И.И.ПОТАПОВА

КАЛЬКУЛЯЦИЯ ЖӘНЕ ЕСЕП

ЖҰМЫС ДӘПТЕРІ

«Білім беруді дамытудың федералдық институты» федералды мемлекеттік дербес мекемесі «Аспаз, кондитер» мамандығы бойынша алғашқы кәсіптік білім беру бағдарламаларын жүзеге асыратын білім беру мекемелеріндегі оқу үдерісінде пайдалану үшін оқу құралы ретінде ҰСЫНЫЛАДЫ

Тексерудің тіркеу нөмірі – 384, 4 қазан, 2010 жыл

МФМ «БДФИ» 8-ші стереотиптік басылым

ACADEMA

Мәскеу,
«Академия» баспа орталығы
2014

ӘӨЖ 657.47(075.32)
КБЖ 65.052я
722

Бұл кітап Қазақстан Республикасының Білім және ғылым министрлігі және «Кәсіпқор» холдингі» КЕАҚ арасында жасалған шартқа сәйкес «ТжКБ жүйесі үшін шетел әдебиетін сатып алуды және аударуды ұйымдастыру жөніндегі қызметтер» мемлекеттік тапсырмасын орындау аясында қазақ тіліне аударылды. Аталған кітаптың орыс тіліндегі нұсқасы Ресей Федерациясының білім беру үдерісіне қойылатын талаптардың ескерілуімен жасалды.
Қазақстан Республикасының техникалық және кәсіптік білім беру жүйесіндегі білім беру ұйымдарының осы жағдайды ескеруі және оқу үдерісінде мазмұнды бөлімді (технология, материалдар және қажетті ақпарат) қолдануы қажет.
Аударманы «Delta Consulting Group» ЖШС жүзеге асырды, заңды мекенжайы: Астана қ., Иманов көш., 19, «Алма-Ата» БО, 809С , телефоны: 8 (7172) 78 79 29, эл. поштасы: info@dcg.kz

Пікір берушілер:
ГОУ СПО арнайы пәндер оқытушысы *Н. Ю. Курбатова*
№28 Технологиялық колледж,Мәскеу қаласы.ГОУ СПО
жоғары білікті санаттағы арнайы пәндер оқытушысы– *Н.Н.Сомова*
В.Г.Федоров атындағы №47 Политехникалық колледж, Мәскеу қаласы.
ГОУ СПО жоғары білікті санаттағы аға оқытушы – *Л.В.Воронцова*.

Потапова И.И.

П64 Калькуляция және есеп: жұмыс дәптері: орта кәсіби білім мекемелеріндегі студенттерге арналған оқу құралдары / Потапова И.И. – 8 стереотиптік басылым – М;
«Академия» баспа орталығы, 2014. – 160 б.
ISBN 978-601-333-383-0 (каз.)
ISBN 978-5-4468-0938-7(рус.)

Жұмыс дәптері оқушыларға сөзжұмбақ, есеп, логикалық сұлба, сынақтама, бақылау сұрақтары және теориялық материалдарды меңгеруге көмектесетін тапсырмалардан тұрады. Есептің бірыңғай нысандарын қолдану және есептік құжаттарды стандарт бойынша толтыру ережелерімен таныстырады; есептік пәнді зерттеудің өзіндік және жүйелік деңгейлерін көтеруге ықпал білдіреді.
Оқу құралы «Аспазшы, кондитер»мамандығының кәсіби циклға кіретін пәнаралық курстарын игеру кезінде қолданылуы мүмкін.
Орта кәсіби білім беру мекемелерінің студенттеріне арналған.

ӘӨЖ 657.47(075.32)
КБЖ 65.052я722

ISBN 978-601-333-383-0 (каз.)
ISBN 978-5-4468-0938-7(рус.)

© Потапова И.И., 2005 © Потапова И.И., 2011, өзгертілген
©«Академия» білім беру-баспа орталығы», 2011
© Рәсімдеу. «Академия» 2011баспа орталығы

Құрметті оқырман!

Бұл оқу құралы «Аспазшы, кондитер» мамандығының оқу-әдістемелік жинағының бір бөлігі болып табылады.

Жаңа буынның оқу-әдістемелік кешендеріне жалпы білім беретін және жалпы кәсіби білім беретін, сондай-ақ кәсіби модульдерді меңгеруді қамтамасыз етуге мүмкіндік беретін дәстүрлі, әрі инновациялық оқу материалдары жатады. Әр жинақ жалпы және кәсіби құзырларды, тіпті жұмыс берушінің талаптарын есепке ала отырып, меңгеру үшін қажетті оқулықтар мен оқу құралдары, оқыту мен бақылаудың құралдарынан тұрады.

Оқу басылымдары электрондық білім беру ресурстарымен толықтырылады. Электрондық ресурстар интерактивті жаттығулары мен тренажерлары бар теориялық және практикалық модульдер, мультимедиялық нысандар, ғаламтордағы қосымша материалдар мен ресурстарға сілтемелерден тұрады. Оларға сөздік пен оқу үдерісінің негізгі параметрлері: жұмыс уақыты, бақылау және іс-тәжірибелік тапсырмалардың орындалу нәтижелері тіркелетін электронды журнал қосылған. Электрондық ресурстар оқу үдерісіне жеңіл кіріктіріле алады, әрі түрлі оқу бағдарламаларына бейімделуі мүмкін.

Кіріспе

Ұсынылған жұмыс кітабы «Калькуляция және есеп беру негіздері» пәні бойынша бастауыш кәсіптік білім беру мекемелеріндегі «Аспаз, кондитер» мамандықтары бойынша студенттердің дағдыларын нығайтуға арналған. Жұмыс кітабы «Калькуляция және есеп» оқу-әдістемелік құралы үшін әзірленген және курстың негізгі мазмұнына сәйкес келетін 11 тараудан және анықтамалық материалды есептеу үшін қажетті пәндерден тұрады. Жұмыс дәптері есептердің бірыңғай формаларын қолдана отырып, есепке алу құжаттарын дұрыс толтыру дағдыларын үйренуге көмектесетін тапсырмаларды, бақылау сұрақтарын, тесттерді, логикалық сұлбалар мен тапсырмаларды және кроссвордтарды қамтиды. Сонымен қатар, осы тақырыпты тәуелсіз және жүйелі түрде зерттеу деңгейін көтеруге ықпал етеді.

Тапсырманы орындау талаптары дәстүрлі түрде, қолжетімді үлгіде баяндалған және алдағы уақытта оқушыларға өз білімдерін тәжірибеде қолдануға және өз күшіне деген сенімділікті игеруге көмектесетіндей пәндер бойынша дағдыларды игеруге бағытталған.

Жұмыс дәптерін оқу материалын тақырыптық немесе қорытынды қайталауды ұйымдастыру, студенттердің білімін бақылау, сондай-ақ үй тапсырмаларын орындау үшін қолдануға болады.

Бұл нұсқаулық мұғалімдердің жұмысын жеңілдетеді, себебі бұл сыныпта жұмыс істеу үшін дайын дидактикалық материалға ие.

Потапова И. Калькуляция және есептеу: бастапқы кәсіби білім беру оқу құралы. – М.: «Академия» баспа орталығы, 2004. – 160 бет.

1

БУХГАЛТЕРЛІК ЕСЕПТІҢ ЖАЛПЫ СИПАТТАМАСЫ

1.1 АНЫҚТАМА БЕРІҢІЗ ЖӘНЕ СҰРАҚТАРҒА ЖАУАП БЕРІҢІЗ

1. Қоғамдық тамақтандыру тауарларына не жатады?

а) _____

б) _____

в) _____

2. Есепке қандай талаптар қойылады?

а) _____

б) _____

в) _____

3. Анықтама беріңіз:

шаруашылық есеп— _____

_____

4. Есептік өлшеуіштерді сипаттап, мысал келтіріңіз:

а) табиғи

б) еңбектік_____

в) ақшалай_____

5. Ресей Федерациясында бухгалтерлік есеп қандай валютада жүргізіледі?

6. Бухгалтерлік есептің пәні не?

_____

_____

7. Анықтама беріңіз:

кәсіпорынның шаруашылық құралдары — _____

_____

8. Кәсіпорынның қандай құралдары негізгі болып саналады? Мысал келтіріңіз.

_____

_____

1.2 ТАПСЫРМАНЫ ОРЫНДАҢЫЗ

1. 1.1 кестені толтырып, есептің түрлерін салыстырыңыз.

1.1 кесте

Есеп	Тағайындалуы	Ақпаратты алу жылдамдығы	Деректерді қолдану
Бухгалтерлік			
Оперативті-техникалық			
Статистикалық			

1.2 кестені толтырып,бухгалтерлік есептің элементтерін атаңыз және оларды сипаттаңыз.

1.2 кесте.

Бухгалтерлік есептің элементі	Сипаттама

1.3 ТЕСТ

Дұрыс жауапты таңдаңыз және оны белгілеңіз.

1. Берілген анықтамалар есептің қай түріне жатады: бақылау, өлшеу, тіркеу және жалпы шаруашылық операциясы мен оның нәтижелері:

а) шаруашылық;
б) бухгалтерлік;
в) статистикалық?

2. Бухгалтерлік есепке қандай талаптар қойылады:

а) нақтылық және объективтілік;
б) құжаттарды мерзімінен кеш тапсыру;
в) есептің ерікті нысаны?

3. Қандай өлшеуіш жоқ:

а) табиғи;
б) ақшалай;
в) бухгалтерлік?

4. Есептің қай түрі мына анықтаманы сипаттайды: күрделі, үзіліссіз, әртүрлі өлшеуіштегі шаруашылық операциялардың өзара құжатты қатынасы;

а) бухгалтерлік;
б) статистикалық;
в) оперативті-техникалық?

5. Есепке алу қандай операцияларды орындау кезінде немесе оларды жүзеге асыру сәтінде белгілі бір операцияларды тікелей қадағалауды көздейді:

а) статистикалық;
б) оперативті-техникалық;
в) бухгалтерлік?

6. Табиғи өлшеуіштер нені есепке алады:

а) жұмыс уақытын;
б) кәсіптегі жұмысшылардың санын;
в) материалдық құндылықтарды?

7. Инвентаризация дегеніміз не:

а) материалдық құндылықтардың белгілі бір сипаттамаларына есеп жүргізу нәтижелерін топтастыру;
б) материалдық құндылықтардың қауіпсіздігін тексеру және бақылау;
в) жасалған шаруашылық операциясының жазбаша куәлігі?

8. Бухгалтерлік есептің қорытынды элементін атаңыз:

а) есеп беру;
б) квитанция;
в) баланс.

9. «Қосарланған жазба» дегеніміз не:

а) барлық жазбалар әрбір есепте екі рет жасалады;
б) барлық жазбалар өзара байланысты шоттарда жасалады;
в) шоттардағы барлық жазбалар журналдарға көшіріледі?

10. Негізгі қаржы көздеріне жатады:

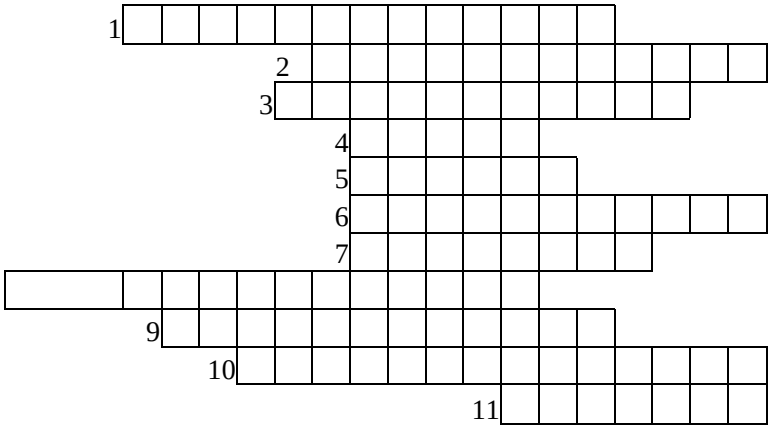
а) банк несиелері;

б) кәсіптің жарғылық қоры;

в) бюджетке қарыз болу.

1.4 СӨЗЖҰМБАҚ

Көлденең жатқан 11 сөзді табу арқылы тігінен белгіленген шифрлі сөзді оқи аласыз.



1. Шаруашылық құралдар мен олармен жасалатын операциялар хронологиялық тәртіппен тіркелген және өз уақытында құжаттармен рәсімделген есеп түрі.
2. Кәсіпорынның экономикалық қызметінде қаражат айналымының бастапқы кезеңі қандай үдеріс болып табылады?
3. Пайдаланылған шикізат пен өнімдердің көлемін есепке алу үшін пайдаланылатын өлшеуіштің түрі.
4. Біздің елде бухгалтерлік есеп жүргізілетін валюта.
5. Ұйымның активтері мен оның көздерін ақшалай түрде көрсету тәсілі.
6. Кәсіпорын басшылығының қызметкерлердің қатысуына жағдай жасау үшін есепке алу талаптары.
7. Кәсіпорынның мүлкі мен міндеттемелері туралы ақпараттарды белгілі бір күнге ақшалай түрде топтастыру және жинақтау әдісі.
8. Мүліктің нақты қол жетімділігін есепке алу деректерімен сәйкестігін тексеру әдістемесі.
9. Құжаттарды пайдалана отырып, шаруашылық мәміле жасасқан кезде олардың тіркелген жері мен орны бойынша бастапқы тіркеу жасау.
10. Елдің дамуын ұзақ мерзімді жоспарлау үшін қажетті экономикалық қызмет деректерімен қамтамасыз ету.

2

ҚОҒАМДЫҚ ТАМАҚТАНДЫРУДА БУХГАЛТЕРЛІК ЕСЕПТІ ҰЙЫМДАСТЫРУ

2.1 АНЫҚТАМА БЕРІҢІЗ ЖӘНЕ СҰРАҚТАРҒА ЖАУАП БЕРІҢІЗ.

1. Кәсіпорынды тиімді жұмыспен қамтамасыз ету үшін қандай міндеттерді шешу керек?

а) _____

_____

б) _____

_____

в) _____

_____

г) _____

_____

д) _____

_____

е) _____

_____

2. Кәсіпорындарда қолданылатын есептің сұлбасын атаңыз:

а) _____

_____

б) _____

_____

3. Анықтама беріңіз: бухгалтерлік есеп нысаны —

_____

_____

4. Бухгалтерлік есепте қандай құжаттар қолданылады?

_____

_____

5. Құжаттар не үшін қолданылады?

6. Құжаттарды рәсімдеуге және тіркеуге қойылатын талаптар қандай?

7. Құжаттардағы қателерді қалай түзетуге болады?

2.2. Тапсырманы орындаңыз

1. 1. Есептеу формасының сәйкестігі мен анықтамасын 2.1 кестесінде толтырыңыз.
2.1 кесте

Есеп нысаны	Анықтама	Сәйкестендіру нөмірі
1. Журналды-ордерлік	Өзіне бухгалтерлік есептің хронологиялық және жүйелік жазбаларын біріктіреді	
2. Мемориалдық-ордерлік	Негізгі тізім ордер журналдары мен қосымша тізімдемелер болып табылады	
Шаруашылық операциясы кітабы	Есеп тізімдемелерін қолдану: негізгі құралдар, есептелген амортизациялық аударымдар, өндірістік шығындар және т.б.	
4. Басты журнал	Алғашқы бухгалтерлік құжаттар негізінде мемориалдық ордерлер жасау	
5. Есеп тізімдемесі	Шаруашылық операциялар кітабын жүргізу	

2. 2.2 кестесін толтыра отырып, құжат топтарының әртүрлі белгілерін сипаттаңыз.

2.2 кесте

Құжат топтары	Түрлері	Қызметі	Мысал
Қызметі бойынша			
Операциялардың көрсетілу көлемі бойынша			
Экономикалық операцияларды қамту жағдайы бойынша			
Шоттардың саны бойынша			
Жасау жері бойынша			
Механикаландыру құралдарын пайдалану дәрежесі бойынша			

2.3. Тест

Дұрыс жауапты таңдаңыз және оны белгілеңіз.

1. Бас бухгалтерді кім қызметке тағайындайды және одан босатады:

а) кәсіпорын қызметкерлерінің жалпы жиналысы;

б) кәсіпорын басшысы;

в) кадр бөлімінің меңгерушісі?

2. Құжаттарды рәсімдеу үшін бас бухгалтердің талаптары кім үшін міндетті болып табылады?

а) меңгеруші үшін;

б) кәсіпорынның барлық қызметкерлері үшін;

в) кәсіпорынның материалдық жауапты қызметкерлері үшін?

3. Басшы мен бас бухгалтер арасында келіспеушіліктер болған жағдайда құжаттар әрі қарай іске асу үшін қабылдана ма?

а) иә;

б) жоқ;

в) директордың тиісті бұйрығымен шығарылғаннан кейін?

4. **Бас бухгалтер кімге бағынады:**

а) менеджерге;

б) меңгерушіге;

в) кадр бөлімінің меңгерушісіне?

5. Бас бухгалтердің міндеті:

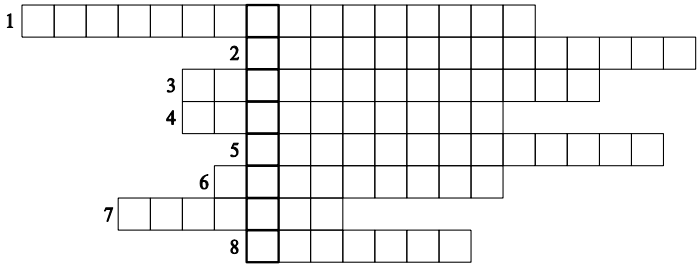
а) кәсіпорында өткізілетін барлық шаруашылық операцияларды өткізу;

б) есеп-қисап жүргізу және есеп беру;

в) тағам өндіру жоспарын атқару?

2.4 Сөзжұмбақ

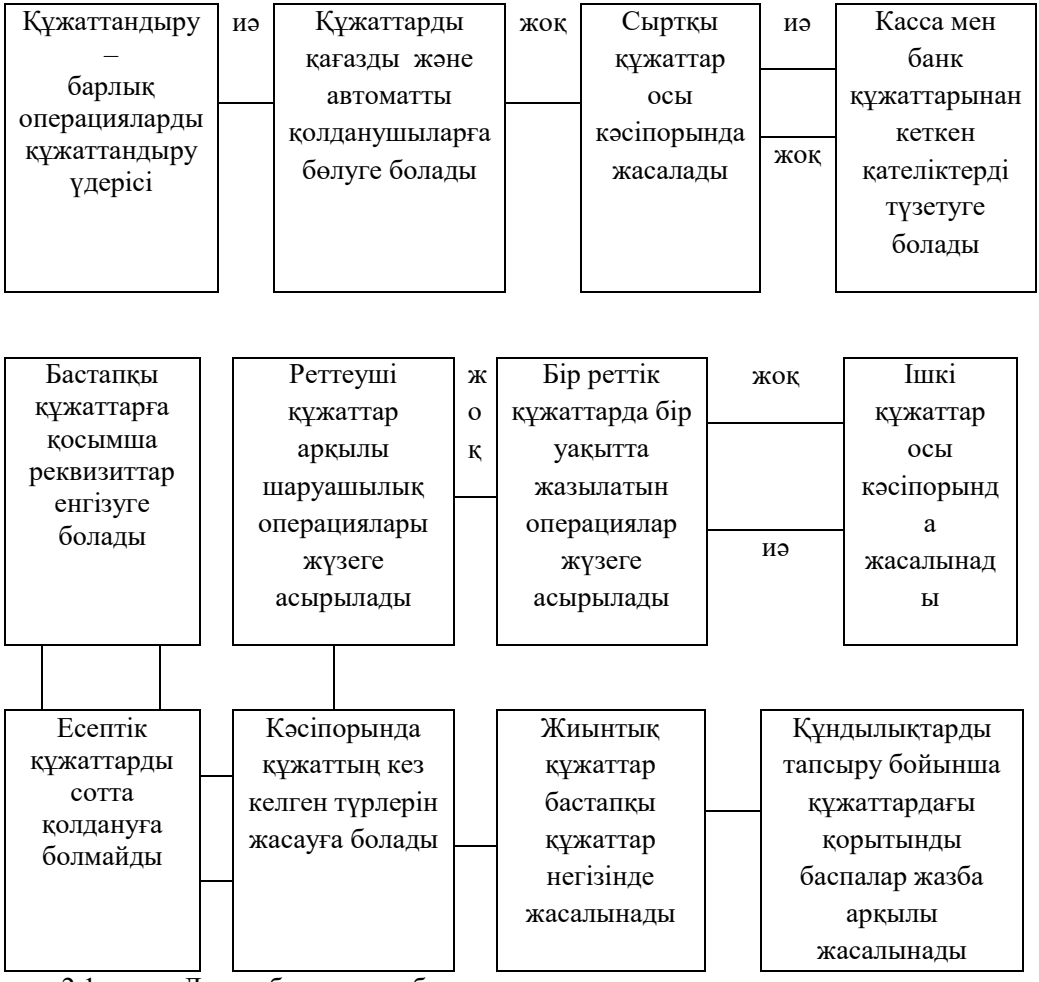
Көлденең жатқан 8 сөзді табу арқылы тігінен орналасқан шифрлеген сөздерді таба аласыз.



1. Шаруашылық операциясын жасау туралы бұйрықтары бар құжаттар.
2. Шаруашылық операцияларды жүзеге асыру фактісін куәландыратын құжаттар.
3. Біртекті шаруашылық операцияларды жасаған кезде рәсімдейтін құжаттар.
4. Осы кәсіпорынның деректер аппараты болып табылатын құжаттар.
5. Көптеген элементтері (сызығы) бар құжаттар.
6. Бір немесе одан да көп шаруашылық мәмілелер жасалған кезде шығарылатын құжаттар.
7. Бастапқы құжаттар негізінде жасалған құжаттар.
8. Бухгалтерлік есептің прогрессивті формалары мен әдістерін қолданудың үздік тәжірибесі негізінде бөлімшелер мен жеке кәсіпорындардың қатысуымен Ресей Қаржы министрлігі әзірлеген құжаттар.

2.5 БАҒДАР

Әрбір қадамдық торда жауап беруге тиіс сұрақтар бар. Бірінші шытырманның бірінші торынан өтіп (2.1 сурет), соңғы торға әкелетін жолды табуымыз керек. Егер ұяшыққа жазылған сөз дұрыс болса, «иә» нұсқасын басу арқылы жолды жалғастырыңыз. Егер үкім дұрыс емес болса, онда «жоқ» нұсқасы бойынша жылжу керек. Жауапты нөмір сандары түрінде жазыңыз.



2.1 сурет. Дұрыс бағдарды табыңыз

3

МИКРОКАЛЬКУЛЯТОРЛАРҒА АРНАЛҒАН ЕСЕПТЕР

3.1. Анықтама беріңіз және сұрақтарға жауап беріңіз

1. Алғашқы электронды калькулятор қашан және қайда пайда болды?

_____

2. Калькулятордың қандай түрлері бар?
   а) _____
   б) _____

3 Микрокалькулятордың негізгі құрылғыларын атаңыз:
   а) _____
   б) _____
   в) _____

4 Микрокалькуляторда үтір орнын қалай анықтауға болады ?

_____

_____

5 Микрокалькуляторда пайыздық көрсеткіштерді қалай анықтайды?

_____

_____

3.2 ТАПСЫРМАНЫ ОРЫНДАҢЫЗ

1. Келесі сандардың ретін анықтаңыз:

а) 5 326	б) 25,02	в) 0,1003
0,67	15,94	126,47
1,006	0,0004	0,1115
9,043	3,576	3,075
г) 30,0005	д) 0,0015	е) 15,34
2 000	1765	132
79,79	2,074	11,003
0,55	21,14	3,754

2. Шығарманың ретін анықтаңыз және орнын үтірмен көрсетіңіз:

а)34,35-0,73 = (250 755);
273-0,34 = (9 282);
0,382-5,44 = (207 808);
241,71-0, 22 = (531 762);

б)71,2-34,6 = (246 352);
624-6,71 = (418 704);
0,44-6,74 = (29 656);
81,2- 12,31 = (999 572)

3. Дербес тәртібін анықтап, орнын үтірмен көрсетіңіз:

а) 237 : 12,5 = (1 896);
17,3 : 17,3 = (1);
0,468 : 26,7 = (124 956);
0,00548 : 27,4 = (2);
418,5: 25 = (1 674000);

б)418,6 : 0,65 = (644);
42,6: 0,213 = (200);
5642 : 91 = (62);
63,5: 0,005 = (1 270 000);
0,00354 : 0,25 = (1 416).

