

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КРАСНОЯРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И  
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»**

**РАССМОТРЕНО**

методической комиссией  
протокол № 6 от «20» июня 2024 г.

**УТВЕРЖДЕНО**

Директор КГБПОУ «Красноярский колледж  
отраслевых технологий и  
предпринимательства»

\_\_\_\_\_/Н. В. Журова  
Приказ № 01-60-2П от «01» июля 2024 г.

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ  
КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ/**

**43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

(на базе основного общего образования)

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ  
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

**ОП.05 Основы калькуляции и учета**

*(код, наименование учебной дисциплины)*

Красноярск, 2024

## **СОСТАВ КОМПЛЕКТА**

1.	Паспорт фонда оценочных средств	3
2.	Формы контроля и оценивания элементов учебной дисциплины	3
3.	Результаты освоения дисциплины	3
3.1	Профессиональные компетенции, подлежащие проверке при выполнении задания	3
3.2	Общие компетенции, подлежащие проверке при выполнении задания	4
3.3	Основные показатели оценки результатов	5
4.	Оценка освоения курса учебной дисциплины	8

## ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 1.1. Общие положения

Контрольно-измерительные материалы предназначены для проверки результатов освоения учебной дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учета программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Контрольно-измерительные материалы предназначены для текущего и промежуточного контроля, оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учета.

Формой промежуточной аттестации по учебной дисциплине является дифференцированный зачет, который оценивается по пятибалльной шкале оценок.

### 2. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контролируемые темы (разделы) учебной дисциплины	Форма контроля и оценивания	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	Фронтальный опрос	Дифференцированный зачет
Тема 2. Ценообразование в общественном питании	Фронтальный опрос	
Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация	Фронтальный опрос	
Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания	Фронтальный опрос	
Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания	Фронтальный опрос	
Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	Фронтальный опрос	

### 3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Профессиональные компетенции, подлежащие проверке при выполнении задания

В результате текущего контроля и оценки результатов освоения умений и знаний по учебной дисциплине ОП.05 Основы калькуляции осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных компетенций:

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в

	соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

### 3.2. Общие компетенции, подлежащие проверке при выполнении задания

В результате текущего контроля и оценки по учебной дисциплине ОП.05 Основы калькуляции и учета осуществляется комплексная проверка следующих общих компетенций:

Код	Общие компетенции	Показатели оценки результата
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Способы решения задач различными способами
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Планирование и реализация профессиональное развития
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Умение работать в коллективе, взаимодействие с коллегами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Осуществлять устную и письменную коммуникацию
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Проявление гражданско-патриотической позиции
ОК 07.	. ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Содействовать сохранению окружающей
ОК 08.	ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и	Поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

	поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	
ОК 09.	ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Использование информационных технологий в своей деятельности
ОК 10.	ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Профессиональное использование документации
ОК 11.	ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Финансовая грамотность, планирование предпринимательской деятельности

### 3.3. Основные показатели оценки результатов

Перечень основных показателей оценки результатов знаний и умений, подлежащих текущему контролю и промежуточной аттестации

Результаты обучения: умения, знания	Показатели оценки результата
<b>Умения</b>	
Ориентироваться в общих вопросах сферы услуг	вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; составлять товарный отчет за день; определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами; рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи; составлять отчеты по платежам
<b>Знания</b>	
Характеристики бухгалтерского учета	виды учета, требования, предъявляемые к учету; задачи бухгалтерского учета; предмет и метод бухгалтерского учета; элементы бухгалтерского учета; принципы и формы организации бухгалтерского учета особенности организации бухгалтерского

