

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

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

РАССМОТРЕНО

методической комиссией
протокол № 10 от 10.06.2026 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор КГАБПОУ «ККОТиП»
_____/Н. В. Журова/
Приказ № 01-55-1п от 29.06.2026 г.

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ/**

43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

(на базе основного общего образования)

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

ОП.05 Основы калькуляции и учета
(код, наименование учебной дисциплины)

Красноярск, 2026

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 011	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Способы решения задач различными способами
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Планирование и реализация профессиональное развития
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Умение работать в коллективе, взаимодействие с коллегами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Осуществлять устную и письменную коммуникацию
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией	Использование информационных технологий в своей деятельности

	на государственном и иностранном языках	
--	--	--

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
Умения	
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
Знания	
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 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.
Организационно-правовые организации	формы	соответствие знаний организационно-правовых форм организаций; рациональное распределение времени на решение поставленных задач; совпадение результатов самоанализа и экспертного анализа; оценивать действия субъектов экономической жизни; точность и четкость использования экономической информации для решения практических задач в учебной и реальной жизни; точность в использовании и применении информации для эффективного выполнения профессиональных задач
Основные положения законодательства,		знание и понимание теоретического

регулирующего трудовые отношения	материала; четкость, правильность и грамотность изложения собственной позиции; правильность принятого решения в условиях относительной ограниченности ресурсов
Механизмы формирования заработной платы	соответствие знаний механизмов формирования заработной платы; рациональное распределение времени на решение поставленных задач; совпадение результатов самоанализа и экспертного анализа; оценивать действия субъектов экономической жизни; точность и четкость использования экономической информации для решения практических задач в учебной и реальной жизни четкость, правильность и грамотность изложения собственной позиции
Формы оплаты труда	соответствие знаний форм заработной платы; рациональное распределение времени на решение поставленных задач; совпадение результатов самоанализа и экспертного анализа; оценивать действия субъектов экономической жизни; точность и четкость использования экономической информации для решения практических задач в учебной и реальной жизни

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