4. Сандарды қосып, есептеулердің нәтижелерін жазыңыз:

а) 334 + 121 + 15 + 32 + 85 =
б) 211,2 + 143 + 54,76 + 17,05 + 543 =
в) 16,78 + 594,87 + 11, 34 + 126 + 84,3 =
г) 102,02 + 48,76 + 97,86 + 2 359,23 + 17,05 =
д) 1 028,9 + 376,5 + 7 601,87 + 24,6 + 1 013,45 =

5. Сандарды алып тастаңыз және есептеулердің нәтижелерін жазыңыз:

а) 743 - 255 =
891 - 36 =
27,8 - 15,78 =
54,66 - 38,77 =
5 071 - 4325 =

б) 76,33 - 49,98 =
154,00 - 132,67 =
566 - 492 =
2001 - 143 =
643 - 587,42 =

в) 947,51 - 24,13 =
63,2 - 19,6 =
0,43 - 0,38 =
20 - 18,67 =
124,6- 37,8 =

г) 51,8 - 25,77 =
1054,01 - 328,9
17,5- 3,08 =
24,75- 0,87 =
125,9 - 119,64 =

д) 60,25 - 31,66 =
59,88 - 42,14 =
4,62 - 3,12 =
53,7 - 3,68 =
14,26 - 13,71 =

е) 28,17 - 15 =
153,6- 0,19 =
115,4 - 98,67 =
16,76- 7,77 =
4,36 - 2,15 =

6. Сандарды көбейтуді орындаңыз және есептеулердің нәтижелерін жазып алыңыз:

а) 224-31 =
145-95 =
76,4-13,5 =
143-189 =

б) 43,5-13,8 =
18,9-35,2 =
17,4-18,3 =
15-19 =
99,1-88,5 =

в) 0,31-0, 22 =
0,56-28,7 =
15,76-0,075 =
13,3-0,07 =
14,25- 19,84 =

г) 59,38-1 231
91,49-10,43
43,7- 15,22
140,2·0,13 =
9,87- 12,3 =

д) 745,8-22,3 =
437,5- 10,02 =
899,9-41,4 =
9,87-12,3 =
50,42-23,61 =

е) 54,38-1 213
0,93-1,52 =
14,2·0,13 =
46,6·21,13 =
71,66·60,53

7. Сандарды бөлуді орындаңыз және есептеу нәтижелерін дәлдікпен жазыңыз

а)864 : 25 =
2 634 : 12 =
143 : 11 =
874 : 25 =
4 593 12 =

б) 1 234 : 34 =
256 : 12 =
1 748 : 147 =
436 : 71 =
8 056 : 562 =

в) 6 768 : 564 =
8 790 : 543 =
1 414 : 14 =
9 075 : 65 =
7 140 79 =

г) 1 736 : 16 =
137 : 25 =
548 : 16 =
127 : 23 =
2 588 : 32 =

д) 951 : 75 =
753 : 15 =
2 300 : 64 =
181 : 16 =
862 : 400 =

е) 1035 : 27 =
1 485 : 33 =
2 736 : 19 =
2 638 : 44 =
3 947 : 43 =

8. Өрнектердің мәндерін табыңыз және есептеулердің нәтижелерін жазыңыз:
а) (25 + 117 + 34 - 46 - 71 + 63 + 78 - 55 - 23 + 92) : 102 =
б) (47 + 124 - 96 + 45,7 - 34,2 + 67,8 - 74,1 + 55,5 + 96,4 - 66,3) : 16 =
в) (147,3 - 54,9 + 73,2 - 112,1 + 453 - 276,8 - 33 + 49,5 + 83,4 -112,5) : 24 =
г) (29 + 46,7 + 123,4-215 + 143,6 - 13,8 + 387,9 - 295,7 - 27 + + 15) : 12,5 =
д) (47 + 124 - 92 + 163 - 224 + 49,5 + 218,7 - 115,2 + 22,4 -17,6) : 11,72 =
е) (421 - 258 - 34,2 + 44,4 - 67,9 + 113,2 - 28,6-17,5+259,3-117,7) : 12,5 =
ж) (22,3 + 174,9 + 356,7 - 412,3 + 246,8-337,9+15,8+75,7-11,1-12) : 8,2 =
з)(1567,9 - 863,5 - 243,8 + 2355,4 - 987,2 - 55,8+27,8-15-94,3+22,3):54,5 =

9. Өрнектердің мағынасын табыңыз және есептеулердің нәтижелерін жазыңыз:

а) (34 + 77 + 28 - 71 - 36 - 22 + 14 + 86 - 29 - 71) 41 =
б) (18,4 + 29,8 + 76,8 - 33,9 - 56,2 - 11,3 + 18,4 + 94,7 - 68,5 -18,1) 12,4 =
в) (2,3 + 4,7 + 11,9 - 5,6 - 0,8 - 1,6 - 0,5 + 2,3 + 5,8 - 4,2) 14,3 =
г) (127,9+256,3-194,7+557,6-589,2+115,9+966,2-835,7-1,5 - 328) 11,5 =
д) (478,8-399,4+574,6+873,3-992,1-123,8+385,7+145,2-929,3-126,9)-57,4 =
е) (74,4 + 12,3 + 59,3 - 37,4 - 72,6 - 15 + 7,6 + 13,4 - 9,1 - 0,5) 16,3 =
ж) (15,19+27,09+35,17-24,36-39,18-12,13+18,91+24,7-18,93-19,94) 17,5 =
з)(19,05 + 36,18 +64,7-52,89-34,08-7,6+95,72+68, 05-72,33-41,15) 12,2 =

10. Төмендегі тапсырмалардағы пайыздық көрсеткішті табыңыз және 3.1 кестеде алынған нәтижелерді жазыңыз.

3.1 кесте

Басталу саны	Пайыздық мөлшерлеме%	Пайыздық мөлшер
54 648	13,5 18,9 14 52,1	
48 819	36,4 12 73,5 43	
67 183	15 11,4 42,6 31,8	

11. Төмендегі тапсырмалар бойынша пайыздық көрсеткішті табыңыз және 3.2 кестеде алынған нәтижелерді жазып алыңыз.

3.2 кесте

Басталу саны	Пайыздық мөлшер	Пайыздық мөлшерлеме%	%
15 436	2377,144 4013,36 6591,172 5695,884		
1452	363 342,672 171,336 1096,26		
85 247	12 787,05 20 970,762 28 387,251 2898,398		

12. Келесі тапсырмалардағы бастапқы нөмірлерді табыңыз және 3.3кестеде алынған нәтижелерді жазыңыз.

3.3 кесте

Пайыздық мөлшер	Пайыздық мөлшерлеме%	Басталу саны
253	18,4 25 5,5 2,2	

Пайыздық мөлшер	Пайыздық мөлшерлеме%	Басталу саны
844	25 64 16 42,2	
1245	9,96 12 60 33,2	

3.3 ТЕСТ

Дұрыс жауапты таңдап, оны белгілеңіз.

1. «Дөңгелек сан» термині нені білдіреді?

а) онда есептеудің берілген нақтылығына сәйкес келетін белгілер мөлшерінің сақталуы;

б) бөлшек бөлігі санында тастау;

в) Мөлшері берілген есеп нақтылығына сәйкес келетін нөлдерді үтірден кейінгі санға қосу

2. Санды дөңгелектеу үшін қандай әрекеттерді жасау керек:

а) санның дәлдік дәрежесіне байланысты сол жақтан бастап, бір немесе бірнеше саннан басталатын нөмірге тастаңыз;

б) санның дәлдік дәрежесіне байланысты оң жақтан бастап, бір немесе бірнеше саннан басталатын санға ие болыңыз;

в) жоғарыда аталғандардың барлығын жасайсыз?

3. Егер ең жоғарғы шығарылған ағымның мәні 5-тен көп болған жағдайда, санды дөңгелектеу жолын көрсетіңіз:

а) соңғы сақталған цифрдегі сан бірлікке азаяды;

б) цифрде қалған соңғы сан өз құнын сақтайды;

в) соңғы сақталған цифрдегі сан бірлікке көбейеді?

4. Егер ең жоғары есептен шығарылған түсірудің мәні 5-тен кем болса, санды қалай дөңгелектейді:

а) соңғы сақталған цифрдегі сан бірлікке азаяды;

б) цифрде қалған соңғы сан өз құнын сақтайды;

в) 5 санынан кейін жойылған бөлікте 6, 7, 8, 9 сандары болса, санда қалған соңғы цифр бірлікке көбейеді?

5. Егер ең жоғарғы шығарылған ағымның мәні 5-ке тең болған жағдайда, санды дөңгелектеу жолын көрсетіңіз:

а) соңғы сақталған цифрдегі сан бірлікке азаяды;

б) цифрде қалған соңғы сан өз құнын сақтайды;

в) соңғы сақталған цифрдегі сан бірлікке көбейеді?

4.

Қоғамдық тамақтандырудағы баға белгілеу

4.1. Анықтама беріңіз және сұраққа жауап беріңіз

1. Анықтама беріңіз:
бағасы — _____
мәзір жоспары — _____

2. Мәзір жоспарындағы тағамдардың реті қандай?
_____
_____

3. Мәзір жоспарын кім және қашан жасайды?
_____

4. Өндірісте мәзір жоспарының неше көшірмесі бар?
_____

5. Мәзір жоспарын кім бекітеді?
_____

6. Ыдыс-аяқ пен аспаздық өнімдерге арналған рецептер жинағы туралы келесі сұрақтарға жауап беріңіз:
а) Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарындағы рецептер жинағы қандай?
б) Рецепт жинағында берілген өнімнің бетбелгісі қандай бірліктерде?
в) «Брутто» бағанында не көрсетіледі?
г) «Нетто» бағанында не көрсетіледі?
д) «Жартылай фабрикаттың салмағы» деген жолда не көрсетіледі?

7. Ұннан жасалған кондитерлік өнімдерге және нан-тоқаш өнімдеріне арналған рецепт жинағы бойынша келесі сұрақтарға жауап беріңіз:

а) рецептер жинағында қандай талаптар бар?
_____
_____

б) дайын өнімнің қандай шығарылымы рецептер жинағы болып табылады?
_____
_____

в) қандай өнім тобына рецептер жинағы кіреді?
_____
_____

г) рецептураларға өзгерістерді қалай енгізуге болады?
_____

д) рецепттер жинағында өнім топтары үшін берілген сапалық көрсеткіштер қандай?

е) рецепттер жинағында қандай көрсеткіштер граммен берілген?

ж) рецепт бойынша шикізаттың мөлшері 0,05 г-нан аз болса, не істеу керек?

з) құрғақ заттардағы шикізат шығынын қалай дөңгелектеуге болады?

8 Қандай құжатта калькуляцияны есептейді?

9 Қандай норма бойынша өнімдердің көбі есептеулерге енгізілген?

10 Егер бетбелгінің нормасы бір ғана порцияға берілген болса, порцияның қанша бөлігін есептейді?

11 Егер бетбелгі жылдамдығы 1000 г үшін берілсе, есеп қанша болады?

12 Тұз бен дәмдеуіштердің санын қалай есептейді?

13 Алғашқы тағамдарға арналған бағаны есептеу кезінде нені есте сақтау керек?

14 Гарнирлер мен тұздықтарды есептеу қалай жасалады?

15 Шай мен кофеге арналған шығындар қалай есептеледі?

16 Кондитерлік тағамдардың өнімдерін есептеу ерекшеліктері қандай?

_____

_____

17 Есептеу картасының «Сома» бағанындағы көрсеткіштер қалай анықталады? _____

_____

18 Өнімнің сату бағасын қалай аласыз?

_____

_____

19 Есептеуді қажет ететін тағамдардың ассортиментін қандай құжаттар арқылы анықтайды?

_____

_____

20 Қандай құжаттар азық-түлік құнын есептеу кезінде шикізаттың нормасын белгілеу үшін негіз болып табылады? _____

_____

21 Есептеу картасына кім қол қояды және олар қайда сақталады?

_____

_____

22 Цех аспаздары рецептуралар жинағының қай бағанын қолданады?

а) ет _____

б) балық_____

в) көкөніс _____

г) салқын тағам _____

д) ыстық тағам _____

23 Егер бетбелгі нормасы бір порция үшін берілсе, қажет өнімдердің санын қалай анықтайсыз? _____

_____

24 Егер бетбелгі нормасының мөлшері 1000 г болса, өнімнің қажетті санын қалай анықтайсыз және өнім порциямен таратылады ма?

_____

_____

25 Егер бетбелгі нормасының мөлшері 10 кг болса, кондитерлік өнімдер үшін қажетті санды қалай анықтайсыз ?

_____

26 Егербетбелгі нормасының мөлшері 100 дана болса, кондитерлік өнімдер үшін қажетті санды қалай анықтайсыз ?

_____

_____

4.2 Тапсырманы орындаңыз

1 4.1. кестедегі баға мен оның анықтамаларының санын көрсетіңіз.

4.1 кесте

Баға	Анықтама	Сәйкес нөмірі
1. Көтерме	Сатушы нарық жағдаятын есепке ала отырып қоятын баға	
2. Бөлшек	Тауарлар сатып алынатын баға	
3. Тәуелсіз	Баға сатушы мен сатып алушы арасындағы келісім бойынша белгіленеді	
4. Келісілген	Өндіруші компания өз тауарларын көтерме саудада сататын баға	
5. Сатып алатын	Тауардың соңғы пайдаланушыларға (негізінен жұртшылыққа) сатылатын бағасы	
6. Сататын	Сауда маркасы бойынша тауар сатылатын баға	

2 Оқу орнында асханаға арналған түскі астың мәзір-жоспарын жасаңыз, 4.2.кестені толтырыңыз.

4.2.кесте

Тағамның атауы мен қысқаша сипаттамасы	Рецепт жинағына сәйкес тағамдардың саны	Бір тағамның шығу ны г	Порция саны	Сату бағасы, р. к.	Сумма, р. к.
Барлығы	X	X	X	X	

3 4.3. кестені толтырып, тіскебасардың мәзір-жоспарын құрыңыз

4.3 кесте

Тағамның атауы мен қысқаша сипаттамасы	Рецепт жинағына сәйкес тағамдардың	Бір тағамның шығуы,	Порция саны	. Сату бағасы, р. к.	Сумма, р. к.
Барлығы	X	X	X	X	

Өзіңіз таңдаған ұлттық тағамдары бар мейрамхана үшін мәзір-жоспарын жасаңыз:

а) орыс;
б) итальяндық;
в) неміс;
г) жапондық;
д) қытайлық.

4.4 кесте

Тағамның атауы мен қысқаша сипаттамасы	Рецепт жинағына сәйкес тағамдардың шығуы	Бір тағамның	Порция саны	Сату бағасы, р. к.	Сумма, р. к.
Барлығы	Х	Х	Х	Х	

5. Кафе үшін бизнес-ланчтың үш нұсқалы мәзір-жоспарын жасаңыз
4.5 кесте

Тағамның атауы мен қысқаша сипаттамасы	Рецепт жинағына сәйкес тағамдардың	Бір тағамның шығуы,	Порция саны	Сату бағасы, р. к.	Сумма, р. к.
I					
Барлығы	X	X		X	
II					
Б а р л ы ғ ы	X	X		X	
III					
Б а р л ы ғ ы	X	X		X	

6. 4.6 кестені толтырыңыз, кем дегенде бес мысал келтіріңіз.

4.6 кесте

Тапсырма	Мысал
Бір порцияға арналған өнімдердің бетбелгі нормасы бар тағам	
Бір 1 кг шығарылымға арналған бетбелгі нормасы бар тағам	
Бірдей және таза массасы бар өнімдер	
Қалдықтар нормасы тұрақсыз өнімдер	

П.1-П.4.кестені пайдалана отырып, келесі тапсырмаларды шешіп, шешімнің бағытын жазып алыңыз.

7. Егер әрбір қызмет көрсетуге 10 г маргарин жұмсалған болса, 100 грамм «картоп сорпасын қышқылмен» дайындау үшін қанша өсімдік майы қажет?

_____

_____

8. Егер рецепт бойынша бір порцияға 102 г қызылша жұмсалатын болса, «Картопты борщтың»50 порциясын дайындау үшін қанша кептірілген қызылша (жаңа қызылша болмаған кезде) қажет болады?

_____

_____

9. 10 кг шампиньонның орнына жаңадан қанша кептірілген саңырауқұлақ керек?

_____

_____

10. Қыста сорпаларды дайындайтын уақытта кейбір кезде тұзды көкөністер қолданылады. 1500 г балғын шөптерді ауыстыру үшін қанша тұздалған көкөніс қажет?

_____

_____

11 Рецептура бойынша 1000 г мусса 150 г табиғи бал (қант болмаған жағдайда) қажет болса, онда 5 кг «Алма муссын» әзірлеу үшін қанша көлемде табиғи бал қажет болады?

_____

_____

12. Өндірісте кептірілген нан ұнтағы жоқ. Егер бір порцияға 20 грамм кептірілген нан кететін болса, 100 порцияны дайындау үшін қанша 1-сұрыпты бидай наны қажет болады?

_____

_____

13. «Картоп салаты қосылған қияр» дайындаған кезде 3,13 кг тұздың орнына қанша тұздалған қияр қажет болады?

_____

_____

14. Егер рецепт бойынша бір порция үшін 20 г томат езбесі қажет болса, «Гуляштың» 50 порциясын дайындау үшін 25% құрғақ өнімдер қосындысымен қанша қызанақ пастасы қажет болады?

_____

_____

15.1000 грамм «Қызанақпен көкөніс маринадын» дайындау үшін сізге 3%-дық 300 г сірке суы қажет. Өндірісте тек 80% сірке эссенциясы бар. 5000 г маринадталған тағам дайындау үшін қанша сірке эссенциясы қажет?

_____

_____

16. 1000 грамм «ашытқы қамырын сынау» үшін 28 г ашытқыны басу қажет. 10 кг қамырды дайындау үшін қанша құрғақ ашытқы керек?

_____

_____

17. Өндірісте пастерленген сиыр сүті жоқ.Егер 1 порцияға 100 грамм сүт керек болса, онда 30-ға жуық «күріш көмешін» дайындау үшін банкілерде зарарсыздандырылған сүттің қаншалықты қажет екендігін есептеңіз.

_____

_____

18. 13,6 кг жартылай майлы сүзбені (майдың мөлшері 9%) майсыз сүзбеге ауыстыру.

_____

_____

П.5. Кестесін пайдалана отырып, келесі тапсырмаларды шешіп, шешімнің бағытын жазып алыңыз.

19. «Ет салатының» 75 порциясын дайындауға арналған тұз, дәмдеуіштер мен шөптердің бетбелгісін есептеңіз.

_____

_____

20. «Саңырауқұлақ икрасының» (бір порцияға шығарылғанда –150 г) 30 порция өнімі үшін тұз, дәмдеуіштер мен шөптердің мөлшерін есептеңіз.

_____

_____

21. «Жаңа саңырауқұлақ сорпасының»(бір порцияға шығарылғанда – 300 г) 40 порция өнімі үшін тұз, дәмдеуіштер мен шөптердің мөлшерін есептеңіз.

_____

_____

22. «Пияздық сүт сорпасының»(бір порцияға шығарылғанда– 500 г) 20 порция өнімі үшін тұз, дәмдеуіштер мен шөптердің бетбелгісін есептеңіз.

_____

_____

23.«Тұтас ет тұздығының»(бір порцияға шығарылғанда – 500 г) 10 порция өнімі үшін тұз, дәмдеуіштер мен шөптердің бетбелгісін есептеңіз.

_____

_____

24. «Қырыққабат котлетасының»10 порция өнімі үшін тұз, дәмдеуіштер мен шөптердің бетбелгісін есептеңіз.

_____

_____

25. «Пияз қосылған қуырылған жұмыртқаның» 10 порция өнімі үшін тұз, дәмдеуіштер мен шөптердің бетбелгісін есептеңіз.

_____

_____

26.«Орыс балығының» 50 порция өнімі үшін тұз, дәмдеуіштер мен шөптердің бетбелгісін есептеңіз.

_____

_____

27. «Балық етінің» 35 порция өнімі үшін тұз, дәмдеуіштер мен шөптердің бетбелгісін есептеңіз.

_____

_____

28. «Қой етінің» 60 порция өнімі үшін тұз, дәмдеуіштер мен шөптердің бетбелгісін есептеңіз.

_____

_____

29. «Тауықтан жасалған котлетаның» 100 порция өнімі үшін тұз, дәмдеуіштер мен шөптердің бетбелгісін есептеңіз.

_____

_____

30. «Пияз тұздығының »(бір порцияға шығарылғанда –100 г) 30 порция өнімі үшін тұз, дәмдеуіштер мен шөптердің бетбелгісін есептеңіз.

_____

_____

П.2.кестені пайдалана отырып, келесі тапсырмаларды шешіп, шешімнің бағытын жазып алыңыз.

31.«Ұсақталған бидай ботқасының»(бір порцияға шығарылғанда – 200 г) 30 порция өнімі үшін жарма, сұйықтықтар мен тұздың мөлшерін есептеңіз.

_____

_____

32. « Күріш жармасының »(бір порцияға шығарылғанда – 150 г) 30 порция өнімі үшін жарма, сұйықтықтар мен тұздың мөлшерін есептеңіз.

_____

_____

33. «Ботқа ұнтақ сұйықтығының»(бір порцияға шығарылғанда – 200 г) 50 порция өнімі үшін жарма, сұйықтықтар мен тұздың мөлшерін есептеңіз.

_____

_____

34. «Ботқа қарақұмық жармасының»(бір порцияға шығарылғанда – 150 г) 35 порция өнімі үшін жарма, сұйықтықтар мен тұздың мөлшерін есептеңіз.

_____

_____

35. «Жабысқақ жүгері үгіндісінің» (бір порцияға шығарылғанда – 200 г) 45 порция өнімі үшін жарма, сұйықтықтар мен тұздың мөлшерін есептеңіз.

_____

_____

36. «Сұйықбидай ботқасының»(бір порцияға шығарылғанда – 200 г) 50 порция өнімі үшін жарма, сұйықтықтар мен тұздың мөлшерін есептеңіз.

_____

_____

_____

П.7, П.8. кестелерін пайдаланып, келесі тапсырманы орындаңыз.

37. Кәсіпорын салмағы 200 кг, I санатындағы сиыр етін алды. Табиғи жартылай фабрикаттар мен котлеттердің қанша пісірілетінін есептеңіз. 4.7 кестесінің нәтижесін жазып алыңыз.

4.7 кесте

Жартылай фабрикат атауы	Рецептер жинағы бойынша шығарылым, %	Есеп шығарылымы, кг
Қалың жағы		
Қалың жағы		

Кесте соңы

Жартылай фабрикат атауы	Рецептер жинағы бойынша шығарылым, %	Есеп шығарылымы, кг
Жамбас бөлігі: 1 жоғарғы 1бөлік,ішкі 1 шеткі 1 сыртқы		
Жауырын бөлігі: 1 иық,1арқа асты		
Жауырын асты бөлігі		
Кеуде		
Жиек		
Котлет еті		
Сүйек		

38. Кәсіпорын салмағы 42 кг, II санатты қой етін алды. Қанша табиғи жартылай фабрикаттар мен котлеттердің пісірілетінін есептеңіз. 4.8 кестесінің нәтижесін жазып алыңыз.

4.8 кесте

Жартылай фабрикат атауы	Рецептер жинағы бойынша шығарылым, %	Есеп шығарылымы, кг
Қабырға сүйекті төстік		
Жамбас		
Жауырын бөлігі		
Қабырға сүйекті кеуде		
Котлетті ет		
Бүйрек пен жауырын асты май		
Сүйек		

39. Компания салмағы 58 кг шошқа етін алды. Қанша табиғи жартылай фабрикаттар мен котлета дайындайтынын есептеңіз. 4.9 кестесінің нәтижесін жазып алыңыз.

4.9 кесте

Жартылай фабрикат атауы	Рецептер жинағы бойынша шығарылым, %	Есеп шығарылымы, кг
Кесек ет		
Қабырға сүйекті төстік		
Жамбас		
Жауырын бөлігі		
Қабырға сүйекті кеуде		
Мойын бөлігі		
Котлетті ет		
Шпик		
Сүйек		

40. Бір порцияға 74 г сиыр еті (таза салмақ) қажет болса, салмағы 140 кг болатын, II санаттағы сиыр етінен қанша «Домалатпалар» дайындалуы мүмкін?

_____

_____

41. Бір порцияға147 г төстік және жамбас бөлігі (таза салмақ) қажет болса, 40 порция «кәуап» дайындалуы үшін қанша шошқа еті қажет болады?

_____

_____

42. «Ет жоңқасының» 50 порциясын жасау үшін 15,9 кг қой етінің жауырын бөлігі қажет. I санатты сиыр етін қанша бөлікке бөлу қажет ?

_____

_____

_____

43. 200 г кесілім массасындағы шошқа етін механикалық аспаздық өңдеуде қалдық нормаларын және шығындарын анықтаңыз. 4.10 кестесіне нәтижелерін жазыңыз.

4.10 кесте

Қалдық атауы	Рецептер жинағы бойынша шығарылым, %	Есеп шығарылымы, кг
Кг		
Сіңір мен шеміршек		
Тазартудағы техникалық шығындар		
Сақтаудағы шығындар		
Кесудегі шығындар		

44. I санаттағы 48 кг қой етін мүшелеу кезінде қалған қалдықтар мен шығындар нормасын анықтаңыз. 4.11 кестесінің нәтижелерін анықтаңыз.

4.11 кесте

Қалдық атауы	Рецептер жинағы бойынша шығарылым, %	Есеп шығарылымы, кг
Кг		
Сіңір мен шеміршек		
Тазартудағы техникалық шығындар		
Сақтаудағы шығындар		
Кесудегі шығындар		

45. 4.12 кестесінің қателігін түзетіңіз. II санаттағы 150 кг сиыр етінен келесі табиғи жартылай фабрикаттарды аламыз.

4.12 кесте

Жартылай фабрикат атауы	Рецептер жинағы бойынша шығарылым, %	Есеп шығарылымы, кг
Қалың шеті	1,7	2,55
Жұқа шеті	1,6	2,4
Жамбас бөлігі:		
жоғарғы бөлік	2,3	3,45
ішкі	4,8	7,35
шеткі	4,0	6,0
сыртқы	5,5	8,25
Жауырын бөлігі:		
иықты	2,2	3,3
иық асты	2,5	3,9
Жауырын асты бөлігі	1,7	2,55
Кеуде	2,5	3,75
Котлетті ет	41,1	61,65

П.9.кестені пайдалана отырып, тапсырманы шешіп, шешім қабылдау үрдісін жазып алыңыз.

46. Бір порцияның шығарылымы 100г болса, 25 порциялы « Фритюрде қуырылған миды» дайындау үшін қанша мұздатылған ми қажет болады?

_____

_____

47. 12 кг қайнатпа дайындау үшін қанша шошқа аяғын қолдану қажет?

_____

_____

48. Сиыр тілін қайнату мен тазалау кезіндегі шығынды есептеңіз?

_____

_____

49. 200 кг сүт өнімдерінің тазалау кезіндегі қалдықтарды атаңыз?

_____

_____

50.Шұжықтың 35 порциясын алу үшін қанша шұжықты қуыру қажет(бір порцияның салмағы – 100 г)?

_____

_____

51. Сиыр етінің 14 кг бүйрек тіліктерін қуыру кезіндегі шығындарды анықтаңыз?

_____

_____

52. 75 порциялы қайнатпасын алу үшін (бір порцияның салмағы – 100г) қанша ысталған сан етін алу қажет?

_____

_____

53. Қайнату үшін 7 кг ысталған кеуде (терісіз және сүйексіз) алынды. Қанша қайнатылған кеудені алуға болады?

_____

_____

54. Бір порция шығарылымы 100 г болса, 5,7 кг қайнатылған шұжықтан қанша қуырылған шұжық дайындауға болады?

_____

_____

55. Шикі-ысталған 18,6 кг сан етін қайнатқан болса, сүйектер мен бөліктерді қайнату кезінде болатын шығын (кг) мен терісін сыпырған кезде болтын қалдықтар мен шығындар қандай?

_____

_____

56. 23 кг сиыр басын бұқтырған кезде болатын шығын мен мұздату кезінде (кг) болатын шығындарды анықтаңыз.

_____

_____

57. Мұздатылған қой бүйректерін өңдеу кезінде қанша жартылай фабрикаттар алуға болады?

_____

_____

П.10 кестені қолдану арқылы мәселені шешіңіз және нәтижелерді жазыңыз.

58. II санаттағы 180 кг тауықтарды өңдеу кезінде қанша бұқтырма, қосалқы өнімдер, май және қалдықтар шығарылады? 4.13 кестесіндегі нәтижелерін жазып алыңыз.

