
4. Какие показатели указываются в Сборниках рецептур в графе «брутто»? а) нормы полуфабриката; б) нормы сырья; в) выход готового изделия.
5. Какое количество порций берется за основу для расчета продажной стоимости блюд и изделий если по Сборнику рецептур выход указан в порциях? а) 200 порций; б) 10 порций; в) 100 порций.
6. Как производится расчет по графе «Сумма» в калькуляционной карточке а) суммируют показатель сырья и его стоимость; б) делят показатель сырья на его стоимость; в) умножают норму сырья на его стоимость.
7. Задача. Какое количество порций биточков рубленых можно приготовить из 40 кг мясного фарша если на порцию требуется 74 граммов.
8. 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.
9. Какой показатель по «норме сырья» берется для расчета стоимости гарниров и соусов, если по Сборнику рецептур их выход 1000гр: а) норма на 100пор; б) норма на 10кг; в) норма на 1кг.
10. Каким документом оформляются получение продуктов со склада: а) транспортной накладной; б) наряд – заказом; в) требованием – накладной.

2 вариант.

1. Охарактеризуйте трудовой измеритель в бухгалтерском учете.
2. Какие формы ответственности используют в общественном питании: а) административная; б) общественная; в) материальная.
3. Сколько экземпляров плана – меню составляется на производстве: а) 1 экземпляр; б) 4 экземпляра; в) 2 экземпляра.
4. Какие показатели записываются в графе «нетто» в Сборнике рецептов: а) норма п/ф; б) норма сырья; в) выход готовых изделий.
5. Торговая наценка в общественном питании должна быть : а) больше торговой надбавки торговли; б) меньше торговой надбавки торговли; в) равна торговой надбавки торговли.
6. Какой графой Сборника рецептов пользуются повара овощного цеха? а) брутто; б) нетто; в) « всего » продуктов.
7. Задача. Сколько порций « Ананаса свежего » можно приготовить из 5 кг ананаса, если на 1 порцию по рецептуре необходимо 182 г ананаса. Отходы при холодной обработке с удалением сердцевины 45%.
8. Как получают продажную цену изделия? а) стоимость сырьевого набора делят на 10 кг, 100 блюд; б) стоимость сырьевого набора умножают на 10 кг, 100 блюд; в) из стоимости сырьевого набора вычитают стоимость каждого продукта.
9. Какой документ является основанием для приготовления продукции на производстве. а) транспортная накладная; б) требование накладная; в) план – меню
10. 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 вариант.

1. Охарактеризуйте виды материальной ответственности.
2. Какой измеритель учета не существует в общественном питании. а) натуральный; б) природный; в) бухгалтерский
3. Охарактеризуйте понятие «инвентаризация» а) проверка и контроль сохранности материальных ценностей; б) письменное свидетельство о совершении хозяйственной операции; в) учет наличия материальных ценностей.
4. Кем составляется план – меню: а) заведующей и директором; б) заведующей и калькулятором; в) директором и бухгалтерией.
5. На какую норму дан выход супов в Сборнике рецептов: а) 10 л; б) 1 л; в) 500 гр.
6. Назовите размер предельной наценки на собственную продукцию

предприятий при учебных заведениях: а) 25%; б) 32%; в) 20%. 7. Задача. Рассчитать закладку соли, специй и зелени для приготовления 30 порций «Икры грибной», если по Сборнику рецептур на 1 порцию установлена норма расхода (г): соли - 2-3г; перца молотого – 0,002; зелени – 2-3г

8. Какой документ используют для расчета и образования цены на продукцию производства: а) авансовый отчет; б) план – меню; в) калькуляционная карточка.

9. Назовите документ по которому устанавливаются нормы вложения сырья каждого блюда: а) по меню для потребителей, б) по Сборнику рецептур; в) по плану _____ меню.

10. Как рассчитывают цены на горячие напитки: а) по норме на 100 порций; б) по норме на 1л; в) 10л.

4 вариант.

1. Охарактеризуйте учетный денежный измеритель применяемый в общественном питании. 2. Охарактеризуйте документы по месту составления: а) городские и районные; б) отдаленные и близкие; в) внутренние и внешние.

3. Дать определение понятию « План – меню»

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

а) в литрах; б) в килограммах; в) в граммах. 5. Назовите цель составления плана – меню: а) сосчитать выручку; б) рассчитать потребность в продуктах; в) заказать продукты поставщикам. 6. На какое количество сырья

рассчитывают цену продукции, если по

Сборнику рецептур выход составляет 1000грамм: а) 10 л; б) 1л; в) 20л.

7. Задача. Рассчитать сколько порций «салата из свежих помидоров» получится из 25 кг, если при холодной обработке % отходов составляет 20%, а на 1 порцию выход составляет 150гр.

8. Дать определению понятию « Торговая наценка» а) часть розничной цены товара, предназначенной для возмещения расходов; б) добавленная стоимость к покупной цене товара для возмещения расходов и получения прибыли; в) добавленная стоимость к продажной цене предназначенной для возмещения _____ убытков.

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. Какими техническими справочниками пользуются для расчета цен на мучные и кондитерские изделия: а) таблицы кондиций сырья; б) технологические карты; в) Сборник рецептур мучных и кондитерских изделий.

Ответы:

1 вариант.

1.С их помощью производится контроль по весу, количеству и объему, выражается в кг, штуках, литрах.

2.б).

3.а).

4.б).

5.в).

6.в).

7.54,05кг 8.б). 9.в). 10.в).

2вариант.

1.С их помощью рассчитывается производительность труда и начисляется заработная плата. Измеряются в минутах, часах, днях.

2.в).

3.а).

4.в).

5.а).

6.а).

7.15порций. 8.а).9.в). 10.а).

3 вариант.

1.Полной и ограниченной, индивидуальной и коллективной.

2.б).

3.в).

4.б).

5.б).

6.а).

7.Соль -60 – 90гр;перец черный – 0,0б; зелень – 60 -90грамм.

8.в).

9.б).

10.в).

4 вариант

. 1.С его помощью осуществляются различные расчетные операции, выражается в рублях.

2.в).

3.Документ определяющий план производства продукции на день.

4.в).

5.б).

6.а).

7.13порций.

8.б)

9.а).

10.в).

ЛИТЕРАТУРА

Основные источники:

Э/у:

1. Петров А.М. Общественное питание: учет и калькулированные себестоимости: Учебное пособие.-М.: КУРС, НИЦ ИНФРА – М,2015. – 270 с.
- 2.Учет и контроль в общественном питании: Учебное пособие/ Ю.А.Бабаев, А.М. Петров. – М.: КУРС : ИНФРА – М,2015. – 695 с.
- 3.Бабаев Ю.А. Бухгалтерский учет в торговле и общественном питании» Учебное пособие.- М:учебник: ИНФРА –М, 2015.-352 с.