		<p>учета в общественном питании;  основные направления совершенствования,  учета и контроля отчетности на  современном этапе;  формы документов, применяемых в  организациях питания, их классификацию;  требования, предъявляемые к содержанию и  оформлению документов;  права, обязанности и ответственность  главного бухгалтера;  понятие цены, ее элементы, виды цен,  понятие калькуляции и порядок  определения розничных цен на продукцию  собственного производства;  понятие товарооборота предприятий  питания, его виды и методы расчета.  сущность плана-меню, его назначение,  виды, порядок составления;  правила документального оформления  движения материальных ценностей;  источники поступления продуктов и тары;  правила оприходования товаров и тары  материально-ответственными лицами,  реализованных и отпущенных товаров;  методику осуществления контроля за  товарными запасами;  понятие и виды товарных потерь, методику  их списания;  методику проведения инвентаризации и  выявления ее результатов;  понятие материальной ответственности, ее  документальное оформление, отчетность  материально-ответственных лиц;  порядок оформления и учета доверенностей;  ассортимент меню и цены на готовую  продукцию на день принятия платежей;  правила торговли;  виды оплаты по платежам;  виды и правила осуществления кассовых  операций;  правила и порядок расчетов с  потребителями при оплате наличными  деньгами и при безналичной форме оплаты;  правила поведения, степень ответственности  за правильность расчетов с потребителями.</p>
Организационно-правовые организаций	формы	<p>соответствие знаний организационно-  правовых форм организаций;  рациональное распределение времени на  решение поставленных задач;  совпадение результатов самоанализа и  экспертного анализа;  оценивать действия субъектов</p>

	<p>экономической жизни;</p> <p>точность и четкость использования экономической информации для решения практических задач в учебной и реальной жизни;</p> <p>точность в использовании и применении информации для эффективного выполнения профессиональных задач</p>
Основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения	<p>знание и понимание теоретического материала;</p> <p>четкость, правильность и грамотность изложения собственной позиции;</p> <p>правильность принятого решения в условиях относительной ограниченности ресурсов</p>
Механизмы формирования заработной платы	<p>соответствие знаний механизмов формирования заработной платы;</p> <p>рациональное распределение времени на решение поставленных задач;</p> <p>совпадение результатов самоанализа и экспертного анализа;</p> <p>оценивать действия субъектов экономической жизни;</p> <p>точность и четкость использования экономической информации для решения практических задач в учебной и реальной жизни</p> <p>четкость, правильность и грамотность изложения собственной позиции</p>
Формы оплаты труда	<p>соответствие знаний форм заработной платы;</p> <p>рациональное распределение времени на решение поставленных задач;</p> <p>совпадение результатов самоанализа и экспертного анализа;</p> <p>оценивать действия субъектов экономической жизни;</p> <p>точность и четкость использования экономической информации для решения практических задач в учебной и реальной жизни</p>

#### 4.ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ КУРСА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование контроля	Тема	Форма контроля
Текущий контроль	По всем темам в конце курса обучения	Фронтальный опрос
Промежуточная аттестация	По всем темам в конце курса обучения	Дифференцированный зачет в форме устных ответов на вопросы

#### 4.1. Задания для проведения промежуточной аттестации по учебной дисциплине ОП.05 Основы калькуляции и учета

##### Перечень вопросов к дифференцированному зачету

1. Понятие, бухгалтерского учета.
2. Задачи бухгалтерского учета.
3. Требование предъявляемые к бухгалтерскому учет
4. Понятие документооборота.
5. Формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация.
6. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера.
7. Понятие цены, ее элементы, виды цен.
8. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства.
9. Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета
10. План-меню, его назначение.
11. Виды, порядок составления плана –меню.
12. Материальная ответственность, виды материальной ответственности.
13. Документальное оформление материальной ответственности.
14. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности
15. Отчетность материально-ответственных лиц
16. Понятие и задачи проведения инвентаризации.
17. Порядок проведения и документальное оформление инвентаризации.
18. Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания.
19. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги.
20. Организация учета на производстве.
21. Состав товарооборота общественного питания.
22. Документальное оформление поступления сырья на производство.
23. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции.
24. Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни.
25. Отчет о движении продуктов и тары на производстве.
26. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе.
27. Правила торговли. Виды оплаты по платежам.
28. Правила и порядок расчетов с потребителями.
29. Учет кассовых операций и порядок их ведения.
30. Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира.



**Условия выполнения задания:**

1. Место (время) выполнения задания: задание выполняется в аудиторное время
2. Максимальное время выполнения задания: 45 мин.
3. Вы можете воспользоваться: справочным материалом

**Критерии оценки:**

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если ответ на вопрос полный, логичный, грамотно изложен.
- оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если допущены незначительные погрешности в ответе на вопрос.
- оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если ответ на вопрос нелогичный, не полный.
- оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если нет ответа на поставленный вопрос