4.13 кесте

Өнім атауы	Рецептер жинағы бойынша шығарылым, %	Есеп шығарылымы, кг
Бұқтырма		
Қосалқы өнімдер		
Ішкі май		
Техникалық қалдықтар мен шығындар		

59. I санаттағы 230 кг аршылған күркетауықты өңдеу кезінде қанша бұқтырма, қосалқы өнімдер, май және қалдықтар шығарылады? 4.14 кестесіндегі нәтижелерін жазып алыңыз.
4.14 кесте

Өнім атауы	Рецептер жинағы бойынша шығарылым, %	Есеп шығарылымы, кг
Бұқтырма		
Қосалқы өнімдер		
Ішкі май		
Техникалық қалдықтар мен шығындар		

60. I санаттағы 174 кг аршылған жартылай күркетауықты өңдеу кезінде қанша бұқтырма, қосалқы өнімдер, май және қалдықтар шығарылады? 4.15 кестесіндегі нәтижелерін жазып алыңыз.
4.15 кесте

Өнім атауы	Рецептер жинағы бойынша шығарылым, %	Есеп шығарылымы, кг
Бұқтырма		
Қосалқы өнімдер		
Ішкі май		
Техникалық қалдықтар мен шығындар		

61. Кәсіпорынға 50 кг көлемінде бөлшектелінген амур келіп түсті. Қанша көлемде қуырылған тері филесі мен қабырға сүйектерін дайындауға болады?

_____
_____
_____

62. (61-тапсырмаға негізделген) жақпарланған бөлікті, қайнатылған балықты дайындауға арналған тапсырманы шешіңіз.

_____
_____
_____

63. Қуырылған тері филесі мен қабырға сүйектерінің (бір порция шығарылымы – 100 г) 35 порциясын әзірлеу үшін қанша кесілмеген құныс балықты өңдеу қажет?

_____
_____
_____

64. (63-тапсырмаға негізделген), қуырылған тері филесі мен қабырға сүйектерінің 35 порциясын дайындауға арналған тапсырманы орындаңыз.

_____
_____
_____

65. 48 кг шығыс камбаласын бөлшектемей дайындау үшін қанша көлемде фритюрде қуырылған камбала қажет болады?

_____
_____
_____

66. (65-тапсырмаға негізделген), қақтап пісірілген камбаланы дайындау үшін тапсырманы шешіңіз.

_____
_____

67. 70 кг тұтас тұқыдан қандай тағам және оны қанша көлемде жасауға болады? Тапсырманы орындаңыз және 4.16 кестесіндегі нәтижесін жазыңыз.

Жартылай фабрикат атауы	здату кезіндегі қалдықтар мен шығындар,	Шикі өнімнің немесе жартылай фабрикаттың таза салмағы	Жылыту кезіндегі шығындар%	Дайын өнімнің салмағы, кг
Жақпарланған тұқы: қайнатылған жіберілген қуырылған қақталған				
Қуырылған тері филесі мен қабырға сүйектері: қайнатылған жіберілген қуырылған				
Сүйексіз тұқы тері филесі: қақталған қуырылған				

4.16 кесте

68. 83 кг тұтас мұз балығынан қандай тағам әзірлеуге және оны қанша көлемде жасауға болады? Тапсырманы орындаңыз және 4.17 кестесіндегі нәтижесін жазыңыз.

4.17 кесте

Жартылай фабрикат атауы	здату кезіндегі қалдықтар мен шығындар %	Шикі өнімнің немесе жартылай фабрикаттың таза салмағы	Жылыту кезіндегі шығындар%	Дайын өнімнің салмағы, кг
Тұтас мұз балығы : қайнатылған жіберілген қуырылған				
Қабырға сүйектері мен мұз балығының тері филесі: қайнатылған жіберілген қуырылған				

Қабырға сүйектерінсіз жасалған мұз балығының тері филесі: қайнатылған жіберілген қуырылған				

69. 54 кг тұтас каспий албыртынан қандай тағам және оны қанша көлемде жасауға болады? Тапсырманы шешіңіз және 4.18 кестесіндегі нәтижелерді жазыңыз.

4.18 кесте

Жартылай фабрикат атауы	здату кезіндегі қалдықтар мен шығындар, %	Шикі өнімнің немесе жартылай фабрикаттың	Жылыту кезіндегі шығындар%	Дайын өнімнің салмағы, кг
Тұтас албырт балығы: қайнатылған жіберілген қуырылған				
Қабырға сүйектері мен албырт балығының тері филесі: қайнатылған жіберілген қуырылған				
Қабырға сүйектерінсіз жасалған албырт балығының тері филесі: қайнатылған жіберілген нансыз кептірілген, қуырылған				

70. 47 порциялы нансыз кептірілген, әрі қуырылған көксерке балығын дайындау үшін тұтастай қанша көксерке қажет болады(бір порция шығарылы –100г)?

_____
_____
_____
_____

71. 23 кг тұтастай нәлім балығынан терісіз және сүйексіз қанша порция кептірілген филе дайындауға болады (бір порция шығарылымы – 100г)?

_____
_____
_____

72. 49 кг тұтастай алабалықтан терісіз және сүйексіз қанша порция қайнатылған филе дайындауға болады (бір порция шығарылымы – 100г)?

_____
_____
_____

73. 15 кг порциялы терісімен қабырға сүйектері бар қуырылған филені және 20 порциялы терісіз және сүйексіз филені дайындау үшін тұтастай қанша алабалық қажет болады (бір порция шығарылымы – 100г)?

_____
_____
_____

П.12 кестені қолдану арқылы тапсырманы шешіңіз және шешімнің барысын жазыңыз.

74. Қылтықсыз және терімен қуырылған үзбе порциясын жасау үшін басымен есептегенде қанша ақсерке балығы қажет болады?

_____
_____
_____

75 . Шанышқыда қуырылған бекіре балығының 48 порциясын жасау үшін басымен есептегенде қанша бекіре қажет болады?

_____
_____
_____

76. 15 порция сүйрік балығын дайындау үшін тұтастай қанша сүйрік қажет болады (бір порция шығарылымы – 100г)?

_____
_____
_____

77. 320 кг қортпа балығын басымен алғанда қандай тағам және оны қанша көлемде жасауға болады? 4.19 кестесіндегі нәтижелерді жазыңыз.

4.19- кесте

Жартылай фабрикат атауы	Мұздату кезіндегі қалдықтар мен шығындар, %	Шикі өнімнің немесе жартылай фабрикаттың таза салмағы	Жылыту кезіндегі шығындар %	Дайын өнімнің салмағы, кг
Ақсерке балығының терісі және қайнатылған шеміршек				
Ақсерке балығының терісі және шеміршексіз буыны Қайнатылған Қуырылған				
Ақсерке балығының терісі және шеміршексіз порциялық бөліктері Бөктірілген Қақталған				
Ақсерке балығының терісіз және шеміршексіз порциялық бөліктері Бөктірілген Қуырылған Фритюрде қуырылған Рашпереде қуырылған кептірме нан Рашпереде кептірме нансыз қуырылған Істікте қуырылған				

78. 270 кг шоқыр балықты басымен алғанда қандай тағам және оны қанша көлемде жасауға болады? 4.20 кестесінің нәтижелерін жазыңыз.

4.20 кесте

Жартылай фабрикат атауы	Мұздату кезіндегі қалдықтар мен шығындар, %	Шикі өнімнің немесе жартылай фабрикаттың таза салмағы	Жылыту кезіндегі шығындар %	Дайын өнімнің салмағы, кг
Ақсерке балығының терісі және қайнатылған шеміршек				
Шоқыр балығының терісі және шеміршексіз буыны Қайнатылған Қуырылған				
Шоқыр балығының терісі және шеміршексіз порциялық бөліктері Бөктірілген Қақталған				
Шоқыр балығының терісіз және шеміршексіз порциялық бөліктері Бөктірілген Қуырылған Фритюрде қуырылған Рашпереде қуырылған кептірме нан Рашпереде кетірме нансыз қуырылған Істікте қуырылған				

П.13 кестені қолдану арқылы тапсырманы шешіңіз және шешімнің барысын жазыңыз.

_____

_____

79. Қайнатылған кальмардың 37 порциясын дайындау үшін қанша мұздалған кальмар қажет болады (бір порция шығарылымы – 100г)?

_____

_____

80. Салат дайындау үшін 500 г қызылқайың қажет болады. Кәсіпорында өзінің сығындысы бар, жалпы салмағы 50,100, 150 г консервіленген

тауарлар бар. Қоймадан қанша және қаншалықты консервіленген азық-түлікті алу керектігін есептеңіз.

_____

_____

81. Қайнатылған мидияның 36 порциясын дайындау үшін қанша тірі , қаратеңіз мидиясы қажет болады (бір порция шығарылымы – 100г)?

_____

_____

82. Бөлінбеген, ұсақ, шикідей мұздатылған 20 кг және бөлінбеген, ұсақ, қайнатылып мұздатылған 15 кг асшаянынан қанша қайнатылған асшаян порциясын дайындауға болады (бір порция шығарылымы – 100г)?

_____

_____

П.14 кестені қолдану арқылы мәселені шешіңіз және шешімнің барысын жазыңыз.

83. 20 порция ірімшік дайындау қажет(бір порция шығарылымы – 50г). Ол үшін қанша «Ресей» және «Эмменталь» ірімшігі қажет?

_____

_____

84. Егер ірімшіктің бір порциясы 75 г болса, (83 тапсырмаға негізделген) есепті шешіңіз.

_____

_____

85. Егер әрбір тауар атауына, бір порция үшін 50 г пайданылатын болса, 45 порция «Ет табақшасын» дайындау үшін қанша өнім қажет? Тағам құрамына келесі өнімдер кіреді: ысталған шұжық, қақтама, ұнтақталған ет және сиыр еті.

_____

_____

86. 38 порция филе дайындау үшін ,басымен алғанда, қанша тұзды ,аршылған кета қажет болады (бір порция шығарылымы – 70г)?

_____

_____

87. Басын есептемегенде, сүйексіз, терісі бар 100 г майшабақтың 50 порциясын әзірлеу үшін қанша үлкен және тұзды майшабақ қажет?

_____

88. Егер әрбір тауар атауына, бір порция үшін 50 г пайданылатын болса, 65 порция «Балық табақшасын» дайындау үшін қанша өнім қажет? Тағам құрамына келесі өнімдер кіреді: мұздатылған, ысталған құныс балық филесі, майбалық және тұздалған албырт филесі.

_____
_____
_____

89. 3500 г филенің мұздатылған ысытпасынан тісбасар жасау үшін қанша тұтас көксерке балығы қажет?

_____
_____
_____

90. Келесі өнімді өңдеу кезінде қанша қалдық шығады? 4.21 кестесінен нәтижесін жазыңыз.

4.21 –кесте

Өнім атауы	Өнім саны г	Қалдық нормасы, %	Қалдық саны, г
Тұздалған құныс балығы (филе)	1 500		
Үлкен тұздалған ақсерке (үлкен кесектер)	2 300		
Атлантикалық мұздатылған ысытпа скумбрия (филе)	5 000		
Қайнатылған шұжық: 1 «Русская» 1 «Докторская»	 2 000 1 800		
Сүрленген ет	2 400		
Сүзбе ірімшік	500		
Ірімшік: 1 «Эмментальский» 1 «Копченый»	 3 000 2 000		
Қайнатылған түрде қолданылатын ысытылған брейка (тері және сүйексіз)	4 500		

П.6 кестені қолдану арқылы тапсырманы шешіңіз және шешімнің барысын жазыңыз.

91. 18 қазан мен 7 сәуір айларында тілімденіп қуырылған 20 кг картоп әзірлеу үшін қанша картоп қажет?

_____
_____
_____

92. Ақпан айында 7 кг шала қуырылған қызылша дайындау үшін қанша балғын қызылша қажет?

_____
_____
_____

93. 10 кг балғын тәтті бұрышты өңдеу кезінде шығатын қалдық саны?

_____
_____
_____

94.12 кг жылыжай қияры мен 15 кг жер қиярын өңдеу кезінде шығатын қалдық саны?

_____
_____
_____

95. Егер бір порцияға салмағы 40 г саңырауқұлақ қолданылатын болса, 100 порция «Саңырауқұлақ қосылған винегрет» үшін қанша ақ маринадталған саңырауқұлақ қажет?

_____
_____
_____

96. Егер бір порцияға 40 г туралған, пассерленген пияз қажет болса, 35 порция «пияз қосылған Бифштекс» дайындау үшін қанша балғын пияз қажет?

_____
_____
_____
_____

97. Егер қуырылған фритюрді ұсынған кезде пияз қоса берілсе, қанша түйінді пияз беріледі. (96 тапсырмаға негізделген.)

_____
_____

98. Рецептура бойынша бір порция үшін 182 г ананас керек болса , 5 кг ананастан қанша порция «балғын ананас» дайындауға болады ? Өзекті алып тастаған соң тазартады.

_____
_____
_____

99. «Банан кілегейін» дайындау үшін 167 г банан қажет. 10 кг бананнан қанша порция алуға болады ?

_____
_____
_____

100. Егер рецептура бойынша бір порцияға 179 г балғын алма қажет болса,50 порция«алма шәрбатын» дайындау үшін қанша алма қажет?

_____
_____
_____

101. Тапсырманы шешіңіз (100 тапсырмаға негізінде). Бір порция тағамға 171 г алмұрт қажет.

_____
_____
_____

102. Егер бір порция дайындау үшін 128 г алма қажет болса, 10 кг алмадан қанша «піскен алма» порциясын алуға болады?

_____
_____
_____

103. Егер рецептура бойынша бір порцияға 5 қуырылған бадам қажет болса, 30 порция «Космос» балмұздағын дайындау үшін қанша бадам керек?

_____
_____
_____

104. Егер рецептура бойынша 10 кг үшін 3 350 г қуырылған жержаңғақ қажет болса, 8 кг жеңіл жаңғақты жартылай фабрикатты дайындау үшін қанша жаңғақ керек болады?

_____

_____

105. Егер рецептура бойынша 10 кг үшін 2 983 г қуырылған жержаңғақ қажет болса, 15 кг жаңғақтан қанша «Жержаңғақ» жартылай фабрикатын алуға болады?

_____

_____

106. Егер рецептура бойынша 10 кг торт дайындау үшін 1 240 г фундук керек болса,
салмағы 0,5 кг 10 «Сыйлық» тортын дайындау үшін қанша фундук қажет болады?

_____

_____

_____

107. Кестені пайдалана отырып, жылу өңдеу кезінде болатын шығынды есептеңіз. П.3 және 4.22 кестесін толтырыңыз.

4.22 –кесте

Тағам атауы	Өңдеу кезінде болатын шығын,%	Тағам атауы	Өңдеу кезінде болатын шығын, %
Орамжапырақ котлеті		Сәбіз ірімішік тоқашы	
Жиналған сорақ		Ет тағамдары қосылған фарш омлеті	
Сәбіз пуддингі		Күріш көмеші	
Қарақұмық ботқасы		Қайнатылған тұшпара	
Күрішпен еттен жасалған голубцы		Тұздалған қамыр лебякасы	
Оладьи		Табиғи омлет	
Вареник		Көкөніс голубцы	
Фарш қосылған картопты Ватрушка		Шпик қуырылған уыздығы	
Ірімшік қосылған Фашевник		Үзбе кеспесі	
Драчена		Волован	

Ұнның ылғалдығын қосқандағы шығынды есептеңіз.
Шешу жолы мен жауабын жазыңыз.

Рецептурада кондитерлік ұн мен түрлі нан өнімдері үшін ылғалдығы 14,5% бидай ұнының шығыны есептелген. Ылғалдығы 14,5%-дан кем бидай ұнын қолдануда болатын шығын әрбір пайыз үшін 1% азайып отырады. Сәйкесінше сұйық компоненттердің шығыны көбейеді (су, сүт).

108. 100 «тәтті тоқаш» дайындау үшін бидай өнімінің шығыны 6 755,0 г болуы қажет. Өндіріске келіп түскен ұнның ылғалдығы 13%. Тоқаш дайындау үшін қанша су көлемі мен ұн қажет болады ?

_____
_____
_____
_____
_____

109. 20 «Лакомка »тоқашын дайындау үшін ылғалдығы 14,5% бидай ұнының 7 380,0 г қажет болады. Өндіріске ылғалдығы 15,5% ұн келіп түсті. «Лакомка » тоқашын дайындау үшін үшін қанша су көлемі мен ұн қажет болады ?

_____
_____
_____
_____
_____

110. Рецептура бойынша «Столичный» кексін дайындау үшін ылғалдығы 14,5%, бидай ұнының 2 339,0 г қажет болады. Өндіріске ылғалдығы 12,5% ұн келіп түсті.
300 кекс тоқашын дайындау үшін қанша су көлемі мен ұн қажет болады ?

_____
_____
_____
_____

Берілген ылғылдыққа сәйкес нан илеу үшін қажетті су мөлшерін анықтаңыз.

Нан илеуге арналған су көлемін

$$X = 100 \cdot C : (100 - A) - B$$

формуласы бойынша есептейді , Х- керекті су көлемін көрсетеді; С- құрғақ заттар салмағы, г; А –нан ылғалдығы, % ; В- ыдысқа салынған шикізаттың салмағы.

111. Ашыған нанға арналған шикізат салмағы 15 671,0 г құрайды («Здоровье» кексі) , құрғақ заттың салмағы- 13 398,7 г. Нан салмағы 33% болу қажет. Нан илеу үшін қанша су қажет?

_____
_____
_____
_____

112. Қатпарлы нанға арналған шикізат 6 579,0 г құрайды (катпарлы жартылай фабрикат), ал құрғақ заттар салмағы- 5 625,0г. Нан ылғалдығы 44-44% аралығында болу қажет. Нан илеу үшін қанша су қажет?

_____
_____
_____

113. Қайнатылған нанға арналған шикізаттың салмағы 555,0 г құрайды (жартылай фабрикат), құрғақ заттың салмағы – 3894,5 г. Нан ылғалдығы 52-56% болу керек. Нан илеу үшін қанша су қажет?

_____
_____
_____
_____

Өнім көлемін есептеңіз.

114. Рецептура жинағын қолдана отырып, ыстық цех аспазшысына судың 1 бағанасы бойынша, 50 порция «картоп қосылған балғын орамжапырақтан жасалған Щи» әзірлеу үшін қанша өнім қажет болатынын көрсетіңіз .4.23 кестесінде жазып көрсетіңіз.

Шикізат атауы	Рецептура жинағының дайындау нормасы,г	Бір порцияны дайындау нормасы, г	Барлығы, кг

115. Рецептура жинағын қолдана отырып, суық цех аспазшысына 100 порция «көкөністен жасалған салат»(бір порция шығарылымы 150 г) әзірлеу үшін қанша өнім қажет болатынын есептеңіз. 4.24 кестесінде жазып көрсетіңіз.

4.24 -кесте

Шикізат атауы	Рецептура жинағының дайындаунорм	Бір порцияны дайындау нормасы, г	Барлығы, кг

116. . Рецептура жинағын қолдана отырып, суық цех аспазшысына 50 порция «Бифштекс» (1 бағана бойынша), 100 порция «Гуляш» (2 бағана бойынша), 70 порция «Котлет по- киевски» тағамдарын әзірлеу үшін қанша өнім қажет болатынын есептеңіз. 4.25 кестесінде жазып көрсетіңіз.

4.25 кесте

Шикізат атауы	Рецептур жинағының дайындаунорма	Бір порцияны дайындау нормасы, г	Барлығы, кг

117. Рецептур жинағын қолдана отырып, өндіріс меңгерушісіне келесі мәзір бойынша 100 порция түстік ас дайындау үшін қанша өнім қажет болады?

Көкөніс винегреті (өсімдік майы), г 100
Картоп қосылған балғын орамжапырақтан жасалған щи....250
Қайнатылған картоп қосылған гуляш (сиыр еті).....275
Кептірілген жемістен жасалған компот.....200
Есептеу нәтижесін 4.26 кестеге жазыңыз

4.26 кесте

Шикізат атауы	Шығын, кг			
	Винегрет	Щи	Гуляш	Компот

118. Рецептура жинағын қолдана отырып, өндіріс меңгерушісіне келесі мәзір бойынша 80 порция түстік ас дайындау үшін қанша өнім қажет болады?

Бауырдан жасалған паштет (сиыр еті), г.....100
Саңырауқұлақ солянкасы (балғын қозықұйрық), г..... 250
Өсімдікпен араласқан бұрыш.....165
Сүт қосылған қант пудингі.....150/200

Есептеу нәтижесін 4.27 кестеге жазыңыз
4.27 кесте

Шикізат атауы	Шығын, кг			
	Винегрет	Щи	Гуляш	Компот

Тағам және ас мәзірі рецептура жинағын қолдана отырып, тағам калькуляциясын жасаңыз.

«Килька және жұмыртқа бутерброды» 3-кезең өндірісіне арналған. 4.28 кестесі.

4.28-кесте

Шикізат пен көрсеткіш атаулары	Нормасы		Бағасы , р. к.	құны, р. к.
	Бір порция үшін, г	100 порция үшін, кг		
Шикізаттың жалпы құны, р. к.				
Үстеме баға %, р. к.	Х	Х	Х	
Тағамның сатылу бағасы, р. к.	Х	Х	Х	
Дайын күйде тағамның шығуы, г	Х	Х	Х	

2. Егер өндірісте түсті орамжапырақ пен консервіленген жасыл бұршақ және қаймақ болатын болса, «өсімдіктен жасалған салатты» дайындаңыз. (4.29 кесте). Бір порция шығарылымы -150г.

4.29 кесте

Шикізат пен көрсеткіш атаулары	Нормасы		Бағасы , р. к.	Құны, р. к.
	Бір порция үшін, г	100 порция үшін, кг		
Шикізаттың жалпы құны, р. к.				
Үстеме баға %, р. к.	Х	Х	Х	
Тағамның сатылу бағасы, р. к.	Х	Х	Х	
Дайын күйде тағамның шығуы, г	Х	Х	Х	

3 «Бауырдан жасалған паштет» 4.30 кесте, егер келесі өнімдер қолданылса
а) бұзау бауыры 2-бағана бойынша; бір порция шығарылымы -100.
б) шошқа бауыры 1-бағана бойынша; бір порция шығарылымы -150.

4.30 кесте

Шикізат пен көрсеткіш атаулары	Нормасы		Бағасы , р. к.	Құны, р. к.
	Бір порция үшін, г	100 порция үшін, кг		
Шикізаттың жалпы құны, р. к.				
Үстеме баға %, р. к.	Х	Х	Х	
Тағамның сатылу бағасы, р. к.	Х	Х	Х	
Дайын күйде тағамның шығуы, г	Х	Х	Х	

4. 3-кезең өндірісіне арналған «балық бұршақ еті қосылған картоп сорпасы» 4.31,4.32 кестелер. Бір порция шығарылымы - 500г. Егер бұршақ етін дайындау үшін а) сом б) минтай с)теңіз алабұғасы г)нәлім тағамдары қажет болатын болса, әртүрлі нұсқаларды қарап көріңіз.

4.31 кесте

Шикізат пен көрсеткіш атаулары	Нормасы		Бағасы , р. к.	құны, р. к.
	Бір порция үшін, г	100 порция үшін, кг		
Шикізаттың жалпы құны, р. к.				
Үстеме баға %, р. к.	Х	Х	Х	
Тағамның сатылу бағасы, р. к.	Х	Х	Х	
Дайын күйде тағамның шығуы, г	Х	Х	Х	

4.32 кесте

Шикізат пен көрсеткіш атаулары	Нормасы		Бағасы , р. к.	құны, р. к.
	Бір порция үшін, г	100 порция үшін, кг		
Шикізаттың жалпы құны, р. к.				
Үстеме баға %, р. к.	Х	Х	Х	
Тағамның сатылу бағасы, р. к.	Х	Х	Х	
Дайын күйде тағамның шығуы, г	Х	Х	Х	

5. 1-кезең өндірісіне арналған «Саңырауқұлақ солянкасы» (бір порция шығарылымы - 300г). Егер солянканы дайындау үшін а) ақ балғын саңырауқұлақ б) балғын қозықұйрық в) ақ кептірілген саңырауқұлақ қажет болса.

4.33 кесте

Шикізат пен көрсеткіш атаулары	Нормасы		Бағасы , р. к.	құны, р. к.
	Бір порция үшін, г	100 порция үшін, кг		
Шикізаттың жалпы құны, р. к.				
Үстеме баға %, р. к.	Х	Х	Х	
Тағамның сатылу бағасы, р. к.	Х	Х	Х	
Дайын күйде тағамның шығуы, г	Х	Х	Х	

6. «Орамжапырақ котлетасы» 4.34
а) 1-бағана бойынша кілегей майы; б) 2-бағана бойынша қаймақ қосылған.

4.34-кесте

Шикізат пен көрсеткіш атаулары	Нормасы		Бағасы , р. к.	Құны, р. к.
	Бір порция үшін, г	100 порция үшін, кг		
Шикізаттың жалпы құны, р. к.				
Үстеме баға %, р. к.	Х	Х	Х	
Тағамның сатылу бағасы, р. к.	Х	Х	Х	
Дайын күйде тағамның шығуы, г	Х	Х	Х	

7. 1-кезең өндірісіне арналған «көкөніс турамасы бар бұрыш» дайындау (4.35- кесте)

4.35- кесте

Шикізат пен көрсеткіш атаулары	Нормасы		Бағасы , р. к.	Құны, р. к.
	Бір порция үшін, г	100 порция үшін, кг		
Шикізаттың жалпы құны, р. к.				
Үстеме баға %, р. к.	Х	Х	Х	
Тағамның сатылу бағасы, р. к.	Х	Х	Х	
Дайын күйде тағамның шығуы, г	Х	Х	Х	

8. Егер мектеп асханаларында «ірімшік қосылған күріш пісірмесі» қаймақпен берілсе (4.36).

4.36 кесте

Шикізат пен көрсеткіш атаулары	Нормасы		Бағасы , р. к.	Құны, р. к.
	Бір порция үшін, г	100 порция үшін, кг		
Шикізаттың жалпы құны, р. к.				
Үстеме баға %, р. к.	Х	Х	Х	
Тағамның сатылу бағасы, р. к.	Х	Х	Х	
Дайын күйде тағамның шығуы, г	Х	Х	Х	

9. Қонақ үйге келген келушілерге таңғы асқа ірімшік пен «Жұмыртқа ботқасын»беретін болса. (4.37 кесте)

4.37 кесте

Шикізат пен көрсеткіш атаулары	Нормасы		Бағасы , р. к.	Құны, р. к.
	Бір порция үшін, г	100 порция үшін, кг		
Шикізаттың жалпы құны, р. к.				
Үстеме баға %, р. к.	Х	Х	Х	
Тағамның сатылу бағасы, р. к.	Х	Х	Х	
Дайын күйде тағамның шығуы, г	Х	Х	Х	

10. Зауыт асханасына арналған «ірімшік қосылған омлет» 4.38- кесте

4.38- кесте

Шикізат пен көрсеткіш атаулары	Нормасы		Бағасы , р. к.	Құны, р. к.
	Бір порция үшін, г	100 порция үшін, кг		
Шикізаттың жалпы құны, р. к.				
Үстеме баға %, р. к.	Х	Х	Х	
Тағамның сатылу бағасы, р. к.	Х	Х	Х	
Дайын күйде тағамның шығуы, г	Х	Х	Х	

11. «Ірімшіктен әзірленген сырник» (4.39 кесте)
а) 1- нұсқа – тосаппен жасалған; б) 2-нұсқа – қант пен қаймақ араласқан

4.39 кесте

Шикізат пен көрсеткіш атаулары	Нормасы		Бағасы , р. к.	Құны, р. к.
	Бір порция үшін, г	100 порция үшін, кг		
Шикізаттың жалпы құны, р. к.				
Үстеме баға %, р. к.	Х	Х	Х	
Тағамның сатылу бағасы, р. к.	Х	Х	Х	
Дайын күйде тағамның шығуы, г	Х	Х	Х	

12. Гарнир (4.40,4.41):
а) 1-бағана бойынша ұнтақталған ботқа; б) 2-бағана бойынша қайнатылған макарон өнімдері; в) 2-бағана бойынша қайнатылған картоп; г) 2-бағана бойынша картоп езбесі; д) қуырылған картоп (шикілей); е) қуырылған картоп (қайнатылған); ж) шыжыған майда қуырылған картап (1-нұсқа);

4.40-кесте

Шикізат пен көрсеткіш атаулары	Нормасы		Бағасы, р. к.	Құны, р. к.
	1 000 г	10 кг		
Шикізаттың жалпы құны, р. к.				
Үстеме баға%, р. к.	Х	Х	Х	
Тағамның сатылу бағасы, р. к.	Х	Х	Х	
Дайын күйде тағамның шығуы, г	Х	Х	Х	

4.41кесте

Шикізат пен көрсеткіш атаулары	Нормасы		Бағасы, р. к.	Құны, р. к.
	1 000 г	10 кг		
Шикізаттың жалпы құны, р. к.				
Үстеме баға%, р. к.	Х	Х	Х	
Тағамның сатылу бағасы, р. к.	Х	Х	Х	
Дайын күйде тағамның шығуы, г	Х	Х	Х	

13. 2-бағана бойынша келесі көкөністерді қолдана отырып а)сәбіз б)асқабақ в) кәді «майсыз әзірленген көкөніс».

4.42 кесте

Шикізат пен көрсеткіш атаулары	Нормасы		Бағасы , р. к.	Құны, р. к.
	Бір порция үшін, г	100 порция үшін, кг		
Шикізаттың жалпы құны, р. к.				
Үстеме баға %, р. к.	Х	Х	Х	
Тағамның сатлыу бағасы, р. к.	Х	Х	Х	
Дайын күйде тағамның шығуы, г	Х	Х	Х	

14. «Қызыл тұздықты» дайындау кезінде жартылай фабрикат ретінде «коңыр сорпасын» дайындау.

4.43 кесте

Шикізат пен көрсеткіш атаулары	Нормасы		Бағасы, р. к.	Құны, р. к.
	1 000 г	10 кг		
Шикізаттың жалпы құны, р. к.				
Үстеме баға %, р. к.	Х	Х	Х	
Тағамның сатылу бағасы, р. к.	Х	Х	Х	
Дайын күйде тағамның шығуы, г	Х	Х	Х	

15. Басқа тұздықтар әзірлеу үшін 1-бағана бойынша «қызыл тұздық» дайындау.

4.44 кесте

Шикізат пен көрсеткіш атаулары	Нормасы		Бағасы, р. к.	Құны, р. к.
	1 000 г	10 кг		
Шикізаттың жалпы құны, р. к.				
Үстеме баға %, р. к.	Х	Х	Х	
Тағамның сатылу бағасы, р. к.	Х	Х	Х	
Дайын күйде тағамның шығуы, г	Х	Х	Х	

16. 1-бағана бойынша тұздық дайындау (4.45, 4.46 кестелер)
а) пияз тұздығы; б) қаймақ тұздығы; в) қызанақ қаймағының тұздығы; г) салат дәмдеуіші; д) өрік тұздығы; е) жасыл май

4.45 кесте

Шикізат пен көрсеткіш атаулары	Нормасы		Бағасы, р. к.	Құны, р. к.
	1 000 г	10 кг		
Шикізаттың жалпы құны, р. к.				
Үстеме баға %, р. к.	Х	Х	Х	
Тағамның сатылу бағасы, р. к.	Х	Х	Х	
Дайын күйде тағамның шығуы, г	Х	Х	Х	

4.46 кесте

Шикізат пен көрсеткіш атаулары	Нормасы		Бағасы, р. к.	Құны, р. к.
	1 000 г	10 кг		
Шикізаттың жалпы құны, р. к.				
Үстеме баға %, р. к.	Х	Х	Х	
Тағамның сатылу бағасы, р. к.	Х	Х	Х	
Дайын күйде тағамның шығуы, г	Х	Х	Х	

17. «Балық орамасы»(4.47 кесте)
а)1-бағана бойынша ақ, балғын саңырауқұлақ езбесі мен қаймақ тұздығы және қуырылған картоп трескасы;
б)2-бағана бойынша қайнатылған картоп, қаймақ тұздығы, балғын қозықұйрық езіндісі қосылған теңіз алабұғасы;
в) 3-бағана бойынша қуырылған картоп, қаймақ тұздығы, кептірілген саңырауқұлақ езіндісі қосылған көксерке балығы;

4.47кесте

Шикізат пен көрсеткіш атаулары	Нормасы		Бағасы , р. к.	Құны, р. к.
	Бір порция үшін, г	100 порция үшін, кг		
Шикізаттың жалпы құны, р. к.				
Үстеме баға %, р. к.	Х	Х	Х	
Тағамның сатылу бағасы, р. к.	Х	Х	Х	
Дайын күйде тағамның шығуы, г	Х	Х	Х	

18. «Қуырылған балық» (4.48 кесте)
а) 1-бағана бойынша майда шыждырылған, картоп қосылған бекіре балығы;
б) 2-бағана бойынша қуырылған картоп қосылған ақсерке балығы;
в) 3-бағана бойынша майсыз, асқабақ және көкөніс қосылған көксерке балығы;

4.47кесте

Шикізат пен көрсеткіш атаулары	Нормасы		Бағасы , р. к.	Құны, р. к.
	Бір порция үшін, г	100 порция үшін, кг		
Шикізаттың жалпы құны, р. к.				
Үстеме баға %, р. к.	Х	Х	Х	
Тағамның сатылу бағасы, р. к.	Х	Х	Х	
Дайын күйде тағамның шығуы, г	Х	Х	Х	

19. Жоғарғы санатты мейрамханаға арналған қуырылған картоп «Бифштексі»(4.49 кесте)

4.49 кесте

Шикізат пен көрсеткіш атаулары	Нормасы		Бағасы , р. к.	Құны, р. к.
	Бір порция үшін, г	100 порция үшін, кг		
Шикізаттың жалпы құны, р. к.				
Үстеме баға %, р. к.	Х	Х	Х	
Тағамның сатылу бағасы, р. к.	Х	Х	Х	
Дайын күйде тағамның шығуы, г	Х	Х	Х	

20. «Гуляш» (4.50 кесте)
а) 3-сападағы қайнатылған сиыр еті қосылған макарон өнімдері;
б) 1-сападағы қой еті қосылған картоп езбесі;
в) 2-сападағы шошқа еті қосылған қарақұмық ботқасы;

4.50 кесте

Шикізат пен көрсеткіш атаулары	Нормасы		Бағасы , р. к.	Құны, р. к.
	Бір порция үшін, г	100 порция үшін, кг		
Шикізаттың жалпы құны, р. к.				
Үстеме баға %, р. к.	Х	Х	Х	
Тағамның сатылу бағасы, р. к.	Х	Х	Х	
Дайын күйде тағамның шығуы, г	Х	Х	Х	

21. Майда қуырылған, картоп қосылған «Котлеты по-киевски».

4.51 кесте

Шикізат пен көрсеткіш атаулары	Нормасы		Бағасы , р. к.	Құны, р. к.
	Бір порция үшін, г	100 порция үшін, кг		
Шикізаттың жалпы құны, р. к.				
Үстеме баға %, р. к.	Х	Х	Х	
Тағамның сатылу бағасы, р. к.	Х	Х	Х	
Дайын күйде тағамның шығуы, г	Х	Х	Х	

22. «Сүт пен езбе қосылған банан» (4.52-кесте)
а) сүтпен; б) езбемен

4.52 кесте

Шикізат пен көрсеткіш атаулары	Нормасы		Бағасы, р. к.	Құны, р. к.
	1 000 г	10 кг		
Шикізаттың жалпы құны, р. к.				
Үстеме баға%, р. к.	Х	Х	Х	
Тағамның сатылубағасы, р. к.	Х	Х	Х	
Дайын күйде тағамның шығуы, г	Х	Х	Х	

23. Мектеп асханасына арналған «құрғатылған жеміс компоты» (бір порция шығарылымы 200 г) (4.53 кесте)

4.53 кесте

Шикізат пен көрсеткіш атаулары	Нормасы		Бағасы, р. к.	Құны, р. к.
	1 000 г	10 кг		
Шикізаттың жалпы құны, р. к.				
Үстеме баға%, р. к.	Х	Х	Х	
Тағамның сатылу бағасы, р. к.	Х	Х	Х	
Дайын күйде тағамның шығуы, г	Х	Х	Х	

24. Егер бұл тағам комплексті түскі асқа кірген болса, мейрамхана үшін «Апельсиннен жасалған кисель» (бір порция шығарылымы – 200 г) 4.54 кесте

4.54 кесте

Шикізат пен көрсеткіш атаулары	Нормасы		Бағасы, р. к.	Құны, р. к.
	1 000 г	10 кг		
Шикізаттың жалпы құны, р. к.				
Үстеме баға%, р. к.	Х	Х	Х	
Тағамның сатылу бағасы, р. к.	Х	Х	Х	
Дайын күйде тағамның шығуы, г	Х	Х	Х	

25. «Сүт желесі» (бір порция шығарылымы -150 г) (4.55 кесте) а)1-сорт бойынша б) 2-сорт бойынша

4.55 кесте

Шикізат пен көрсеткіш атаулары	Нормасы		Бағасы, р. к.	Құны, р. к.
	1 000 г	10 кг		
Шикізаттың жалпы құны, р. к.				
Үстеме баға%, р. к.	Х	Х	Х	
Тағамның сатылу бағасы, р. к.	Х	Х	Х	
Дайын күйде тағамның шығуы, г	Х	Х	Х	

26. Кондитерлік-кафегеарналған «крем» (бір порция шығарылымы 100/30г). (4.56-кесте):
а)шоколад кремі б)кофе кремі в) ваниль кремі

4.56-кесте

Шикізат пен көрсеткіш атаулары	Нормасы		Бағасы , р. к.	құны, р. к.
	Бір порция үшін, г	100 порция үшін, кг		
Шикізаттың жалпы құны, р. к.				
Үстеме баға %, р. к.	Х	Х	Х	
Тағамның сатылу бағасы, р. к.	Х	Х	Х	
Дайын күйде тағамның шығуы, г	Х	Х	Х	

27. «Құрғақ пудинг» (порция үшін) (4.57 кесте)
а) 1-бағана бойынша сүт қосылған б)2-бағана бойынша өрік тұздығы қосылған

4.57 кесте

Шикізат пен көрсеткіш атаулары	Нормасы		Бағасы, р. к.	Құны, р. к.
	1 000 г	10 кг		
Шикізаттың жалпы құны, р. к.				
Үстеме баға%, р. к.	Х	Х	Х	
Тағамның сатылу бағасы, р. к.	Х	Х	Х	
Дайын күйде тағамның шығуы, г	Х	Х	Х	

28. Шырын дайындау негізі ретінде «қара кофені »1-бағана бойынша дайындау, (4.48 кесте)

4.58 кесте

Шикізат пен көрсеткіш атаулары	Нормасы		Бағасы, р. к.	Құны, р. к.
	1 000 г	10 кг		
Шикізаттың жалпы құны, р. к.				
Үстеме баға%, р. к.	Х	Х	Х	
Тағамның сатылу бағасы, р. к.	Х	Х	Х	
Дайын күйде тағамның шығуы, г	Х	Х	Х	

29. Кафеге арналған шырындар. 4.59 кесте
а) «сүтпен қара кофе»; б) «шығыс кофесі»; в) «балмұздақ қосылған қара кофе»

4.59 кесте

Шикізат пен көрсеткіш атаулары	Нормасы		Бағасы, р. к.	Құны, р. к.
	1 000 г	10 кг		
Шикізаттың жалпы құны, р. к.				
Үстеме баға %, р. к.	Х	Х	Х	
Тағамның сатылу бағасы, р. к.	Х	Х	Х	
Дайын күйде тағамның шығуы, г	Х	Х	Х	

30. Сүтпен жасалған «құймаққа арналған қамыр» (4.60-кесте)

4.60-кесте

Шикізат пен көрсеткіш атаулары	Нормасы		Бағасы, р. к.	Құны, р. к.
	1 000 г	10 кг		
Шикізаттың жалпы құны, р. к.				
Үстеме баға %, р. к.	Х	Х	Х	
Тағамның сатылу бағасы, р. к.	Х	Х	Х	
Дайын күйде тағамның шығуы, г	Х	Х	Х	

31. Тісбасарға арналған «қосымшалар қосылған құймақ» (4.61 кесте)
а) қант араласқан «сүзбесі бар құймақ» б) маймен берілетін «мейізі бар құймақ» в) қаймақпен берілетін «мейізі бар құймақ»

4.61 кесте

Шикізат пен көрсеткіш атаулары	Нормасы		Бағасы, р. к.	Құны, р. к.
	1 000 г	10 кг		
Шикізаттың жалпы құны, р. к.				
Үстеме баға%, р. к.	X	X	X	
Тағамның сатылу бағасы, р. к.	X	X	X	
Дайын күйде тағамның шығуы, г	X	X	X	

Ұн, кондитерлі және бөлке нан өнімдерінің рецептура жинағын қолдана отырып, калькуляциясын құраңыз.

1. Кондитерлі жартылай фабрикаттар 4.62-4.63 кесте
а) үгілмелі жартылай фабрикат б) ақуыз кремі

4.62 кесте

Шикізат пен көрсеткіш атаулары	Норма 10 кг, г	Бағасы, р. к.	Құны, р. к.

Шикізат пен көрсеткіш атаулары	Нормасы		бағасы, р. к.	Құны, р. к.
	1 000 г	10 кг		
Шикізаттың жалпы құны, р. к.				
Үстеме баға%, р. к.	Х	Х	Х	
Тағамның сатылу бағасы, р. к.	Х	Х	Х	
Дайын күйде тағамның шығуы, г	Х	Х	Х	

4.63 кесте

Шикізат пен көрсеткіш атаулары	Нормасы		Бағасы, р. к.	Құны, р. к.
	1 000 г	10 кг		
Шикізаттың жалпы құны, р. к.				
Үстеме баға%, р. к.	Х	Х	Х	
Тағамның сатылу бағасы, р. к.	Х	Х	Х	
Дайын күйде тағамның шығуы, г	Х	Х	Х	

2. Кондитерлік өнімдер 4.64 кесте
а) салмағы 5,0 г «Добрынинский» торты б) салмағы 1,0 г «Добрынинский» торты в) салмағы 45 г тоқаш кремі

4.64 кесте

Шикізат пен көрсеткіш атаулары	Нормасы		Бағасы, р. к.	Құны, р. к.
	1 000 г	10 кг		
Шикізаттың жалпы құны, р. к.				
Үстеме баға%, р. к.	Х	Х	Х	
Тағамның сатылу бағасы, р. к.	Х	Х	Х	
Дайын күйде тағамның шығуы, г	Х	Х	Х	

3. Кондитерлік өнімдер 4.65-4.66 кестелер

а) салмағы 250 г «Творожный» кексі б) салмағы 500 г «Творожный» кексі
в) салмағы 1000 г «Творожный» кексі) «Миндальное » піспенаны

4.65 кесте

Шикізат пен көрсеткіш атаулары	Нормасы		Бағасы, р. к.	Құны, р. к.
	1 000 г	10 кг		
Шикізаттың жалпы құны, р. к.				
Үстеме баға%, р. к.	Х	Х	Х	
Тағамның сатылу бағасы, р. к.	Х	Х	Х	
Дайын күйде тағамның шығуы, г	Х	Х	Х	

4.66 кесте

Шикізат пен көрсеткіш атаулары	Нормасы		Бағасы, р. к.	Құны, р. к.
	1 000 г	10 кг		
Шикізаттың жалпы құны, р. к.				
Үстеме баға%, р. к.	Х	Х	Х	
Тағамның сатылу бағасы, р. к.	Х	Х	Х	
Дайын күйде тағамның шығуы, г	Х	Х	Х	

4.3. ТЕСТ

Дұрыс жауабын таңдаңыз және белгілеңіз

1. **Қоғамдық тамақтандыру бағасына не әсер етеді:**
а) шикізат бағасы мен сату құны
б)өнімнің өзіндік құны және сауданың қосалқы бағасы
в) шикізат құны мен салықтар?

2. **Сауда бағасы деп не айтады**:
а) өнеркәсіптегі тауардың кірісі
б) қойылған бағаның таңдауы
в) тауар сапасын тексеру?

3. **Қоғамдық тамақтандыру өндірістерінде қандай бағалар тіркелу бағалары ретінде есепке алынады:**
а) сатып алу бағасы
б)сату бағасы
в) сатып алу бағасы және сату бағасы?

4. **Сауданың үстеме бағасы қандай шығындардың орнын жабу үшін қолданылады:**
а) тұрып қалған және пайда түсіруші
б) тұрып қалған және салықтар
в) тұрып қалған, салық және пайда түсіруші?

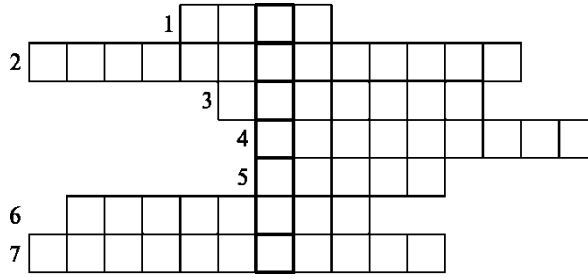
5. **Сауда бағасы - бұл**:
а) шығындарды өтеу үшін тауар құнының айырмашылығы

б) шығындарды өтеу үшін және пайда түсіру үшін , сату бағасына қосылған құн
в) сауда шығындарын өтеу үшін сату бағасына қосылған құн?
6. **Қоғамдық тамақтандырудың үстеме бағасы болуға тиісті:**
а) саудаға көп сауда үстемесін қосу
б) саудаға аз сауда үстемесін қосу
в) саудамен сауда үстемесі тең?
7. **Өндірістегі баға арқылы қоғамдық тамақтандыру келесі тауарларды қалыптастырады:**
а) нан, шырын, балмұздақ, аспаздық өнімдер
б) өзіндік өндіріс өнімдері, кондитерлік өнімдер
в) өндірісте шығармайтын сатылым тауарлары
8. **Өндірістегі қоғамдық тамақтандырудағы үстемелі бағаны кім қояды**:
а) кәсіпорынның өзі
б) жоғары ұйым
в) Экономикалық даму және сауда министрлігі
9. **Оқу орындарындағы өзіндік өндірістегі тамақтандыру үшін қойылатын шекті үстемелі баға мөлшерін атаңыз:**
а) 25%
б) 32%
в) 56%

10. **Мәзір жоспарын құру мақсатын атаңыз:**
а) саудадан түскен ақшаны есептеу үшін
б) жабдықтау базасына тауар тапсырыс беру
в) тауарға қажетті заттарды есептеу
11. **Әрбір тағам үшін берілетін шикізат нормасын қоятын құжаттарды атаңыз:**
а) мәзір бойынша
б) рецептура жинағы бойынша
в) мәзір жоспары бойынша
12. **Калькуляцияға енгізілген өнімдердің бағасын қалай анықтайды:**
а) орта нарық бағасына есептелінеді
б) өнеркәсіп бастығының бұйрығы бойынша
в) сатып алынған тауарларды жазатын құжаттар бойынша
13. **Буфетте жасалынатын іс-әрекетті атаңыз:**
а) бөлшектеп сатылатын тауармен айналысатын өнеркәсіптегі әрекеттер
б)қоғамдық тамақтандыру өнеркәсіптегі әрекеттер
в)қоғамдық тамақтандыру өнеркәсіп саудалары мен іс-әрекеттері
14. **Калькуляцияны құрау кезінде шикізат өнімдерінің бағасын қалай есептейтінін көрсетіңіз:**
а) калькуляция есебіне кіретін барлық тауарлардың бағасын қосады
б) тағамға кіретін барлық өнім нормаларын қосып, бағасына көбейтеді.
в) тағамның нормасын бағасына көбейтеді

4.4. Сөзжұмбақ

Көлденең орналасқан 7 сөзді табу арқылы,тігінен орналасқан жасырын сөздерді таба аласыздар.



1.Сапасына қарай әр түрлі қалдық шығаратын өнім.
2.Рецептура жинағының кондитерлі және бөлке нан өнімдерінің бірінші бөлімі.
3. Мезгілге байланысты әр түрлі қалдыққа ие өнім.
4. Рецептура жинағындағы негізгі мазмұн.
5. Кондитерлік және бөлке нан өнімдерінің рецептура жинағындағы шикізатқа салынатын салмақ .
6. Рецептурада қарастырылған, өндірісте жеке, негізгі емес өнімдер болмаған жағдайда не істеуге болады?
7. Жылумен өңдеу әдістері

Шикізат өнімдері мен таралар есебі

5.1. Анықтама беріңіз және сұраққа жауап беріңіз

1. Қоғамдық тамақтандыру кәсібінде таралар мен өнімдердің келуші орнын атаңыз.

_____

_____

2. Қоғамдық тамақтандыру кәсібіне келіп түсетін тауар жазылатын құжатты атаңыз.

3. Келіп түскен тауар үшін кім материалды түрде жауапты?

_____

_____

4. Қоймаға тауар қабылдау кезінде қандай құжаттар қажетті?

_____

_____

5. Қоймадағы тауарлардың шығарылуы қандай құжаттар бойынша жүзеге асырылады?

_____

_____

6. Қоймадағы тауарлар есебі қандай көрсеткіш бойынша жүреді?

_____

_____

7. Анықтама беріңіз: тара-

_____

_____

8. Тара қандай материалдан жасалуы мүмкін?

_____

_____

9. Шаруашылықта қолдану түріне байланысты тараның түрлерін атаңыз.

_____

_____

10. Жеткізушіге тараны қайтарып беру кепілдігі ретінде не есептеледі?

_____

11. Жеткізушінің жеке құжатында көрсетілмеген және төлемге жатпайтын тара қандай болады?

_____

12. Бағасы тауар бағасына қосылған тара түрі қандай?

_____

13. Тара сынықтары, бүлінген бөліктері және қирандылары қалай жинақталады?

_____

14. Қандай құжаттар негізінде тауар есебі құралады?

_____

15. Тауар есебін қалай тізімдейді?

_____

_____

16. Бухгалтерияда қоймашы тауар есебін қалай тапсырады?

_____

_____

5.2. Тапсырманы орындаңыз

5.1 кестесін толтыра отырып, нормаланған және нормаланбаған шығындарды салыстырыңыз.

5.1 кесте

Сұрақ	Шығындар	
	нормаланған	нормаланбаған
Шығынға анықтама беріңіз		
Шығындар қандай құжатпен рәсімделеді?		
Шығын көлемі қалай анықталады?		

Сұрақ	Шығындар	
	нормаланған	нормаланбаған
Нормаланған шығын есебінің формуласын жазыңыз, анықтап беріңіз		
Қандай жағдайда шығын нормалары қолданылады?		
Шығындар кімнің есебіне жазылады?		

2. 4-ші тапсырмаға сүйене отырып, 5.2 кестесінің қоймаға деген талап тізімін құрыңыз.

№ ө/т	Өнім мен тауар атауы	Өлшем бірліктер	Саны

3. Қойма талаптарына сүйене отырып,тауарлар жүкұжатын толтырыңыз.

№ ө/т	Тауар атауы	Өлшім бірліктер	Саны	Бағасы, р. к.	Құны, р. к.
	б а р л ы ғ ы	Х	Х	Х	

4. Тауарды алуға сенімхатты толтырыңыз. (5.4 кесте)

А) ет комбинатында

Б) көкөніс базасында

В) көтерме сатылым базасында

№ сенімхат	Берілу уақыты	Қолданылу мерзімі	Сенімхат берілген кісінің тегі мен қызметі	Сенімхатты алу кезіндегі қолхат	Жеткізуші	Өкімхат пен хабарлама номері мен күні	Орындалған тапсырманы Растаушы құжат мерзімі мен саны

Ұйым _____

Сенімхат №_____

Берілу күні _____

Сенімхат берілу мерзімі _____

Жеткізуші атауы _____

Сенімхат берілген күн_____

(қызметі, тегі, аты, әкесінің аты)

Төлқұжат: серия _____ № _____

Кім берген _____

Тапсыру күні _____

Алушы _____

(жеткізуші атауы)

Материалдық құндылық _____

(күніжәне құжат нөмері)

Алуға арналаған құнды материалдар тізімі

№ ө/т	Материал құндылығы	Өлшем бірлік	Жазба саны

Сенімхат алушының қолы _____

растаймын.

М.П. Меңгеруші_____Бас бухгалтер _____

5.3. ТЕСТ

Дұрыс жауабын таңдаңыз және оны белгілеңіз:

1 . Қандай құжат сатып алушы мен жеткізушінің құқықтарын анықтайды:

а) жалға алу келісімі

б) сатып алу келісімі

в) жеткізілім келісім?

2. Қоғамдық тамақтандыру кәсіптерінде материалды жауапкершілікті қалай ұйымдастырады?

а) кәсіпорынның әрбір жұмысшысынан

б) әрбір материалды жауапты тұлғадан

в) әрбір кәсіп бөлімдерінің меңгерушілерінен?

3. Жұмысшы толықтай жауапкершілік алады, егер:

а) материалды құндылықтарды өңдеу мен сақтау жұмыстарын орындаса

б) өнеркәсіпте үнемі болатын жұмыспен байланысты қызметтер жасаса

в) бухгалтериядағы құжаттарды рәсімдеу жұмыстарын анықтаса?

4.Өнеркәсіпте бригадалық материалды жауапкершілікті қашан қолданады:

а) егер асханада 10-нан астам адам жұмыс жасаса

б) жұмыс бірнеше кезеңмен жасалынса

в) кәсіпорын меңгерушісі шешеді?

5. Ұжымдық материалды жауапкершілік бригадасына кім қатыса алмайды:

а) 18 жасқа толмаған жасөспірімдер

б) медициналық тексерістен өтпеген адамдар

в) арнайы білімі жоқ адамдар?

6. Ұжымдық материалды жауакершілік келісімін қашан қайта рәсімдейді:

а) бригада ауысуында

б) бригадада жартысынан көп адам болғанда

в) барлық бригада ауысымында?

7. Материалдық жауакершілікті адам жетіспеген жағдайда :

а) кінәлі адамды табу

б) жетіспеген бөлікті толықтыру

в) жетіспеген бөлікті алып тастау?

8. Тараны қандай есеппен жүргізеді:

а) сатушы

б) ашық

в) сатып алушы?

9.Тараны сату тауарсыз қалай рәсімделеді:

а) жүкқұжатпен

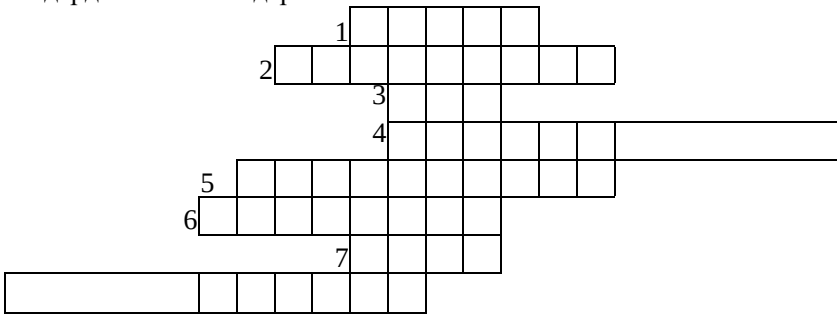
б) сенімхатпен

в) рәсімделмейді?

10.Қоймашы қандай мерзімде есеп құжатын тапсыру керек:
а) күн сайын
б) 1-5 күнде 1 рет
в) 5-10 күнде бір рет

5.4. СӨЗЖҰМБАҚ

Көлденең орналасқан 7 сөзді табу арқылы,тігінен орналасқан жасырын сөздерді таба аласыздар.



1. Қоғамдық тамақтандыру кәсібінде тауарлардың түсу көзі.
2. Сатып алушыға тауарды сату кезінде материалды-жауапты кісі толтыратын құжат.
3. Базарда халықтан сатып алу кезінде осы құжат рәсімделеді.
4. Тауар-материал құндылықтарын алуға жеткізуші рұқсат берген материалды жауапкершілік жүктелетін жұмысшыға берілетін құжат
5. Кәсіпорындағы қоймадағы тауар сатылымы осы құжат негізінде рәсімделеді.
6. Келіп түскен тауарларды, қоймадағы дәл сондай сорттағы және атаудағы тауарға қосылған жағдайда , қоғамдық тамақтандыру кәсіптеріндегі тауарды сақтау тәсілі.
7. Тауарларды сақтау кезінде саны мен сапасы құндылықтарын сақтайтын бұйым.
8. Асханада, қоймада өнімдер, тауарлар мен шикізаттарды сақтау үшін қолданылатын және кәсіпорын жекеменшігі болып табылатын тара.

Кәсіпорындағы өнім есебі

АНЫҚТАМА БЕРІҢІЗ ЖӘНЕ СҰРАҚТАРҒА ЖАУАП БЕРІҢІЗ.

1. Кәсіпорында жеткізушіден тауарды қабылдау қалай іске асады?

_____

_____

2 кәсіпорын қоймасынан тауарды шығаруда не ескеріледі?

1) _____
2) _____
3) _____
4) _____

3 Кәсіпте материалды жауапкершіліктің қандай түрлері қолданылады?

_____

4 Қоймадан тауар алу үшін кімде рұқсат бар?

_____

5 Күндізгі алу қағазы не үшін қажет?

_____

_____

6 Күндізгі алу қағазын кім рәсімдейді?

_____

7 Дәмдеуіштер мен тұз шығынының есебі не үшін қажет?

_____

8 «Асханадағы өнімдердің қолма қол есебін іске асыру акт құжаты» қандай жағдайда қарастырылады?

_____

_____

9 «Асханадағы өнімдердің қолма қол есебін іске асыру акт құжаты» қандай құжаттарға негізделе отырып жасалады?

_____

10 «Асханадағы өнімдерінің сатылуын қолма қол жүргізу акт құжаты» қандай жағдайда қарастырылады?

11 «Асханадағы өнімдерінің сатылуын қолма қол жүргізу акт құжаты» қандай құжаттарға негізделе отырып жасалады?

12 Қоғамдық тамақтандыру кәсібіндегі дайындау өнімі болатын цехтағы жартылай фабрикаттарды атаңыз.

13 Дайындауға белгіленген жартылай фабрикаттар санын қалай анықтайды?

14 Кондитерлік немесе дайындау бөліміндегі дайын жартылай фабрикаттарды тапсыру қалай жүзеге асады?

15 Қандай жағдайда кондитерлік өнімдер цехқа қайтарылуы мүмкін?

16 Қандай талаптарды орындауда кондитерлік өнімдер цехқа қайтарылуы мүмкін?

17 Кондитерлік цех меңгерушісі жасаған наряд-тапсырыс қандай есептеулер үшін қолданылады?

6.2. ТАПСЫРМАНЫ ОРЫНДАҢЫЗ

1 кестесіндегі өнім сатылымына күндізгі алу қағазын құрыңыз. 6.1 кесте.

Күндізгі алу қағазы

Материалды жауапты адам _____

Меңгеруші _____

Бухгалтер _____

Тағамның немесе өнімнің атауы	Бірыңғай өлшеу	Шығарылған (нөмір)				Қайтарылған	Барлығы	Күніне шығарылған барлығы			
								Жеңілдік бағасы бойынша		Бағаны сатқан кезде	
								Бағасы	Сомасы,	Бағасы	Сомасы

Тағам мен өнім атауы	Өлшем бірлік	Берілген саны				Қайтарылды	Барлығы	Бір күнде берілген			
								Есеп саны бойынша		Сатылым сату арқылы	
								Бағасы, р. к.	Сомасы, р. к.	Бағасы, р. к.	Сомасы, р. к.
	X										
Барлығы							X				

Бір күнде _____ табиғи бірліктер

Бағасы _____ р _____ к.

Жіберді _____

Тексерді _____

2 Алдын ала төлем жасалынған, өз-өзіне кызмет көрсетуде шығарылатын дайын өнім есебін салыстырыңыз. 6.2 кестесіндегі сұрақтарға жауап беріңіз.

Сұрақтар	Өз-өзіне қызмет көрсету	
	Алдын ала	келесі
Сатып алушымен есепті қашан айырады?		
Сатып алушы қанша чекке ие болады?		
Чек кімде қалады?		
Сатылған тағам саны қалай анықталады?		

3 Жеткізуші мен қойма кәсіпорынынан тікелей тауар алу тәртібін салыстырыңыз. 6.3 кестесін толтырыңыз.

6.3 кесте

Сұрақ	Жеткізуші	Қойма
Тапсырыс берген тауар ассортиментін анықтау үшін қандай құжаттар қолданылады?		
Тауардың қажетті санын анықтауда не ескеріледі?		
Тауарды қанша көлемде тапсырыс беруге болады?		
Тауар тапсырысы қалай рәсімделеді?		
Тауарды алу қандай құжаттармен іске асады?		

4. «Асхана өнімінің қолма қол төлемін іске асыру акт құжатын» құрыңыз (6.4 кесте)

5. «Асхана өнімінің сатылу және іске асыру акт құжатын» құрыңыз.

6.4 кесте «Асхана өнімінің қолма қол төлемін іске асыру акт құжаты»

№ ө/т	Калькуляция карточка саны	Дайын өнім атауы	Іске асты				
			Саны	Іске асу бағасы		Есеп саны бойынша	
				Баға, р. к.	Құны, р. к.	Баға, р. к.	Құны, р. к.
		Барлығы		Х		Х	

6.5 кесте «Асхана өнімінің сатылу және іске асыру акт құжаты»

№ ө/т	Дайын өнім	Сатлым бағасы, р. к.	Сату бағасы бойынша іске асқан								Есеп саны	
			Қолма қол есеп		Буфет және шағын орындар		Ұйым жұмысшылары		Барлығы			
			Саны, шт.	Құны, р. к.	Саны, шт.	Бағасы, р. к.	Саны, шт.	Бағасы, р. к.	Саны, шт.	Бағасы, р. к.	Бағасы, р. к.	Құны, р. к.
Барлығы												

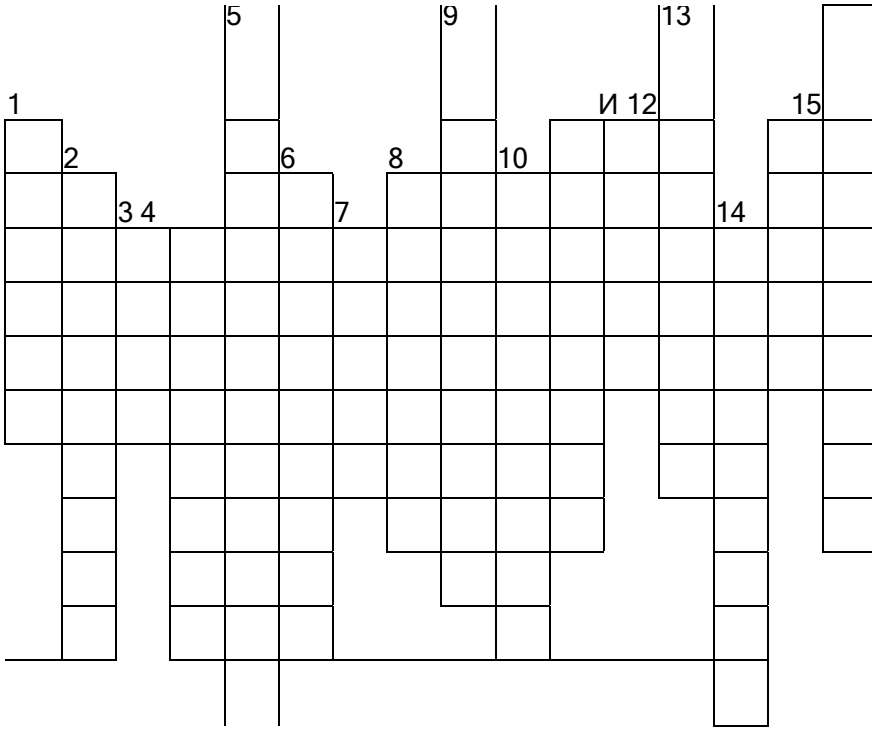
6.3. ТЕСТ

1. Қандай баға бойынша тағам құны кәсіп меңгерушісімен қайта жазылады?
а) сатылым бойынша
б) сатып алу бойынша
в) сатылым және сатып алу бойынша?
2. Өндірістегі өнімнің сатылымға жіберілуі неге байланысты:
а) төлем формасына байланысты
б) сатылым орнына байланысты
в) жұмыс уақытына байланысты?
3. Бір күнде сатылмаған өнімдерді не істейді:
а) акт бойынша жояды
б) келесі күні сатады
в) өндіріске қайтарады?
4. Кондитерлік цехта қаптамаға кеткен қораптың құны қалай өтеледі:
а) өнімнің бағасы арқылы
б) кәсіптің шығыны арқылы
в) қаралым шығыны арқылы?
5. Қандай өнімдерді цехтан тікелей жеткізушіден алуға болады:
а) көкөністерді
б) етті
в) ұнды?

6.4. Сөзжұмбақ

Қоғамдық
Тігінен орналасқан 16 сөзді табу арқылы, көлденең орналасқан жасырын сөзді оқи аласыз.
1. тамақтандыру кәсібінде сатып алушылардан таңдалған өнім үшін ақша алады.
2. Қоғамдық тамақтандыру кәсібінде егер тарату кәсіптен бөлек болатын болса, дайын өнімдер үшін материалды жауапты болады.
3. Дайындық цехынан тікелей жеткізушіден арнайы өңдеулерге байланысты алуға рұқсат етілген шикізат өнімі.
4. Мейрамханаларда қызмет көрсетеді.
5. Жартылай фабрикаттарды шығаруда осы баға бойынша цехта шикізат өнімдернің есебі жүргізіледі.
6. Егер қоғамдық тамақтандыру кәсібіне алдын ала төлем жүргізілген болса, бұл құжат өндіріс кәсіпорнындағы жұмысшылар өнім алған кезде рәсімделеді.
7. Бұл құжатты даяшы рәсімдейді және келушіге көрсетілген қызмет үшін тапсырады.

8. Қоғамдық тамақтандыру кәсібіне осы бөлімнен шикізат өнімі түседі.

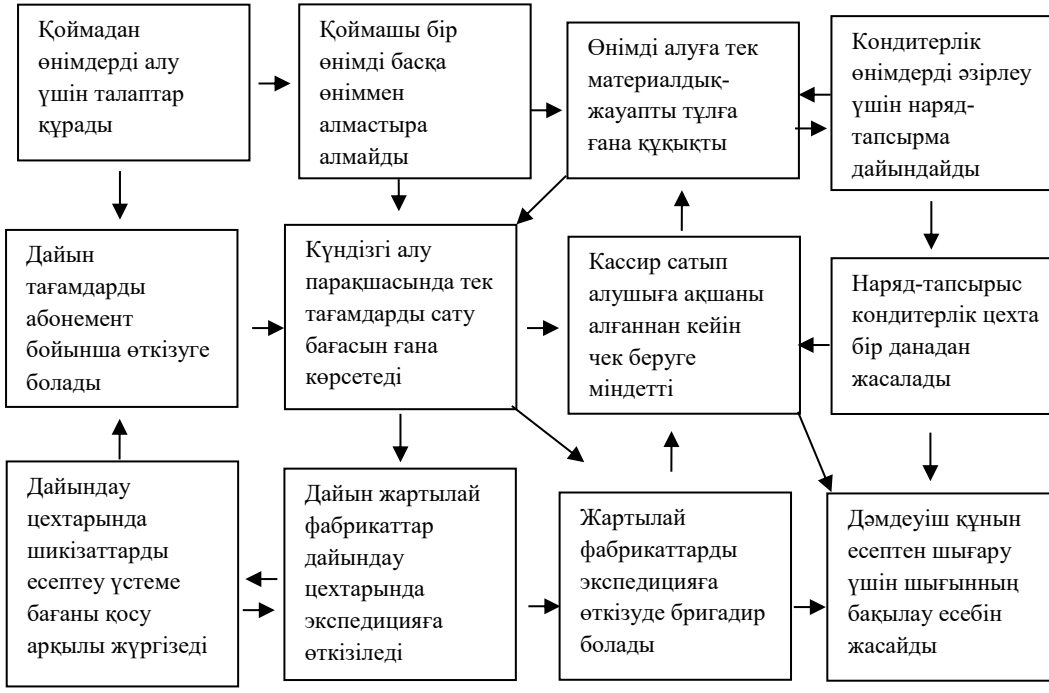


9. Кезекті төлемі бар және өз-өзіне қызмет көрсету қосылған қоғамдық тамақтандыру кәсібіндегі тағам төлемі жүргізілгеннен соң чек қалатын адам.
10. Өндіріс меңгерушісі жасайтын есептің жасау мерзімділігі.
11.Дайындау цехында қоймадағы дайын өнімдерді тапсыру кезінде басында жүретін жұмысшының қызметі.
12. Алдын ала төлемі бар және өз-өзіне қызмет көрсету қосылған қоғамдық тамақтандыру кәсібіндегі тағам төлемі жүргізілгеннен соң чек қалатын адам.
13. Сатып алушыға кассир чекті берместен бұрын жасайтын әрекет.
14. Бұл құжатты цех меңгерушісі кондитерлік өнімдер жасау үшін рәсімдейді.
15. Бұл құжат бригадалық материалды жауапкершілік пен маусымдық жұмыс кезінде материалды құндылықтарды тапсыруда рәсімделеді.
16. Бұл қоғамдық тамақтандыру кәсібінде кондитерлік цехтағы дайын өнімдер тапсырылады.

6.5

Дұрыс бағдарды табу қажет. Әрбір торда жауап беруге арналған сұрақтар болады. Лабиринттен бірінші тор арқылы жол тауып, соңғы торға алып келетін жолды табу қажет. Егер торда жазылған пайымдар дұрыс болса, бағдарды «иә» деген нұсқар бойынша жалғастыру қажет. Егер пайым қате

болса, бағдарды «жоқ» деген нұсқар бойынша жалғастыру қажет. Жауапты санды тізілім ретінде жазу қажет.



7

Ұсақ бөлшек сауда торабы

7.1 Анықтама беріңіз және сұраққа жауап беріңіз.

1. Жеке материалды жауапкершілік кезінде буфетте материалды құндылықтарды тапсыру қалай өткізіледі?

_____

_____

2. Бригадалық материалды жауапкершілік кезінде буфетте материалды құндылықтарды тапсыру қалай өткізіледі?

_____

_____

3. Буфет қызметшісі инвентаризация кезінде қандай әрекет жасауы қажет?

_____

_____

4. Далба саудагерлері қалай есеп береді?

_____

_____

7.2 ТАПСЫРМАНЫ ОРЫНДАҢЫЗ

7.1 кестесін толтырыңыз. Мысал келтіріңіз.

Жеткізуші	Тауар	Құжат

7.3 ТЕСТ

Дұрыс жауабын таңдаңыз және оны белгілеңіз.

1. Буфетте тағам үшін қалай төлем жүргізіледі:

А) қолма қол есеп

Б) касса арқылы төлеу

В) қолма қол және қолма қолсыз ақша төлемі

2. Буфет қызметкері қандай мерзімділікте есеп береді?

А) күн сайын

Б) 5 күнде 1 реттен кем емес

В) 5-10 күнде бір рет

3. Буфетте инвентаризация неден басталады?

А) көмекші бөлмені тексеруден

Б) кассадағы ақша санын есептеуден

В) сату бөліміндегі тауар санын есептеуден

АҚША ЕСЕБІ БЕН НЕСИЕ ОПЕРАЦИЯЛАРЫ

8.1. АНЫҚТАМА БЕРІҢІЗ ЖӘНЕ СҰРАҚҚА ЖАУАП БЕРІҢІЗ.

1. Заңды тұлға үшін қандай ұжым кассалық операцияларды жүргізуге ережелер қояды?

_____

_____

2. Кассаның қандай түрі қоғамдық тамақтандыру кәсібінде қолданылады?

_____

_____

3. Тексеруші кассалық аппараттарды қолданатын кәсіпорындар қандай талаптарға жауап беру қажет?

а) _____

б) _____

в) _____

г) _____

д) _____

4. Оператор-кассирдің жұмысы қалай рәсімделеді?

_____

_____

5. Оператор-кассир кітапшадағы қателіктерді қалай түзейді?

_____

_____

6. Кассалық кітапша қалай рәсімделеді?

_____

_____

7. Кассалық кітапша қанша дана болуы қажет?

_____

8. Кассалық кітапшада қателіктер болған жағдайда қандай әрекет жасалады?

_____

9. Есеп шотын ашу үшін банкке қандай құжаттар беру қажет?

а) _____

б) _____

в) _____

г) _____

д) _____

8.2 ТАПСЫРМАНЫ ОРЫНДАҢЫЗ

8.1 кестеде кассаның мағлұматтарын сипаттайтын көрсеткіштерді белгілеңіз

8.1 -кесте

Көрсеткіш	Касса	
	Операциялық	Басты
Кассада кассалық кітапша жүргізіледі		
Ақшаны алу кіріс кассалық ордер арқылы есептейді		
Шығын ақшаларын шығын кассалық ордер арқылы есептейді		
Кітапшадағы жазбаны кассир жұмыс басында және соңында толтырады.		
Кітапшадағы жазбаны кассир жұмыс барысында түскен ақша көлемі бойынша толтырады.		
Кассадағы ақша саны лимит санынан аспау қажет		

8.3. ТЕСТ

Дұрыс жауабын таңдаңыз және оны белгілеңіз.

1. Бақылау-касса аппаратында кім жұмыс жасауға құқылы?

А) кәсіп меңгерушісі

Б) кассир

В) бухгалтер

2. Кәсіпорынның кассасына ақша берген адам қандай құжатқа ие болады:

А) ордер

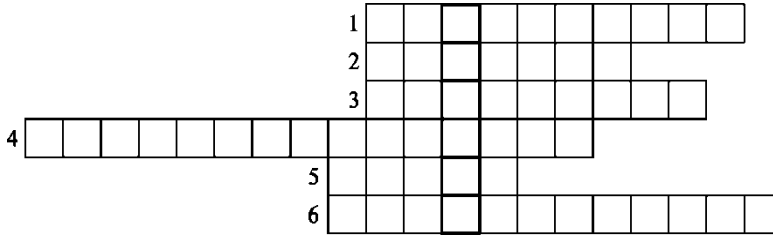
Б) чек

В) квитанция

3. Қоғамдық тамақтандыру кәсібі қанша ағымдағы шот аша алады:
А) бір
Б) бес
В) қанша қажет болса

8.3 СӨЗЖҰМБАҚ

Көлденең орналасқан 6 сөзді табу арқылы, тігінен орналасқан жасырын сөздерді таба аласыздар.



1. Қоғамдық тамақтандыру кәсібінде қолма қолсыз есеп кезінде пайдаланылатын құжат.
2. Ақша төлемдерімен қаржы операцияларын жүргізетін касса.
3. Дайын өнімді сатып алушылар мен тағам өнімдерін есептеуші сатушылардың жүргізетін операцияларының негізгі шоты.
4. Оператор-кассирдің есеп кітапшасында жүргізетін тәртіп.
5. Банк арқылы енгізілген және кәсіпорын кассасында қолма қол алған қаржы қалдығы.
6. Қоғамдық тамақтандыру кәсібінің өнімі мен сатылған тауардан қалған қолма қол ақшаны пайдалануға арналған касса.

ЕҢБЕК ЕСЕБІ ЖӘНЕ ОНЫҢ ТӨЛЕМАҚЫСЫ

9.1. АНЫҚТАМА БЕРІҢІЗ ЖӘНЕ СҰРАҚҚА ЖАУАП БЕРІҢІЗ.

1. Кәсіпорындағы сыйлық беру, еңбек төлем жүйесі мен түрін кім қарастырады?

_____

2. Жұмыс уақытын пайдалану есебі қандай құжатта қарастырылады№

3. Анықтама беріңіз, норма- _____
4. Өнімділік нормасы не үшін қажет?

_____

5. Келісімді еңбекақының мәні неде?

_____

6. Уақытша еңбекақы мәні неде?

_____

7. Мереке күндері төлем жасау қалай іске асады?

_____

а) келісімді жұмысшылар үшін

_____

б) тарифты мөлшерлемелері бар жұмысшылар үшін

_____

в) айлық төлемақы алатын жұмысшылар үшін

_____

8. Мереке күндері жұмыс жасағаны үшін жұмысшылар еңбек ақының орнына не ала алады?

_____

9. Анықтама беріңіз , артық жұмыс жасау- _____

_____

10. Артық жұмыс төлемі қалай болады?

_____

11. Артық жұмыс жасаған үшін жұмысшы еңбекақының орнына не ала алады?

_____

12. Төлем жасау үшін қандай уақыт түнгі болып есептеледі?

_____

13. Түнгі уақыттағы маусым кезеңі қалай ауысады?

_____

14. Түнгі уақыттағы жұмыс қалай төленеді?

_____

15. Қандай жағдайда жұмысшыға демалыс жәрдемақысы екі аптаның орта еңбеккасына сай ақша бөлінеді?

а) _____

б) _____

в) _____

г) _____

16. Қандай да бір кәсіпорында бір жыл үзіліссіз жұмыс жасаған жұмысшы қашан ақылы демалыс ала алады?

_____

17. 18 жасқа толмаған жұмысшыларға берлетін демалыс мерзімділігі қандай?

_____

18. Анықтама беріңіз, орындаушы қағаз------

_____

19. Тұлғалық шотқа жұмысшының қандай мағұлматтар енгізіледі?

_____

9.2 ТАПСЫРМАНЫ ОРЫНДАҢЫЗ

1. Бір жыл тоқсандықта аспаздың орташа күндік еңбекақысын есептеңіз:
а) егер оның еңбекақысы қаңтар айында -7500 р., ақпанда- 7200 р., наурызда- 7800 р., құрайтын болса

_____

б) егер оның еңбекақысы қаңтар айында -9350 р., ақпанда- 7180 р., наурызда- 9245 р., құрайтын болса

_____

в) егер оның еңбекақысы қаңтар айында -2700 р., ақпанда- 2450 р., наурызда- 2840 р., құрайтын болса

_____

2. Кәсіпорында 6 ай жұмыс жасаған жұмысшының еңбек демалысын есептеңіз, егер оның жалақысы: наурыз айында – 5100 р., сәуір- 4900 р ., мамыр- 5750 р., маусым-5300 р., шілде-5200 р құраса.

_____

3. Жұмысшының демалысқа шығу алдындағы 3 айлық еңбек ақысы 1 айда- 3300р., 3180., 3274р .. құраса еңбек демалысын есептеңіз.

_____

4. 2-тапсырманы қолдана отырып, уақытша жұмысқа қабілетсіз болған жағдайдағы жұмысшыға берілетін төлемақыны есептеңіз, егер үзіліссіз жұмыс уақыты :

а) 3 жыл _____

б) 11 жыл _____

в) 8 жыл _____

5. 3-тапсырманы қолдана отырып, уақытша жұмысқа қабілетсіз болған жағдайдағы жұмысшыға берілетін төлемақыны есептеңіз, егер үзіліссіз жұмыс уақыты :

а)4 жыл және 8 ай _____

б)9 жыл және 3 ай _____

в)7 жыл және 6 ай _____

9.3 ТЕСТ

Дұрыс жауапты таңдаңыз және оны белілеңіз.

1. Мемлекет еңбекақыны төлеу бойынша қандай көрсеткіштерді жасайды?

А) сыйлықақы көлемі

Б) еңбекақы көлемі

В) еңбекақының орташа көлемі?

2. Қолданылған жұмыс мәзірінің есебі қандай құжатта іске асады?

А) дербес шотта

Б) табельде

В) тізімдемеде?

3. Қандай мерзімде жылдық еңбек демалысы берілмейді:

А) екі жыл бойы

Б) үш жыл сайын

В) төрт жыл сайын?

4. Барлық еңбек етушілерге берілетін жылдық еңбек демалысының мерзімділігі қандай:

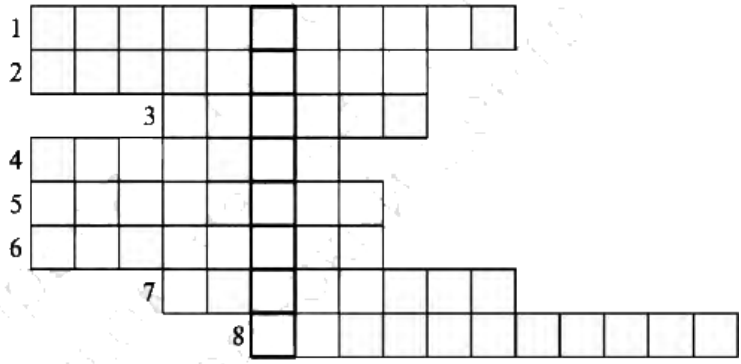
А) 24%
Б) 28%
В) 30%?

5. Жалақыдан ұсталынатын ақшаның максималды мөлшері қандай?

А) 20%
Б) 50%
В) 70%?

9.4 СӨЗЖҰМБАҚ

Көлденең орналасқан 8 сөзді табу арқылы,тігінен орналасқан жасырын сөздерді таба аласыздар.



1. Уақытша жұмысқа жарамсыз болған жағдайда төленетін жәрдемақының мөлшерін анықтайтын жұмыс өтілі.
2. Олардың мөлшері жалақының соммасы анықталғаннан соң кейін ғана есептеледі.
3. Әрбір кәсіпорын ашатын күнделікті маусымдық жұмыс үшін есеп жүргізетін құжат.
4. Әрбір жұмысшы үшін кәсіпорынның ашатын және әр ай сайын жалақы бөлінетін шот.
5. Қоғамдық-еңбек қарым –қатынасына байланысты жұмысшы құқығын көрсететін қаражаттар, әдістер мен жағдайлар.
6. Жұмысшылардың еңбек ақысын берудегі негізгі қызмет жүйесі.
7. Тәртіпті талап ету бірінші деңгейдегі талап болып табылады.
8. Еңбек және басқа да федералды заң міндеттерінің орындалуына қатысты жұмысшыларға кеткен шығын орнын өтеу үшін берілетін қаржылай өтілім.

9.5. БАҒДАР

Дұрыс бағдарды табу қажет. Әрбір торда жауап беруге арналған сұрақтар болады. Шытырманнан бірінші тор арқылы жол тауып, соңғы торға алып келетін жолды табу қажет. Егер торда жазылған пайымдар дұрыс болса, бағдарды «иә» деген нұсқар бойынша жалғастыру қажет. Егер пайым қате болса, бағдарды «жоқ» деген нұсқар бойынша жалғастыру қажет. Жауапты санды тізілім ретінде жазу қажет.
Қоймадан тауар алу үшін талап тізімін құрайды-жоқ

9.1 сурет _____
9.2 сурет _____

9.1 сурет

1 Кәсіпорын еңбекақы жүйесі мен түрін таңдауға құқылы-иә
2 Аккордтық төлем- уақытша төлем түрі- иә
3 Қосымша демалысты зиянды жұмыс жасайтын жұмысшыларға береді-иә
4 Қандай да бір кәсіпорында 11 ай жұмыс жасаған соң еңбек демалысы беріледі-жоқ
5 Нормаланған еңбек – жұмыс пен уақыт нормасы–иә
6 3 жыл бойы жұмыс демалысынсыз жұмыс жасауға рұқсат етілмейді.
7 Қосымша жұмыс үшін арнайы жұмыс демалысы беріледі.
8 Түнгі маусым үшін әрбір сағатқа қосымша ақша төленеді
9 Жұмыстан босату туралы құжат- жұмысқа жарамсыз қағаз-жоқ
10 Мереке күндері жұмыс жасаған күндер үшін бір жарым есе артық қаржы төленеді.
11 Кәсіпорын тоқтаған жағдайда жұмысшыға қосымша демалыс беріледі.
12 Жұмысқа жарамсыз жәрдемақысы сақтандыру қорынан бөлінеді.

1 Табель-жұмысшылардың атау тізімі-иә
2 Табельге жұмысқа кірген адамдардың аты-жөнін бір күн бұрын енгізеді-жоқ
3 Еңбекақы – қоғамдық-пайдалы жұмыс үшін қызметкерлерге берілетін ақшалай сыйлық.
4 Үкімет орташа жалақы көлемін шығарады
5 Уақытша төлем, жұмыс жалақысының уақытына байланысты қаржы бөлінеді.
6 Еңбектің келісімді төлемі жасалған жұмыс көлеміне байланысты
7 Түнгі уақыт РФ ЕК – 22-6 сағ дейін
8 Демалыс күндері жасалған жұмыс екі есе артық төленеді.
9 Жыл сайын берілетін демалыс күндері 28 күнді құрайды.
10 Ресейдегі кіріс салығы 13% құрайды.
11 Қосымша жұмыс жұмыс берушінің ниетімен қарастыралады.
12 Жеке шотқа әр ай сайын жалақы бөлінеді.

НЕГІЗГІ ҚАРАЖАТ ЕСЕБІ

10.1 АНЫҚТАМА БЕРҢІЗ ЖӘНЕ СҰРАҚҚА ЖАУАП БЕРІҢІЗ.

1. Негізгі қаражат дегеніміз не?

_____

_____

2. Негізігі қаражаттың қызмет ету мерзімі қандай?

_____

3. Негізгі қаражаттың минималды құнын айтыңыз:

_____

4. Негізгі қаражаттың түрлерін атаңыз:

а) _____

б) _____

в) _____

г) _____

д) _____

е) _____

ж) _____

з) _____

и _____

к) _____

л) _____

5. Өндірістік-шаруашылық іске байланысты негізгі қаражат қалай бөлінеді?

а) _____

б) _____

6 Өндірістік-шаруашылық істі қолдануға байланысты негізгі қаражат деңгейін атаңыз.

а) _____

б) _____

в) _____

г) _____

7. Негізгі қаражат тиістілікке байланысты қалай бөлінеді?
а) _____
б) _____

8. Инвентарлы нысан дегеніміз не?

_____
_____

9. Кәсіпорынға түсетін қаражат қандай құжатпен рәсімделеді?

_____

10. Негізгі қаражат есебі қалай жүргізіледі?

_____

10.2. ТАПСЫРМАНЫ АЯҚТАҢЫЗ

Тақырып	Тақырыптың есептен шығарылуы

10.3 ТЕСТ

Дұрыс жауапты таңдаңыз және оны белгілеңіз.

1. Негізгі қаражаттың құны қанша?

А) минималды еңбекақысының 10 есе көп мөлшері
Б)минималды еңбекақысының 10-100 есе көп мөлшері
В)минималды еңбекақысының 100-ден көп мөлшері

2**. Инвентарь мен шаруашылық тиімділігі қандай баға бойынша есептеледі:**

А) бастапқы
Б) қайта құрылған
В)қалдық?

3. Таразы құралдардың қандай тобына жатады:

А) ортақ қолданыс үшін
Б)арнайы қызмет үшін
В)жалға беру үшін?

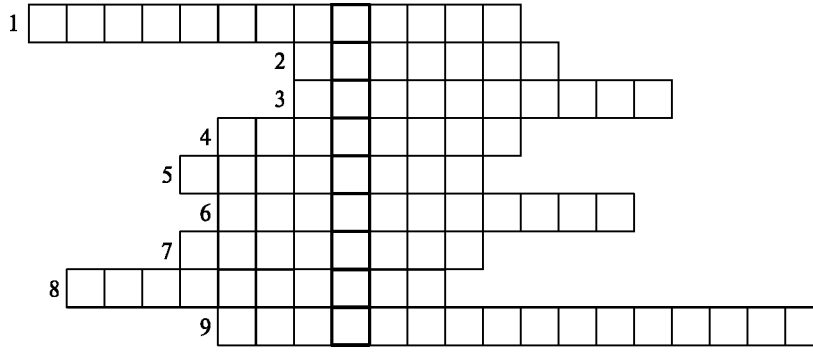
4. Негізгі қаражаттың инвентаризациясы қандай мерзімділікпен жүзеге асады:

А) айына 1 еседен кем емес
Б)жарты жылда 1 еседен кем емес
В)жылына 1 еседен кем емес?

10.4 КӨЛДЕНЕҢ ОРНАЛАСҚАН

9 сөзді табу арқылы, тігінен орналасқан жасырын сөздерді таба аласыздар.

1. Өндіріс үдерісіне қатысушы негізгі қаражаттар
2. Шығару сомасының негізгі қаражат құны
3. Минималды еңбек ақысына 100 есе көп мөлшердегі қаражат құны.
4. Негізгі қаражаттың бухгалтерлік есебінің бірлігі болып табылатын нысан.
5. Жыл айындағы белгілі бір күні қолданылатын зат.
6. Негізгі құжаттың әрбір нысанына бухгалтерлік есеп ашатын құжат.



7. Экплуатацияға беру кезіндегі шығындары толықтай мөлшерде алып тасталатын заттар.
8. Негізгі қаражат шығарылуының негізгі себебі.
9. Кәсіпорындарда негізгі қаражаттың түсу түрлерінің бірі.

11

ИНВЕНТАРИЗАЦИЯ

11.1 АНЫҚТАМА БЕРІП, СҰРАҚТАРҒА ЖАУАП БЕРІҢІЗ

1. Инвентаризация не үшін жүргізіледі?

_____

_____

2. Инвентаризация жүргізудің негізгі кезеңдерін атаңыз.

а) _____

б) _____

в)

3. Инвентаризация жүргізілуі міндетті себептерді атаңыз.

а) _____

б) _____

в)

4. Инвентаризациялық тізімдемені қалай толтырады?

_____

5. Тізімдемеде түзетулер қалай жасалады?

_____

_____

6. Инвентаризациялық тізімдемеге салмақ қалай ендіріледі

_____

_____

7. Инвентаризация нәтижелері бухгалтерияда қай мерзімде анықталуы керек?

_____

8. Егер жетіспеушілік немесе артықшылық болған жағдайда не істейді?

_____

_____

9. Инвентаризацияның соңғы нәтижелерін қандай құжатпен рәсімдейді?

_____

11.2 ТАПСЫРМАНЫ ОРЫНДАҢЫЗ

Инвентаризацияның кәсіпорынның әртүрлі бөлімшелерінде өткізілуін (11.1 кесте) сұрақтарға жауап беріп салыстырыңыз.

Кесте 11.1

Сұрақ	Қойма	Өндіріс
Жоспарлы инвентаризацияны қаншалықты жиі өткізеді?		
Жұмыс комиссиясының құрамына кімдер кіреді?		
Инвентаризацияны бастамас бұрын комиссия қандай құжаттарға ие болады?		
Инвентаризацияны қандай тәртіпте жүргізеді?		
Инвентаризацияны қандай құжаттармен рәсімдейді?		
Инвентаризацияны бастамас бұрын материалдық-жауапты тұлға не істейді?		
Инвентаризациялық тізімдемеге қандай мәліметтерді енгізеді?		
Инвентаризациялық комиссия қандай жауапкершілікке ие?		

11.3 ТЕСТ

Дұрыс жауабын таңдап, оны белгілеңіз.

1. Есеп беру жылындағы инвентаризация саны мен оларды өткізу мерзімін белгілейді:

а) Қаржы Министрлігі

б) ұйымның өзі

в) ешкім белгілемейді

2. Тұрақты жұмыс істейтін инвентаризациялық комиссия құрамына кіреді:

а) әкімшілік өкілі, бухгалтер, материалдық-жауапты тұлға;

б) ұйым басшысы, бас бухгалтер, материалдық-жауапты тұлға;

в) ұйым басшысы немесе оның орынбасары, бас бухгалтер, қоғамның өкілдері

3. Буфеттегі инвентаризация неден басталады?

а) кассадағы ақшалай қаражатты тексеруден

б) қосалқы үй-жайды тексеруден

в) сауда үй-жайларын тексеруден

г) қоғамдық үй-жайларды тексеруден

4. Инвентаризацияның алдын ала нәтижелерін қай кезде анықтайды?

а) инвентаризацияны жүргізу кезінде

б) инвентаризация аяқталған бойда

в) инвентаризацияны өткізгеннен кейінгі келесі күні

г) инвентаризацияны өткізгеннен кейін бір аптадан соң

5. Материалдық құндылықтарды қабылдау-жіберуде жұмыс комиссиясының құрамына (қосымша) кім кіреді?

а) материалдық құндылықтарды қабылдаушы жұмысшы

б) есеп қызметкері

в) қоғамның өкілі

г) бухгалтерия жұмыскері

6. Инвентаризация кезінде келіп түскен тауарларды қайтеді?

а) тауарларды инвентаризация біткеннен кейін қабылдайды

б) тауарларды сол мезетте, бірақ комиссияның көзінше қабылдайды

в) тауарларды қайтадан жеткізушіге қайтарады

7. Инвентаризацияны жүргізу кезінде кәсіпорынның қай бөлімшесін міндетті түрде жауып тастайды?

а) буфет

б) өндіріс

в) қойма

г) қосалқы үй-жай

8. Инвентаризация барысында анықталған және табиғи кему нормасымен жабылмаған жетіспеушіліктің орнын кім толтырады?

а) шығындар есебінен кәсіпорын

б) еңбекақы есебінен кінәлі тұлға

в) өнімге қосылған құн есебінен сатып алушылар

9. Инвентаризация барысында анықталған артықтарды қайтеді?

а) кәсіпорын жұмыскерлеріне таратады

б) кәсіпорын басшылары алады

в) кәсіпорын кірісіне енгізеді

г) қайырымдылық мақсаттарға жібереді

11.4 БАҒЫТ

Әрбір тор-қадамда нақты жауабы болуы тиіс сұрақтар бар.

Сур. 11.1 Дұрыс бағытын тап

Шытырманды бірінші тордан бастап өтуді бастап (сур. 11.1), соңғы торға әкелетін бағытты табу керек.

Егер тордағы жазылған пайымдар дұрыс болса, бағытты «иә» мәні бар нұсқарды бойынша жалғастыру қажет.

Егер пайымдау қате болса, «жоқ» мәні бар нұсқа бойынша жылжу керек.

Жауапты сан тізбегі түрінде жазыңыз.

К е с т е П.1. Сорпа порциясына (500 г) өнімдерді салу нормасы

Өнім атауы	I баған			II баған			III баған		
	Өнім массасы, г								
	брутто	нетто	дайыны	брутто	нетто	дайыны	брутто	нетто	дайыны
Сиыр еті (жауырын, жауырын асты бөліктері, төс еті, шеті)	110	81	50	76	56	35	54	40	25
Қой еті (жауырын, төс еті)	109	78	50	77	55	35	55	39	25
Шошқа еті (жауырын, мойын, төс еті)	97	83	50	68	58	35	49	42	25
Сиыр бүйрегі (тоңазытылған)	121	104	50	85	73	35	60	52	25
Сиыр тілі (тоңазытылған)	84	84	50	59	59	35	42	42	25
Жүрек (тоңазытылған)	98	83	50	68	58	35	49	42	25
Ми (тоңазытылған)	84	67	50	59	47	35	41	33	25
Шұжықшалар	51	50	50	41	40	40	31	30	30
Қысқа шұжықтар	51	50	50	41	40	40	31	30	30
Шпик	52	50	50	36	35	35	26	25	25
Тауық еті	155	107	75	104	72	50	52	36	25
Балапан	139	97	75	91	64	50	46	32	25
Қаз еті	156	103	75	105	69	50	52	34	25
Үйрек еті	159	103	75	107	69	50	53	34	25
Күркетауық еті	140	103	75	94	69	50	46	34	25
Құстың өңделген субөнімдері	—	125	100	—	94	75	—	63	50

П.1 кестесінің соңы

Өнім атауы	I баған			II баған			III баған		
	Өнім массасы, г								
	брутто	нетто	дайыны	брутто	нетто	дайыны	брутто	нетто	дайыны
Тауықтан әзірленген бұршақ ет	—	90	75	—	60	50	—	30	25
Бекіре (жидітілген шеміршектерсіз терісі бар буыны)	109	60	50	76	42	35	55	30	25
Көксерке (терісімен және қабырға сүйектерімен сүбе)	115	63	50	80	44	35	56	31	25
Жайын (терісіз және сүйексіз сүбе) (мұхиттықтан басқа)	136	61	50	96	43	35	67	30	25
Тынық мұхиттық хек (терісімен және қабырға сүйектерімен сүбе)	182	91	75	122	61	50	86	43	35
Балықты бұршақ ет	—	125	100	—	95	75	—	63	50
Қаймақ (тағаммен беруге)*	—	—	10	—	—	10	—	—	10

* Қаймақ нормасы 15-ке дейін немесе порцияға 25 г-ға ұлғая алады

К е с т е П.2. Ботқаны әзірлеуге кететін жарма, сұйықтық, тұз мөлшері

Ботқа атауы	1 кг ботқа шығысына*		1 кг жармадан ботқа шығысы			Пісіру, %	Ылғалдығы, %
	жарма, г	сұйықтық, л*	сұйықтық , л	тұз, г	шығыс, кг		
Қарақұмық:							
шала қуырылған кесек жармасынан, шашыраңқы	476	0,71	1,50	21	2,10	110	60
шала қуырылған кесек	417	0,79	1,90	24	2,40	140	69
жармасынан, тұтқыр	250	0,80	3,20	40	4,00	300	79
Тары:							
шашыраңқы	400	0,72	1,80	25	2,50	150	66
тұтқыр	350	0,80	3,20	40	4,00	300	79
сұйық	200	0,84	4,20	50	5,00	400	83

Ботқа атауы	1 кг ботқа шығысына*		1 кг жармадан ботқа шығысы			Пісіру, %	Ылғалдығы, %
	жарма, г	сұйықтық, л*	сұйықтық, л	тұз, г	шығыс, кг		
Күріш:							
шашыраңқы	357	0,75	2,10	28	2,80	180	70
тұтқыр	222	0,82	3,10	45	4,50	350	81
сұйық	154	0,88	5,70	65	6,50	550	87
Арпа (перловка):							
шашыраңқы	333	0,80	2,40	30	3,00	200	72
тұтқыр	222	0,82	3,70	45	4,50	350	81
Арпа:							
шашыраңқы	333	0,80	2,40	30	3,00	200	72
тұтқыр	222	0,82	3,79	45	4,50	350	81
Сұлы:							
тұтқыр	250	0,80	3,20	40	4,00	300	78
сұйық	200	0,84	4,20	50	5,00	400	83
Ұнтақ:							
тұтқыр	222	0,82	3,70	45	4,50	350	81
сұйық	154	0,88	5,70	65	6,50	550	87
Бидай:							
шашыраңқы	400	0,72	1,80	25	2,50	150	66
тұтқыр	250	0,80	3,20	40	4,00	300	79
сұйық	200	0,84	4,20	50	5,00	400	83
Жүгері:							
шашыраңқы	333	0,80	2,40	30	3,00	200	72
тұтқыр	285	0,77	2,70	35	3,50	250	76
сұйық	200	0,84	4,20	50	5,00	400	83

Ескертпе. 1 Суда әзірленген ботқаға 10 г тұз, ал 1 кг сүтті және тәтті ботқалар шығысына 4-5 г тұз алынады.

2. Барлық үш баған бойынша шашыраңқы, ал III баған бойынша тұтқыр және сұйық ботқаны суда әзірлейді. I баған бойынша сұйық ботқаларды қаймағы алынбаған сүттен әзірлейді, I және II бағандар бойынша тұтқыр ботқа мен II баған бойынша сұйық ботқаны сүт пен судың қоспасында әзірлейді. Сүт пен судың қатынасы: 60% сүт, 40% су.

3. Рецептураларда көрсетілген тағамдағы май мен қант мөлшерін өзгертуге болады. Кез келген рецептура бойынша ботқа порциясына 10-15 г майды алуға болады. Қант 5, 10, 20 немесе 25 г мөлшерде қосылады, бұл ретте сәйкесінше тағамның шығысы да өзгереді. Ботқаны тосаппен, джеммен, повидломен, балмен бір порцияға 25-30 г-нан беруге болады.

К е с т е П.3. Тағамдар мен ұн өнімдерін жылумен өңдеудегі шығындар көлемі

Атауы	Шығындар, жартылай фабрика	Атауы	Шығындар, жартылай фабрика
Көкөністерден әзірленген тағамдар			
Котлеттер: :әбізді 1 қырыққабатты 1 картопты	17 17 11	Саңырауқұлақ және күріш немесе күріш және сәбіз қызанақтар	11
Картопты зразылар	11	Картопты крокеттер	10
Қырыққабаттан әзірленген шницель	21	Орама немесе көмеш	11
Қаймақты тұздықта жұмыртқа және қызанақтармен пісірілген картоп	10	Пісірілген қаймақты тұздықтағы саңырауқұлақтар	12
Тұздықта пісірілген бәді	11	Көкөністер және күріш салынған бәді	11
Көкөністер және күріш салып пісірілген бұрыш	19	Көкөністер салынған баялды	20
Көкөністі голубцы	22	Көкөністерден әзірленген рагу	20
Саңырауқұлақ немесе сәбіз, не болмаса басқа салмамен әзірленген картопты бәліш	11	Пісірілген картоп езбесі	10
Қаймақта бұқтырылған картоп пен көкөністер	20	Көкөністермен немесе көкөніс және саңырауқұлақтармен әзірленген картопты орама	11
Көмеш: ырыққабатты көністі қабақты збемен немесе сүзбесіз сәбізді біз бен бұршақтан	15 15 15 15 11	Турамамен картопты ватрушка	15
		Көкөністі пудинг	11
		Көкөністі тұздықты сорпа	10
		Тұздықта піскен гүлді қырыққабат	16
		Қаймақта немесе тұздықта бұқтырылған қызылша	13
		Сәбізден әзірленген пудинг	11

Атауы	Шығындар, жартылай фабрикат массасын	Атауы	Шығындар, жартылай фабрикат массасын
Ірімшікпен күрішті	10	Пудинг:	
бұршақтылардан және картоптан	7	Айылқияқты, ұнтақты, тарылы	16
Қарақұмық ботқасы	16	консервіленген жемістермен	9
Сүзбе қосылған кеспе	13	Домалатпалар және котлеттер:	
		тары, бидай, арпа (перловка), арпа	11
		ұнтақ, күріш	9
Ет және ет өнімдерінен әзірленген тағамдар			
Турама салынған төс ет	19	Ет және күріш қосылған голубцы	9
Картопты көмеш және ет немесе субөнімдер қосылған картопты орама	14	Ет немесе күріш толтырылған бәді, қызанақ, бұрыш немесе баялды	9
Табадағы құрама тұздықты сорпа	20	Ет және күріш қосылған голубцы	9
Пиязды тұздықта пісірілген сиыр еті	10	Тұздықта пісірілген табиғи котлеттер	12
Ет немесе субөнімдер қосылған макарон	14	Тұздықта пісірілген картоппен тіл	12
Сүтті тұздықта пісірілген қой немесе бұзау еті	13	Сүтті тұздықта пісірілген ми	12
Ұн өнімдері			
Тұшпара:		Құймақ	23
	9*	Ет, сүзбе турамасымен, джеммен, повидломен	35 + 10**
қайнатылған омлеттегі	8	құймақ	
қуырылған	12	Қамырдан әзірленген ватрушка:	
		ашымаған қатпарлы	15
Сүзбе, жеміс немесе көкөніс турамасымен қайнақша	9*	ашытқы	15

Тағамдар мен ұн өнімдерінің атауы	Шығындар, жартылай фабрикат массасын	Тағамдар мен ұн өнімдерінің атауы	Шығындар, жартылай фабрикат массасын
Оладья:		Ашытқы қамырдан жасалған пісірілген бәліш:	
1 алмамен	15	жеңіл 75 г массамен	11
1 мейізбен	15	майқоспалы 100 г массамен	10
1 сүзбемен	15	Қамырдан әзірленген кулебяк:	
Расстегай:		ашытқы	и
1 етпен немесе балықпен	10	қатпарлы	13
1 басытқы	17	Профитроли	56
Қуырылған нан:		Басытқыларға арналған себет	12
1 ащы	33	Волован	16
1 ірімшікпен	35	Қамырда пісірілген шұжық, ет өнімдері	9
Үзбе кеспе	12*		

* Пісіру

** Құймақтың өзін қуырғандағы шығын — 35%; турама салынған құймақты қуырғандағы шығын — 10%.

Кесте П.4. **Тағамдарды әзірлеудегі өнімдердің өзара алмасушылық нормасы**

Алмастырылатын өнім	Өнім масасы брутто, кг	Алмастыратын өнім	Өнімнің эквиваленттік массасы брутто, кг	Аспаздық қолдану
Қабықсыз жұмыртқа	1,00	Жұмыртқа ұнтағы Тоңазытылған жұмыртқа меланжы	0,28 1,00	Жұмыртқадан әзірленген тағамдарда, көмештерде, ұн өнімдерінде, өнімдерді аунатуда, тәтті тағамдарда

Алмастырылатын өнім	Өнім масасы брутто, кг	Алмастыратын өнім	Өнімнің эквиваленттік массасы брутто, кг	Аспаздық қолдану
Жануар ерітілген тағамдық майлар	1,00	Ерітілген сиыр майы Асхана маргарині	1,02 1,22	Сорпаларда, тұздықтарда, ет, балық көкөніс тағамдарында, гарнирлерде және т.б.
Сиыр, тұздалмаған. вологодтық май	1,00	Шаруа майы Ерітілген сиыр майы Асхана маргарині	1,13 0,84 1,01	Аспаздық өнімдер мен Тағамдарда (бөрер алдында тағамдарды дәмдеуден басқа) Тұрмаларда, Күймактарда, оладья- идлялар мен аспаздық өнімдерде Ботқаларда, құстар мен жабайы құстардан жасалған өнімдерде
Аспаздық майлар	1,00	Шпик Асхана маргарині Күнбағыс майы	1,15 1,22 1,00	Сорпаларда, ет, балық, көкөніс және басқа да тағамдарда Дәл сондай Ет, көкөніс, балық тағамдарында
Пастерленген Қаймағы алынбаған сиыр сүті	1,00	Сұйылтылмаған құрғақ сиыр сүті Құрғақ кілегей Қант қосылған сұйылтылмаған қойылтылған сүт	0,12 0,16 0,38	Сорпаларда, тұздықтарда, жұмыртқадан әзірленген тағамдарда, тәтті тағамдарда, ұн өнімдерінде Сүтті ботқаларда және аспаздық ұн өнімдерінде Тәтті тағамдар мен сусындарда (сүт коктейлдерінен басқа)
Майлы сүзбе (май құрамы 18 %-дан кем емес)	1,00	Жартылай майлы сүзбе (май құрамы 9%-	0,88	Аспаздық өнімдер мен В сүзбеден әзірленген тағамдарда
Жартылай сүзбе (май құрамы дан кем емес)	1,00	Майсыз сүзбе Толтырғышсыз жартылай майлы сүзбе қоспасы	0,89 0,97	Аспаздық өнімдер мен В сүзбеден әзірленген тағамдарда Дәл сондай

Алмастырылатын өнім	Өнім масасы брутто, кг	Алмастыратын өнім	Өнімнің эквиваленттік массасы брутто, кг	Аспаздық қолдану
Нан пісіруге арналған баспаланған ашытқы	1,00	Нан пісіруге арналған құрғақ ашытқы	0,25	Сусындар, ұн өнімдерін әзірлеу үшін
Кепкен 1-ші сұрыпты ұннан бидай ұнтағы	1,00	1-ші сұрыптан төмен болмайтын ұннан әзірленген бидай наны	1,56	Аспаздық өнімдерді аунату үшін
Құмшекер	1,00	Табиғи бал	1,25	Сусындарда, кисельдерде, мусстарда, желеде
Картопты крахмал	1,00	Жүгері крахмалы	1,50	Сүтті кисельдерде, желеде
Балғын картоп	1,00	Құрғақ картоп езбесі	0,25	Езбе сорпаларда, асылған, езілген картоптан әзірленген тағамдарда
Жасыл бұршақ (консерві)	1,00	Балғын көкөніс бұршағы Балғын көкөніс ұрме бұршағы Тез тоңазытылған балғын жасыл бұршақ	0,82 0,82 0,71	Салқын тағамдарда, сорпаларда, көкөністі, тағамдарда, гарнирлерде Дәл сондай
Балғын аскөк, ақжелкен, баллыркөк көгі	1,00	Ақжелкен, аскөк, балдыркөк ұсақталған тұзды көгі Тез тоңазытылған сабақты көк	0,76 0,76	Сорпа, суп, тұздықтарды хош иістендіру үшін Дәл сондай
Балғын	1,00	Қымыздық езбесі (консерві)	0,40	Суптарда қымыздық пайдалану арқылы
Балғын ақбас қырыққабаты	1,00	Кептірілген ақбас қырыққабаты	0,074	Суптарда
Балғын гүлді қырыққабат	1,00	Маринадталған гүлді қырыққабат	0,85	Салаттарда, суптарда, Көкөніс тағамдарында, гарнирлерде

Алмастырылатын өнім	Өнім масасы брутто, кг	Алмастыратын өнім	Өнімнің эквивалентті к массасы брутто, кг	Аспаздық қолдану
Балғын басты пияз	1,00	Балғын көк пияз	1,05	Салаттарда
		Кептірілген басты пияз	0,14	Суптарда, тұздықтарда, бұқтырылған тағамдарда
		Маринадталған басты пияз	1,53	Салқын басыткыларда, гарнирлерде
		Шала қуырылған (30% қуырылым) тез тоназатылған басты пияз	0,63	Суптарда, тұздықтарда турамада
Балғын жалпақ қияқты пияз	1,00	Балғын көк пияз	0,95	Суптарда, салқын тағамдарда, гарнирлерде, көкөністерден әзірленген тағамдарда
Балғын ас сәбізі	1,00	Кептірілген ас сәбізі	0,11	Суптарда, тұздықтарда бұқтырылған тағамдарда
		Гарнирлі сәбіз (консерві)	1,40	Балғын ас сәбізі қолданылатын рецептураларда
Тұздалған қияр	1,00	Консервіленген немесе маринадталған қияр	1,64	Салаттарда, винегреттерде, суптарда, тұздықтарда
		Консервіленген паттисондар	1,73	Салқын тағамдарда, гарнирлерде
Ботташық, ақжелкен, балдырқөк тамырлы балғын	1,00	Ақжелкеннің, балдырқөктің және ботташықтың ақ кептірілген тамыры	0,15	Суптарда, тұздықтарда етті, балықты, көкөністі бұқтыруда
Бұршаққынды тәтті бұрыш	1,00	Бүтін маринадталған тәтті бұрыш	1,53	Салқын көкөніс тағамдарында, гарнирлерде
Балғын қызанақтар	1,00	Томатное пюре с содержанием сухих веществ 12 %	0,46	Суптарда, тұздықтарда көкөністерді бұқтырғанда
		Томатное пюре с содержанием сухих веществ 15 %	0,37	Дәл сондай
		Сок томатный натуральный	1,22	Суптарда, тұздықтарда көкөністерді бұқтырғанда
		Консервы. Томаты натуральные (округлые плоды)	1,70	Салқын тағамдар мен гарнирлерде

Алмастырылатын өнім	Өнім масасы брутто, кг	Алмастыратын өнім	Өнімнің эквиваленттік массасы брутто, кг	Бір реттік қолдану
Балғын ас қызылшасы	1,00	Кептірілген ас қызылшасы Гарнирлік немесе маринадталған қызылша (консерві)	0,13 1,40	Борщ пен қызылша сорпасында Балғын ас қызылшасы колданылаты тағамдарда
Балғын сарымсақ	1,00	Сарымсақ	1,04	Балғын сарымсақ қолданылатын тағамдарда
Балғын ақ саңырауқұлақ	1,00	Балғын қозықұйрық	1,07	Суптарда, тұздықтарда Тағамдарда және турамада
Балғын қозықұйрық	1,00	Балғын ақ саңырауқұлақ	0,27	Дәл сондай
Өрік	1,00	Кептірілген өрік, өрік қағы	0,75	Пудингтерде, түздықтарда, тәтті тағамдарда
Повидло, джем	1,00	Жеміс-жидекті мармелад	0,84	Тәтті тағамдарда
12 % құрғақ заттекке ие томат езбесі	1,00	Табиғи томат шырыны 20 % құрғақ заттекке ие томат езбесі 25 — 30 % құрғақ заттекке ие томат пастасы 35—40 % құрғақ заттекке ие томат пастасы Ащы томат тұздығы	2,66 0,60 0,40 0,30 0,41	Суптарда, тұздықтарда Және ет, балық, Көкөністерді бұқтыруда Дәл сондай » » »
Ванилин	1,00	Ванильді қант Ванильді эссенция	20,0 12,7	Тәтті тағамдарда Дәл сондай
Табиғи қуырылған кофе	1,00	Табиғи ерігіш кофе	0,35	Сусындарда

Алмастырылатын өнім	Өнім масасы брутто, кг	Алмастыратын өнім	Өнімнің эквиваленттік массасы брутто, кг	Бір реттік қолдану
Табиғи 3% спирттік ас сірке суы	1,00	Табиғи 9% спирттік ас сірке суы	0,33	Бірінші салқын Тағамдарды дәмдеуде
		80% сірке су эссенциясы	0,04	Сірке су, маринад ерітінділерін әзірлеуде Дәл сондай
		Асханалық лимон қышқылы	0,03	Сірке суы қолданылатын тағамдар мен өнімдерде
Желатин	1,00	Агароид	0,70	Дірілдетілген тәтті тағамдарда

К е с т е П.5. **Тағамдар мен өнімдерді әзірлеудегі тұздар мен дәмдеуіштер шығыны**

Тағамдар	Тұз, г	Дәмдеуіштер, г			Көктер, г
		ұнтақталған бұрыш	домалақ бұрыш	лавр жапырағы	
Салқын тағамдар (бір порцияға)	2 — 3	0,02	0,05	0,01	2—3
Суптар* (1000 г-ға)	6 — 10	—	0,1	0,04	4—6
Көкөністерден әзірленген тағамда (бір порцияға)	2—3	—	—	—	2—3
1 кг өнімге макарон өнімдерінен әзірленген тағамдар (қайнату)	30	—	—	—	—
Жұмыртқадан әзірленген тағамдар (қайнату)	4—5	—	—	—	—
Жұмыртқа ботқасы (1 л массаға)	10	—	—	—	—
Қуырылған жұмыртқа (1 данаға)	0,25	—	—	—	1—3
Омлет (1 данаға)	0,5	—	—	—	1—3
Сүзбеден әзірленген тағамдар (1 кг-ға)	10	—	—	—	15
Балықтар мен теңіз өнімдерінен әзірленген тағамдар (бір порцияға)	3	0,01	0,01	0,01	1 —3
Еттен әзірленген тағамдар (бір порцияға)	4	0,05	—	0,02	4

Тағамдар	Тұз, г	Дәмдеуіштер, г			Көктер, г
		ұнтақталған бұрыш	домалақ бұрыш	лавр жапырағы	
Құс етінен әзірленген тағамдар (бір порцияға)	3—5	0,05	—	0,02	3—5
Тұздықтар (1 кг-ға)**	10	—	0,5	0,2	—

* Сүтті суптарға тұз салу нормасы — 6 г.
** Сүтті тұздықтарға тұз салу нормасы — 8 г.

Кесте П.6. **Шикізат шығынының, жартылай фабрикаттар мен дайын өнімдердің шығуының есебі**

Шикізат атауы, өңдеу тәсілі мен мерзімі	Масса брутто, г	Салқын өңдеудегі қалдықтар мен шығындар, брутто	Шикізат массасы нетто және жартылай фабрикат, г	Жылумен өңдеудегі шығындар, нетто массасына %
Азықтық балғын картоп				
Картоп:				
жас шикі 1-ші қыркүйекке дейін аршылған	125	20	100	—
жас шикі 1-ші қыркүйекке дейін асылған сентября	133	20	106	6
Аршылып асылған картоп:				
1-ші қыркүйектен 31-ші қазанға дейін	137	25	103	3
1-ші қарашадан 31-ші желтоқсанға дейін	147	30	103	3
1-ші қаңтардан 28 — 29-ші ақпанға дейін	158	35	103	3
1-ші наурыздан бастап	172	40	103	3
Кесекпен, бөлікпен, тіліммен, текшелеп қуырылған картоп:				
1-ші қыркүйектен 31-ші қазанға дейін	193	25	45	31
1-ші қарашадан 31-ші желтоқсанға дейін	207	30	145	31
1-ші қаңтардан 28 — 29-ші ақпанға дейін	223	35	145	31
1-ші наурыздан бастап	242	40	145	31
Шыжып тұрған майда кесектеп қуырылған картоп:				
1-ші қыркүйектен 31-ші қазанға дейін	267	25	200	50
1-ші қарашадан 31-ші желтоқсанға дейін	286	30	200	50
1-ші қаңтардан 28 — 29-ші ақпанға дейін	308	35	200	50
1-ші наурыздан бастап	333	40	200	50

Шикізат атауы, өңдеу тәсілі мен мерзімі	Масса брутто,г	Салқын өңдеудегі қалдықтар мен шығындар, брутто массасына %	Шикізат массасы нетто және жартылай фабрикат, г	Жылумен өңдеудегі шығындар, нетто массасына %
Көкөністер				
Баялды:				
балғын шикі тазартылған	118	15	100	—
шикі, турама салуға дайындалған	105	5	100	—
домалақтап қуырылған, табиғи	142	5	135	26
Ұнға аунатылған, қуырылған	135	5	128	22
Жасыл бұршақ:				
балғын қайнатылған	109	—	109	8
консервіленген	154	35*[1]	100	—
Балғын ақбас қырыққабаты:				
шикі тазартылған	125	20*[2]	100	—
майдалап туралған жылытылған (салатқа)	139	20*[2]	111	10
бөктірілген бөліктелген	139	20*[2]	111	10
бұқтырылған	159	20*[2]	127	21
турама үшін қуырылған	166	20*[2]	133	25
ерте піскен, голубцы үшін бүтін қауданымен қайнатылған	136	20*[2]	109	8*з
Басты пияз:				
балғын шикі тазартылған	119	16	100	—
балғын жартылай дайын күйге дейін шала қуырылған (суптар үшін)	161	16	135	26*[4]
балғын дайын күйге дейін шала қуырылған (тұздықтар мен екінші тағамдар үшін)	238	16	200	50
балғын, шыжып тұрған майда дөңгелектеп қуырылған	350	16	294	66
көк балғын тазартылған	125	20	100	—
Балғын ас сәбізі:				
шикі тазартылған:				
1-ші қаңтарға дейін	125	20	100	—
1-ші қаңтардан бастап	133	25	100	—

Шикізат атауы, өңдеу тәсілі мен мерзімі	Масса брутто, г	Салқын өңдеудегі қалдықтар мен шығындар, брутто массасына %	Шикізат массасы нетто және жартылай фабрикат, г	Жылумен өңдеудегі шығындар, нетто массасына %
Балғын ас сәбізі:				
тазартылып асылған:				
1-ші қаңтарға дейін	126	20	101	0,5
1-ші қаңтардан бастап	135	25	101	0,5
ала қуырылған:				
1-ші қаңтарға дейін	184	20	147	32
1-ші қаңтардан бастап	196	25	147	32
ияр:				
балғын жылыжайлық-көшетжайлық	102	2	—	—
балғын қыс тамырлы	105	5	—	—
тұздалған тазартылмаған	111	10	—	—
маринадталған (құтыда)	182	45	—	—
пикули, корнишон (құтыда)	182	45	—	—
тті балғын бұрыш	133	25	100	—
ызанақ:				
балғын жылыжайлық	102	2	—	—
балғын қыс тамырлы	118	15	100	—
консервіленген бүтін	200	50	100	—
маринадталған (құтыда)	182	45	100	—
лғын ас қызылшасы:				
кі тазартылған:				
1-ші қаңтарға дейін	125	20	100	—
1-ші қаңтардан бастап	133	25	100	—
зартылған, бүтіндей асылған:				
1-ші қаңтарға дейін	131	20	105	5
1-ші қаңтардан бастап	140	25	105	5
ралып асылған:				
1-ші қаңтарға дейін	136	20	109	8
1-ші қаңтардан бастап	145	25	109	8
ала қуырылған:				
1-ші қаңтарға дейін	201	20	161	38
1-ші қаңтардан бастап	215	25	161	38
Жас балғын аскөк	135	26	100	—
Балғын қайнатылған қымыздық	263	24	200	50

Шикізат атауы, өңдеу тәсілі мен мерзімі	Масса брутто, г	Салқын өңдеудегі қалдықтар мен шығындар, брутто массасына %	Шикізат массасы нетто және жартылай фабрикат, г	Жылумен өңдеудегі шығындар, нетто массасына %
Ақ саңырауқұлақ:				
балғын қайнатылған	175	24	133	25
бөліктеп қуырылған	203	24	154	35
маринадталған (құтыда)	133	25	100	—
кептірілген піскен	50	—	50	100
тұздалған (құтыда)	122	25	100	—
Қозықұйрық:				
балғын қайнатылған	188	24	143	30
бүтіндей дайын болғанша бөктірілген	220	24	167	40
тілімдеп қуырылған	329	24	250	60
консервіленген	133	25	100	—
Жемістер мен жидектер				
Сүйегі алынған балғын өріктер	116	14	100	—
Аршылған ананас:				
өзегімен, бөліктеп кесілген	167	40	100	—
алынған өзегімен, бөліктеп кесілген	182	45	100	—
Аршылған апельсиндер	149	33	100	—
Балғын азықтық қарбыз, порцияларға кесілген	111	10	100	—
Аршылған банандар	167	40	100	—
Балғын ас жүзімі	104	4*[1]	100	—
Тұқымдық ұясы алынған балғын алмұрттар, қайнатылған	139	10	125	20
Балғын бүлдірген (бақшалық)	118	15	100	—
Аршылмаған лимон	111	10*[2]	100	—
тазартылған	164	39*[3]	100	—
Тұқымдық ұясы алынған балғын алмалар, қайнатылған, пісірілген	142	12	125	20

Шикізат атауы, өңдеу тәсілі мен мерзімі	Масса брутто, г	Салқын өңдеудегі қалдықтар мен шығындар, брутто массасына %	Шикізат массасы нетто және жартылай фабрикат, г	Жылумен өңдеудегі шығындар, нетто массасына %
Қуырылған жаңғақтар				
Жержаңғақ	141	25*[4]	106	6
Грек жаңғағы	236	55*[4]	106	6
Бадам	177	40*[4]	106	6
Аршылған бадам	118	10*[5]	106	6
Пісте	212	50 *[4]	106	6
Қуырылған орман жаңғағы	212	50 *[4]	106	6

** Кесіндіге қалдықтар мен шығындар — 4%.

*[2] Сұрыптаудағы, жуудағы, жеміссабақтан тазартудағы және порцияға бөлудегі қалдықтар мен шығындар. *[3] Отходы и , жуудағы, жеміссабақтан тазартудағы, қабығынан тазартудағы қалдықтар мен шығындар (цедра және альбедо) — 38% (соның ішінде цедра массасы 10%) и порцияға бөлу— 1%.

*[4] Қабығын шешкендегі қалдықтар мен шығындар.

*[5] Қабығын шешкендегі қалдықтар мен шығындар.

Кесте П.7. **Ірі бөлікті жартылай фабрикаттар мен котлетті еттің шығу нормасы**

Жартылай фабрикат атауы	Қоңдылық (сүйек етінің массасына %)	
	I санаттағы	II санаттағы
Сиыр еті		
Семіз шеті	1,7	2,1
Жұқа шеті	1,6	1,7
Жамбас бөлігі: жоғарғы бөлігі ішкі » бүйір » сыртқы »	 2,0 4,5 4,0 6,1	 2,3 4,8 4,0 5,5
Жауырын бөлігі: иық иық үсті	 2,0 2,5	 2,2 2,6
Жауырын асты бөлігі	2,0	1,7
Төс еті (мәйек)	2,8	2,5

Жартылай фабрикат атауы	Қоңдылық (сүйек етінің массасына %)	
	I санаттағы	II санаттағы
Сиыр еті		
Жиегі	4,1	—
Котлетті ет	40,3	41,1
Сүйектер	22,2	25,1
Сіңір, шеміршек	3,2	3,4
Тазалаудағы техникалық шығындар	0,5	0,5
Сақтаудағы шығындар	0,4	0,4
Тураудағы шығындар	0,1	0,1
Қой еті		
Қабырға сүйегімен төстік	10,5	9,7
Соның ішінде мәйегі	9,0	7,4
Жамбас бөлігі	17,0	17,8
Жауырын бөлігі	7,6	8,0
Қабырға сүйегімен төс еті	8,7	7,6
Соның ішінде мәйегі	6,7	5,4
Котлетті ет	29,8	26,0
Соның ішінде: мойын бөлігі (мәйек) кесінділер	 4,8 25,0	 4,5 21,5
Бүйрек және бүйрек маңы майлары	1,4	1,6
Сүйектер (төстік пен қабырға сүйекті төс етін бөлуде)	22,3	25,8
Сіңір, шеміршек	1,6	2,4
Тазалаудағы техникалық шығындар	0,5	0,5
Сақтаудағы шығындар	0,4	0,4
Тураудағы шығындар	0,2	0,2

Жартылай фабрикат атауы	Қоңдылық (сүйек етінің массасына %)		
	етті	кесінді	майлы
Шошқа еті			
Кесінді	0,7	0,8	0,6
Қабырға сүйегімен төстік	10,3	11,2	8,5
Соның ішінде мәйегі	9,3	10,2	7,7
Жамбас бөлігі	14,0	18,5	14,0
Жауырын бөлігі	6,5	10,1	7,6
Қабырға сүйегімен төс еті	9,2	10,3	7,8
Соның ішінде мәйегі	8,3	9,0	6,8
Мойын бөлігі (мәйегі)	4,0	5,6	4,2
Котлетті ет	28,8	29,2	21,9
Шпик және шпик кесіндісі	13,6	—	24,4
Сүйектер (төстік пен қабырға сүйегімен төс етін бөлшектеуде)	11,5	13,0	9,8
Сіңір, шеміршек	0,6	0,5	0,4
Тазалаудағы техникалық шығындар	0,5	0,5	0,5
Сақтаудағы шығындар	0,4	0,4	0,4
Тураудағы шығындар	0,1	0,1	0,1

Кесте П.8. . **Ірі бөлікті жартылай фабрикаттар мен котлетті еттің шығын нормасы**

Кесте П.9. **Шикізаттар мен өнімдер шығынын, жартылай фабрикатар мен дайын өнімдердің шығуын есептеу (барлық мәліметтер 100 г дайын өнімнің шығуына есептелген)**

Шикізаттар мен өнімдер атауы	Жылумен өңдеу тәсілі	Шикізат массасы, брутто, г	Салқын өңдеудегі қалдықтар мен шығындар, брутта массасына %	Шикізат массасы нетто немесе жарт.ф., г	Жылумен өңдеудегі шығындар, нетто массасына %
Субөнімдер					
Сиыр басы	Асу	300	—	300	75*[1]
	Бұқтыру	503	68	161	38
Шошқа басы (мисыз)	Асу	227	2	222	55*[1]

Шикізаттар мен өнімдер атауы	Жылумен өңдеу тәсілі	Шикізат массасы, брутто, г	Салқын өңдеудегі қалдықтар мен шығындар, брутто массасына	Шикізат массасы нетто немесе жарт.ф., г	Жылумен өңдеудегі шығындар, нетто массасына %
Аяқтар:					
шошқа	Асу	220	—	220	11 + 49*[3]
қой	»	238	—	238	58*[1]
Салқындатылған ми	Асу	153	13	133	25
	Қуыру	159	13 + 25*[2]	104/109	8
	Шыжыған майда қуыру	126	13 + 25*[2]	82/109	8
Сиыр тілі:					
салқындатылған	Асу	159	—	159	27 + 14*[4]
тоңазытылған	»	169	—	159	31 + 14*[4]
Шошқа тілі:					
салқындатылған	Асу	160	—	160	29 + 12*[4]
тоңазытылған	»	170	—	170	33 + 12*[4]
Сиыр бүйрегі:					
салқындатылған	Асу	203	7	189	47
тоңазытылған	Қуыру	203	7	189	47
	Асу	242	14	208	52
	Қуыру	242	14	208	52
Шошқа, қой бүйрегі:					
салқындатылған	Асу	193	2	189	47
тоңазытылған	Қуыру	170	2	167	40
	Асу	231	10	208	52
	Қуыру	202	10	182	45
Сиыр бауыры:					
майда бөліктермен салқындатылған	Бұқтыру және қуыру	149	7	139	28
порциялық бөліктермен	Бұқтыру және қуыру	143	7	133/139	28
майда бөліктермен тоңазытылған	Бұқтыру және қуыру	177	17	147	32
порциялық бөліктермен	Бұқтыру және қуыру	170	17	141/147	32

** Жылумен өңдеудегі шығындар, асқаннан кейін сүбеге бөлудегі қалдықтар мен шығындар.
*[2] Салқынмен өңдеудегі қалдықтар мен шығындар — 13 %; асқандағы шығындар — 25 %.
*[3] Жылумен өңдеудегі шығындар — 11%; асқаннан кейін сүбеге бөлудегі шығындар — 49 %. *[4] Асқандағы шығындар — 27; 31; 29; 33 %; Тазартудағы қалдықтар мен шығындар — 14; 12; 17 %.
*[5] Асқандағы шығындар — 15; 5 %; теріге, сүйекке бөлудегі және порцияға бөлудегі қалдықтар мен шығындар — 24; 20; 22; 13%.

Шикізаттар мен өнімдер атауы	Жылумен өңдеу тәсілі	Шикізат массасы, брутто, г	Салқын өңдеудегі қалдықтар мен шығындар, брутто %	Шикізат массасы нетто немесе жарт.ф., г	Жылумен өңдеудегі шығындар, нетто массасына %
Шұжық өнімдері және шошқаның ысталған еті					
Шұжықшалар (сүтті, әуескойлық. шошка. орыс, қой, сиыр)	Асу Қуыру	103 114	2,5 2,5	100 111	— 10
Қысқа шұжық (шошқа, сиыр бүтін болай кесілген	Асу Қуыру Қуыру	103 112 121	2,5 2,5 2,5	100 109 118	— 8 15
Пісірілген шұжық	Асу Қуыру	103 114	3 3	100 111	— 10
Сүрленген-пісірілген пісірі сан ет	Асылған күйде Қуыру	132 146	24 24	100 111	— 10
Шикілей сүрленген сан (терісі және	Асу	155	—	155	15 + 24*[5]
Сүрленген-пісірілген орама (терісі және	Асылған күйде Қуыру	114 126	12 12	100 111	— 10
Сүрленген төстік (терісіз және сүйексіз)	Асу	132	—	132	5 + 20*[5]
Сүрленген төс еті (терісіз және сүйексіз)	Асу	135	—	135	5 + 22*[5]
Тұздалған сүрсүбе	Асу	121	—	121	5 + 13*[5]
Шикізаттар мен өнімдер атауы	Жылумен өңдеу тәсілі	Шикізат массасы, брутто, г	Салқын өңдеудегі қалдықтар мен шығындар, брутто массасына %	Шикізат массасы нетто немесе жарт.ф., г	Жылумен өңдеудегі шығындар, нетто массасына %
Шұжық өнімдері және шошқаның ысталған еті					
Шұжықшалар (сүтті, әуескойлық. шошка. орыс, қой, сиыр)	Асу Қуыру	103 114	2,5 2,5	100 111	— 10
Қысқа шұжық (шошқа, сиыр					

бүтін болай кесілген	Асу Қуыру Қуыру	103 112 121	2,5 2,5 2,5	100 109 118	— 8 15
Пісірілген шұжық	Асу Қуыру	103 114	3 3	100 111	— 10
Сүрленген-пісірілген пісірі сан ет	Асылған күйде Қуыру	132 146	24 24	100 111	— 10
Шикілей сүрленген сан (терісі және	Асу	155	—	155	15 + 24*[5]
Сүрленген-пісірілген орама (терісі және	Асылған күйде Қуыру	114 126	12 12	100 111	— 10
Сүрленген төстік (терісіз және сүйексіз)	Асу	132	—	132	5 + 20*[5]
Сүрленген төс еті (терісіз және сүйексіз)	Асу	135	—	135	5 + 22*[5]
Тұздалған сүрсүбе	Асу	121	—	121	5 + 13*[5]

Кесте П.10. **Ауылшаруашылық құсын салқынмен өңдеудегі ұша, қалдық және тағамдық өңделген субөнімдердің шығу нормасы, %**

Құс атауы	I санат					II санат				
	Аспаздық өңдеуге дайындалған ұша	Субөнімдердің, қалдықтар мен шығындардың	Тағамдық өңделген субөнімдер	Ішкі май	Техникалық қалдықтар мен	Выход тушки, подготовленной к кулинарной	Аспаздық өңдеуге дайындалған ұша	Субөнімдердің, қалдықтар мен шығындардың	Ішкі май	Техникалық
Тауықтар:										
жартылай аршылған	69,9	30,1	17,4	3,9	8,8	68,9	31,1	20,9	1,5	8,7
аршылған	88,9	11,1	6,1	5,0	—	91,1	8,9	6,9	2,0	—
Балапандар:										
жартылай аршылған	71,8	28,2	17,5	1,7	9,0	70,0	30,0	19,9	0,9	9,2
аршылған	97,6	2,4	—	2,34	—	98,7	1,3	—	1,3	—
Жартылай аршылған қоңды балапандар	73,9	26,1	14,9	1,1	10,1	71,9	28,1	15,7	0,8	11,6
Түйетауықтар:										
жартылай аршылған	74,1	25,9	18,5	1,4	6,0	73,5	26,5	19,5	0,6	6,4
аршылған	91,8	8,2	6,5	1,7	—	92,6	7,4	6,6	0,8	—
Қаздар:										
жартылай аршылған	70,0	30,0	23,0	—	7,0	66,0	34,0	27,0	—	7,0
аршылған	88,0	12,0	9,0	—	3,0	85,0	15,0	10,0	—	5,0
Үйректер:										
жартылай аршылған	66,6	33,4	23,1	1,4	8,9	64,7	35,3	25,9	1,1	8,3
аршылған	90,4	9,6	7,6	2,0	—	90,3	9,7	8,1	1,6	—

Кесте П.11. **Сүйекті қаңқалы балық шикізаттары мен жартылай фабрикаттары шығынының есебі (барлық мәліметтер 100 г дайын өнімнің шығуына есептелген)**

Балықтар атауы, аспаздық бөлшектеу мен жылумен өңдеу тәсілдері	Шикізат массасы брутто, г	Салқын өңдеудегі қалдықтар мен шығындар, брутто	Шикізат массасы нетто немесе жарт.ф., г	Жылумен өңдеудегі шығындар, нетто шикізаты массасына
Бөлінбеген амур				
Бөліктермен жарылмаған:				
қайнатпалы	202	38	125	29
бөктірілген	197	38	122	18
қуырылған	192	38	119/125	20

Балықтар атауы, аспаздық бөлшектеу мен жылумен өңдеу тәсілдері	Шикізат массасы брутто, г	Салқын өңдеудегі қалдықтар мен шығындар, брутто массасына %	Шикізат массасы нетто немесе жарт.ф., г	Жылумен өңдеудегі шығындар, нетто шикізаты массасына немесе жарт. фаб. %
Тері және қабырға сүйектерімен сүбе:				
қайнатпалы	255	51	125	20
бөктірілген	249	51	122	18
қуырылған	243	51	119/125	20
Терісімен сүйексіз бөктірілген сүбе	290	58	122	18
Бөлінбеген құныс балық				
Бөліктермен жарылмаған:				
қайнатпалы	181	31	125	20
бөктірілген	181	31	125	20
қуырылған	172	31	119/125	20
Тері және қабырға сүйектерімен сүбе:				
қайнатпалы	200	39	122	18
бөктірілген	200	39	122	18
қуырылған	195	39	119/125	20
Терісімен сүйексіз бөктірілген сүбе	210	42	122	18
қуырылған	205	42	119/125	20
Терісіз және сүйексіз сүбе:				
бөктірілген	222	45	122	18
қуырылған	216	45	119/125	20
Басымен аршылған құныс балық				
Бөліктермен жарылмаған:				
қайнатпалы	154	19	125	20
бөктірілген	154	19	125	20
қуырылған	147	19	119/125	20
Тері және қабырға сүйектерімен сүбе:				
қайнатпалы	167	27	122	18
бөктірілген	167	27	122	18
қуырылған	163	27	119/125	20

Балықтар атауы, аспаздық бөлшектеу мен жылумен өңдеу тәсілдері	Шикізат массасы брутто, г	Салқын өңдеудегі қалдықтар мен шығындар, брутто массасына %	Шикізат массасы нетто немесе жарт.ф., г	Жылумен өңдеудегі шығындар, нетто шикізаты массасына немесе жарт. фаб. %
Терісімен сүйексіз сүбе:				
қайнатпалы	179	30	125	20
бөктірілген	174	30	122	20
қуырылған	170	30	119/125	20
Терісіз және сүйексіз сүбе:				
қайнатпалы	187	33	125	20
бөктірілген	182	33	122	18
қуырылған	178	33	119/125	20
Бөлінбеген қиыр шығыстық камбала				
Бөліктермен жарылмаған:				
қайнатпалы	188	35	122	18
бөктірілген	188	35	122	18
қуырылған	183	35	119/125	20
шыжыған майда қуырылған	142	35	92/119	16
пісірілген	183	35	119/125	20
торда қатты нан ұнтағында қуырылған	148	35	96/119	16
Бөлінбеген тұқы				
Бөліктермен жарылмаған:				
қайнатпалы	208	40	125	20
бөктірілген	203	40	122	18
қуырылған	198	40	119/125	20
пісірілген	198	40	119/125	20
Тері және қабырға сүйектерімен сүбе:				
қайнатпалы	250	50	125	20
бөктірілген	244	50	122	18
қуырылған	238	50	119/125	20
Терісімен сүйексіз сүбе:				
бөктірілген	271	55	122	18
қуырылған	264	55	119/125	20

Балықтар атауы, аспаздық бөлшектеу мен жылумен өңдеу тәсілдері	Шикізат массасы брутто, г	Салқын өңдеудегі қалдықтар мен шығындар, брутто массасына %	Шикізат массасы нетто немесе жарт.ф., г	Жылумен өңдеудегі шығындар, нетто шикізаты массасына немесе жарт. фаб. %
Бөлінбеген мұз балығы				
Бөліктермен жарылмаған:				
қайнатпалы	214	43	122	18
бөктірілген	209	43	119	16
қуырылған	198	43	113/119	16
Терісімен сүйексіз сүбе:				
қайнатпалы	260	52	125	20
бөктірілген	260	52	125	20
қуырылған	242	52	116/122	18
Терісіз және сүйексіз сүбе:				
қайнатпалы	278	55	125	20
бөктірілген	278	55	125	20
қуырылған	258	55	116/122	18
Бөлінбеген каспийлік албырт				
Бөліктермен жарылмаған:				
қайнатпалы	181	31	125	20
бөктірілген	181	31	125	20
қуырылған	172	31	119/125	20
Тері және қабырға сүйектерімен сүбе:				
қайнатпалы	200	39	122	18
бөктірілген	200	39	122	18
қуырылған	195	39	119/125	20
Терісімен сүйексіз сүбе:				
бөктірілген	210	42	122	18
қуырылған	205	42	110/125	20
Терісіз, сүйектерсіз сүбе:				
бөктірілген	222	45	122	18
қуырылған	216	45	119/125	20
торда қатты нан ұнтағында қуырылған	180	45	99/122	18
торда қатты нан ұнтағынсыз қуырылған	227	45	125	20

Балықтар атауы, аспаздық бөлшектеу мен жылумен өңдеу тәсілдері	Шикізат массасы брутто, г	Салқын өңдеудегі қалдықтар мен шығындар, брутто массасына %	Шикізат массасы нетто немесе жарт.ф., г	Жылумен өңдеудегі шығындар, нетто шикізаты массасына немесе жарт. фаб. %
Терісімен сүйексіз сүбе:				
бөктірілген	210	42	122	18
қуырылған	205	42	119/122	20
Терісіз, сүйектерсіз сүбе:				
бөктірілген	222	45	122	18
қуырылған	216	45	119/122	20
торда қатты нан ұнтағында қуырылған	180	45	99/122	18
торда қатты нан ұнтағынсыз қуырылған	227	45	125	20
Бөлінбеген күміс түсті хек				
Бөліктермен жарылмаған	181	36	116/122	18
Қуырылған сүбе:				
тері және қабырға сүйектерімен үбе	211	45	116/122	18
терісімен сүйексіз	219	47	116/122	18
терісіз, сүйектерсіз	237	51	116/122	18

Ескертпе. Тураудағы шығындар барлық атаудағы балықтарды салқынмен өңдеудегі қалдықтар мен шығындар нормасыны ендірілген.

Кесте П.12. **Шикізат шығынының, шеміршекті қаңқа балықтары жартылай фабрикаттарының шығынының есебі (барлық мәліметтер 100 г дайын өнімнің шығуына есептелген)**

Балық атаулары, өнеркәсіптік және аспаздық бөлшектеу мен жылумен өңдеу тәсілдері	Шикізат массасы брутто, г	Салқын өңдеудегі қалдықтар мен шығындар, брутто массасына %	Шикізат массасы нетто немесе жарт.ф., г	Жылумен өңдеудегі шығындар, нетто шикізаты массасына немесе жарт. фаб. %
Басымен ақсерке				
Тері және шеміршектерімен буын (жидітілген) асылған	210	39	128	16 + 7*[2]
Шеміршектерсіз терімен буын (жидітілген):				
асылған, бөктірілген	214	44	120	17
қуырылған	213	44	119	16

Балық атаулары, өнеркәсіптік және аспаздық бөлшектеу мен жылумен өңдеу тәсілдері	Шикізат массасы брутто, г	Салқын өңдеудегі қалдықтар мен шығындар, брутто массасына %	Шикізат массасы нетто немесе жарт.ф., г	Жылумен өңдеудегі шығындар, нетто шикізаты массасына немесе
Терісімен, шеміршектерсіз порциялық бөліктер:				
бөктірілген	244	44 + 10*[1]	123	19
пісірілген	236	44 + 10*[1]	119/125	20
Терісіз және шеміршектерсіз порциялық бөліктер:				
бөктірілген	282	47 + 15*[2]	127	21
қуырылған	264	47 + 15*[2]	119/125	20
шыжыған майда қуырылған	195	47 + 15*[2]	88/115	13
пісірілген	264	47 + 15*[2]	119/125	20
торда қатты нан ұнтағында қуырылған	204	47 + 15*[2]	92/115	13
торда қатты нан ұнтағынсыз қуырылған	271	47 + 15*[2]	122	18
істікте қуырылған	271	47 + 15*[2]	122	18
Басымен бекіре				
Терісімен және шеміршектермен буын (жидітілген):				
асылған, бөктірілген	213	40	128	16 + 7*[3]
Терісімен буын, шеміршектерсіз (жидітілген):				
асылған, бөктірілген	218	45	120	17
қуырылған	216	45	119	16
Терісімен, шеміршектерсіз порциялық бөліктер:				
бөктірілген	248	45 + 10*[1]	123	19
пісірілген	240	45 + 10*[1]	119/125	20
Терісіз және шеміршектерсіз порциялық бөліктер:				
бөктірілген	287	48 + 15*[2]	127	21
қуырылған	269	48 + 15*[2]	119/125	20
шыжыған майда қуырылған	199	48 + 15*[2]	88/115	13
пісірілген	269	48 + 15*[2]	119/125	20
торда қатты нан ұнтағында қуырылған	208	48 + 15*[2]	92/115	13
торда қатты нан ұнтағынсыз қуырылған	276	48 + 15*[2]	122	18
істікте қуырылған	276	48 + 15*[2]	122	18
Басымен шоқыр				
Тері және шеміршектерімен буын (жидітілген) асылған	203	37	128	16 + 7*[3]

** Буынды салқынмен өңдеу және жидітудегі қалдықтар мен шығындар — 44; 45; 42 %; порциялық бөліктерді қосымша жидітудегі шығындар — 10 %.

Балық атаулары, өнеркәсіптік және аспаздық бөлшектеу мен жылумен өңдеу тәсілдері	Шикізат массасы брутто, г	Салқын өңдеудегі қалдықтар мен шығындар, брутто массасына %	Шикізат массасы нетто немесе жарт.ф., г	Жылумен өңдеудегі шығындар, нетто шикізаты массасына немесе жарт. фаб. %
Терісімен, шеміршектерсіз буын (жидітілген):				
асылған. бөктірілген	207	42	120	17
қуырылған	205	42	119	16
Терісіз және шеміршектерсіз порциялық бөліктер:				
бөктірілген	236	42 + 101 2[1]	123	19
пісірілген	228	42 + 10*[1]	119/125	20
Терісіз және шеміршектерсіз порциялық бөліктер:				
қуырылған	272	45 + 15*[2]	127	21
шыжыған майда қуырылған	255	45 + 15*[2]	119/125	20
пісірілген	188	45 + 15*[2]	88/115	13
торда қатты нан ұнтағында қуырылған	255	45 + 15*[2]	119/125	20
	197	45 + 15*[2]	92/115	13
торда қатты нан ұнтағынсыз		45 + 15*[2]		
қуырылған	261		122	18
істікте қуырылған	261	45 + 15*[2]	122	18
Бөлінбеген сүйрік				
Басымен бүтін:				
бөктірілген	1 дана	22	1 дана	20
Терісімен порциялық бөліктер:				
асылған. бөктірілген	216	42	125	20
қуырылған	205	42	119/125	20
торда қатты нан ұнтағында қуырылған	166	42	16/118	15
Раб бастары бекіре тұқымдасы (басы) (желбезектерсіз) асу	250	20*[4]	200	50*[5]

*[2] Буынды салқынмен өңдеу және жидіткеннен кейін терісін алғандағы қалдықтар мен шығындар— 45; 48 %; терісіз бөліктерді жидітудегі шығындар — 15 %.

*[3] Асылған буынды тазалау мен шеміршектерді алып тастаудағы қалдықтар мен шығындар — 7 %.

*[4] Тағамдық емес қалдықтар — 20 %.

1[5] Асудағы шығындар мен шеміршектер бөлінуіндегі қалдықтар — 50 %

Кесте П.13. **Шикізат шығыны, теңіз өнімдерінен жартылай фабрикаттардың шығысын есептеу (барлық мәліметтер 100 г дайын өнімнің шығуына есептелген)**

Теңіз өнімдерінің атауы мен термиялық күйі	Шикізат массасы брутто, г	Салқын өңдеудегі қалдықтар мен шығындар, брутто массасына %	Шикізат массасы нетто немесе жарт.ф., г	Жылумен өңдеудегі шығындар, нетто шикізаты массасына немесе жарт. фаб. %
Кальмар мұздатылған бөлінген (ұша) терісімен асылған	265	23*[1]	204	51
Кальмар мұздатылған басы жоқ (сүбе) терісімен асылған	206	10*[2]	185	46
Шикілей мұздатылған асшаян бөлінбеген (бүтін) майда асылған	145	—	145	31*2
Шикілей мұздатылған асшаян бөлінбеген (бүтін) асылған, сүбеге бөлінген	417	—	417	76*[3]
Пісіріліп мұздатылған бөлінбеген асшаян (бүтін) майда асылған	120	—	120	17*4
Табиғи асшаян (консерві)	125	20	100	—
Өз шырынындағы теңіз шаяны (консерві)	125	20	100	
Салқындатып мұздатылған бөлінген лангуст (сауыттағы мойындар) асылған, сүбеге бөлінген	251		251	17*[5] 52*[7]
Тірі Қара теңіз мидиясы, сүбеге бөлінген, асылған	1400	83	238	58
Тірі Қара теңіз мидиясы асылған, сүбеге бөлінген	1 299		1 299	30*[5] 89*[6]

*[1] Соның ішінде жібіткендегі шығындар.
*[2] Соның ішінде 4 % — порцияға бөлгендегі шығындар. *[3] Бөлшектегенде, бөлікке бөлгендегі шығындарды есепке алғанда.
*[4] Соның ішінде 2 % — порцияға бөлгендегі шығындар. *[5] Тұз ерітіндісі мен пергамент қалдықтары.
*[6] Шырын мен пергамент қалдықтары.
*[7] Бөлгендегі қалдықтар мен шығындар.

Кесте П.14. Шикізат шығынын және гастрономиялық өнімдер шығысын есептеу

Өнімдердің атауы және өнеркәсіптік және аспаздық бөлшектеу тәсілдері	Салқынмен өңдеудегі қалдықтар мен шығындар шикізат массасына	Дайын өнім шығысы, г		
		100	75	50
		Шикізат массасы брутто, г		
Тұздалған, маринадталған, дәмдеп тұздалған балық				
Тұздалған бөлшектелген құныс басымен:				
сүбе (мәйек)	31	145	109	72
Тері және қабырға сүйектерімен сүбе	20	125	94	63
Кета, чавыча, келмен тұздалған бөлшектелген басымен:				
тері және сүектермен сүбе	20	125	94	63
сүбе (мәйек)	35	154	115	77
Тұздалған бөлшектелген албырт (тұздап кесілген) (сүбе)	35	154	115	77
Тұздалған жартылай бөлшектелген майшабақ басымен, терісіз, сүйектермен				
ірі	8	109	82	54
орташа	9	110	82	55
майда	10	111	83	56
Дәл сондай бассыз және терісіз, сүйектермен:				
ірі	28	139	104	69
орташа	32	147	110	74
майда	34	152	114	76
Майшабақ (сүбе):				
ірі	43	175	312	88
орташа	45	182	136	91
Ақсерке тұздалған бөлшектенген (тұздап кесілген):				
ірі (сүбе)	25	133	100	67
майда	29	141	1—6	70
Салқындатып ысталған балық				
Бөлшектенген құныс басымен:				
тері және сүйектерімен	30	143	197	71
терісіз, сүйектермен	35	54	115	77
сүбе (мәйек)	42	172	129	86

Өнімдердің атауы және өнеркәсіптік және аспаздық бөлшектеу тәсілдері	Салқынмен қалдықтар мен шығындар шикізат массасына брутто, %	Дайын өнім шығысы,г		
		100	75	50
		Шикізат массасы, брутто		
Бөлінбеген бассыз және терісіз, сүйекті майшабақ				
ірі	30	143	107	71
орташа	35	154	115	77
майда	40	167	125	83
Майшабақ (сүбе):				
ірі	40	167	125	83
орташа	45	182	136	91
майда	50	200	150	100
Атлантикалық бөлінбеген скумбрия, сүбе (мәйек)	47	189	142	94
Мұхиттық бассыз ставрида, сүбе (мәйек)	17	120	90	60
Бөлінбеген көксерке:				
тері және сүйектермен	25	133	100	67
терісіз, сүйектермен	30	143	107	71
Көксерке (сүбе)	45	182	136	91
Ыстық ысталған балық				
Бөлшектелген теңіз алабұғасы, сүбе (мәйек):				
ірі	25	133	100	67
майда	35	154	115	77
Бөлшектелген бассыз бекіре, буын (мәйек)	25	133	100	67
Бөлшектелген бассыз шоқыр, буын (мәйек)	28	139	104	69
Нәлім, пикша, сайда бөлшектелген бассыз терісімен және сүйектермен	5	105	79	53
Дәл сондай, сүбе:				
ірі	35	154	115	77
майда	40	167	125	83
Балық консервілері				
Майдағы консервілер (кішкентай балық, сардина, майбалық және т.б.) порциямен	5	105	79	53
Табиғи консервілер (албырттан басқасы) порциямен	5	105	79	53

Өнімдердің атауы және өнеркәсіптік және аспаздық бөлшектеу тәсілдері	Салқынмен қалдықтар мен шығындар шикізат массасына брутто, %	Дайын өнім шығысы, г		
		100	75	50
		Шикізат массасы, брутто, г		
Албырт қиыр шығыстық табиғи порциямен порциями	3	103	77	52
Албырт табиғи дәмдеуіштермен	3	103	77	52
Консервілер томат тұздығында порциямен	5	105	79	53
Шұжық өнімдері				
Пісірілген шұжықтар:				
«Докторлық», «Әуесқойлық», «Бұзау», «Шайлық», «Сүтті»	3	103	77	52
«Орыс»	2	102	77	51
«Орыс» (табиғи қабықшада)	2,5	103	77	51
Жартылай сүрленген және пісірілген-сүрленген шұжықтар:				
«Таллинндік»	2	102	77	51
«Одессалық»	3	103	77	52
«Украиндық»	2,5	103	77	52
Шикілей сүрленген шұжықтар	2	102	77	51
Шошқаның ысталған еті				
Карбонат, қақтама	1,5	102	76	51
Шикі түрдегі сүрленген төстік:				
терісіз және сүйексіз	20	125	94	63
терісімен, сүйексіз	7	108	81	54
Дәл сол пісірілген түрде:				
терісіз және сүйексіз	531 + 20*[2]	132	99	66
терісімен, сүйексіз	5*1 + 7*[2]	113	85	57
Пісірілген-сүрленген және пісірілген сан еті (терісімен және сүйекпен)	24	132	99	66
Сүрленген-пісірілген орама (терісімен және сүйекпен)	12	114	85	57
Дәл сол пісірілген	8	109	82	54
Сиыр және шошқа етінен пісірілген өнімдер (*қабықшада*)				
Пішінді ветчина, қабықшадағы ветчина, ерекше сиыр еті, қабықшадағы ассорти	2	102	77	51

Өнімдердің атауы және өнеркәсіптік және аспаздық бөлшектеу тәсілдері	Салқынмен өңдеудегі қалдықтар мен шығындар шикізат массасына брутто, %	Дайын өнім шығысы, г		
		100	75	50
		Шикізат массасы, брутто, г		
Ірімшіктер				
«Алтайлық», «Голландиялық», «Чеддер», «Швейцариялық», «Эмменталь»	8	109	82	54
Сүзбе ірімшік және басқа да тұздықты ірімшіктер	4	104	78	52
«Рокфор», «Ресейлік», «Угличтік»	6	106	80	53
Ысталған және балқытылған ірімшік	4	104	78	52
«Костромдық», «Пошехондық», «Прибалтикалық»	4	104	78	52
«Латвиялық»	12	114	85	57
«Литвалық»	3,5	104	78	52
«Ярославтық»	7	108	84	54
«Украиналық»	5	105	79	53

Әдебиеттер тізімі

Бородина В. В. Қоғамдық тамақтандырудағы бухгалтерлік есеп / В. В. Бородина. — М. : Кітап әлемі, 2002. — 313 б.

Здобнов А. И. Тағам рецептуралары мен аспаздық өнімдер жинағы/ А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко, М. И. Пересичный. — М. : АСК, 2002. — 656 б.

Николаева Г. А. Қоғамдық тамақтандырудағы бухгалтерлік есеп / Г. А. Николаева, Л. П. Блицау, Т. Ф. Сергеева. — М. : Приор, 2002. — 256 б.

Павлов А. В. Ұн кондитерлік рецептуралары және бөлішке өнімдерінің жинағы / А. В. Павлов. — СПб. : ПрофиКС, 2002. — 296 б.

Патров В. В. Қоғамдық тамақтандырудағы бухгалтерлік есеп / В. В. Петров, Л. В. Нуридинова, Н. К. Тараненко. — М. : Қаржы және статистика, 2003. — 296 б.

Потапова И. И. Калькуляция және есеп / И.И. Потапова. — М. : «Академия» баспа орталығы, 2010. — 169 б.

Сергеева Т. Ф. Қоғамдық тамақтандырудағы есеп: құжаттамалық қамсыздандыру / Т. Ф. Сергеева. — М. : Приор, 2002. — 192 б.

Мазмұны

Алғысөз 4
1. Бухгалтерлік есептің жалпы сипаттамасы 5
1.1.Анықтама беріп, сұрақтарға жауап беріңіз 5
1.2.Тапсырманы орындаңыз 6
1.3Тест 7
1.4.Кроссворд 8
Қоғамдық тамақтандыруда бухгалтерлік есепті ұйымдастыру 9
2.1.Анықтама беріп, сұрақтарға жауап беріңі 9
2.1.Тапсырманы орындаңыз 10
2.2.Тест 11
2.4.Кроссворд 12
2.5.Бағыт 13
3 Микрокалькулятордағы есептеулер 14
3.1.Анықтама беріп, сұрақтарға жауап беріңіз 14
3.2. Тапсырманы орындаңы 14
3.3. Тест 19
4. Қоғамдық тамақтандырудағы бағаның жасалуы 20
4.1. Анықтама беріп, сұрақтарға жауап беріңіз 20
4.2. Тапсырманы орындаңыз 24
4.3. Тест 85
4.4. Кроссворд 87
5. Қоймалардағы шикізаттар, өнімдер мен таралар есебі 88
5.1. Анықтама беріп, сұрақтарға жауап беріңіз 88
5.2. Тапсырманы орындаңыз 89
5.3. Тест 93
5.4. Кроссворд 94
6. Өндірістегі өнімдер есебі 95
6.1. Анықтама беріп, сұрақтарға жауап беріңіз 95
6.2. Тапсырманы орындаңыз 96
6.3. Тест 102
6.4. Кроссворд 102
6.5. Бағыт 103
7. Майда бөлшектік желі есебі 105
7.1. Анықтама беріп, сұрақтарға жауап беріңіз 105
7.2. Тапсырманы орындаңыз 105
7.3. Тест 106
8. Ақшалай қаражаттарды, есеп айырысу және несиелік амалдарды есептеу 107
8.1. Анықтама беріп, сұрақтарға жауап беріңіз 107
8.2. Тапсырманы орындаңы 108
8.3. Тест 108
8.4. Кроссворд 109
9. Еңбекті есептеу және оны төлеу 110
9.1. Анықтама беріп, сұрақтарға жауап беріңіз 110
9.2. Тапсырманы орындаңыз 111
9.3. Тест 112
9.4. Кроссворд 113
9.5. Бағыт 114
10. Негізгі амалдарды есептеу 115
10.1. Анықтама беріп, сұрақтарға жауап беріңіз 115
10.2. Тапсырманы орындаңы 116
10.3. Тест 116
10.4. Кроссворд 117
11. Инвентаризация 118
11.1. Анықтама беріп, сұрақтарға жауап беріңіз 118
11.2. Тапсырманы орындаңыз 119
11.3. Тест 119
11.4. Бағыт 121
Қосымша 122
Әдебиеттер тізім 155

Оқу баспасы

Потапова Илона Ильмаровна

Калькуляция және есеп

Жұмыс дәптері

Редактор Ю. Н.Лаврухин
Техникалық редактор О.Н.Крайнова
Компьютерлік беттеу В.А.Крыжко
Корректорлар В. М. Малек, Л.В.Гаврилина, Т.М. Власенко

Изд. № 108107958. Баспаға қол қойылды 28.02.2014. Формат 70 х 100/16.
«Балтика» гарнитурасы. Офсеттік баспа. Офсеттік парақ № 1. Усл. печ. л. 13,0. Таралым 1 000 дана
Тапсырыс №

«Академия» ЖШҚ Баспа орталығы. www.academia-moscow.ru 129085, Мәскеу, Мир даңғылы, 101В, стр. 1.
Тел./факс: (495) 648-0507, 616-00-29.
Санитарлық-эпидемиологиялық қорытынды № РОСС RU. AE51. H 16474 от 05.04.2013. «Бірінші үлгілі типография» ЖШС баспасының электрондық тасушыларынан басылды