

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ЗИМИНСКИЙ ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНЫЙ ТЕХНИКУМ»

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ**

учебной дисциплины **ОП.05 Основы калькуляции и учета**  
адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения  
по профессии **16675 Повар**

Квалификация: Повар 3 разряд

Форма обучения: очная

Срок освоения: 1 год 10 месяцев образования  
на базе специального (коррекционного) образования

Зима, 2025 г.

Фонд оценочных материалов (ФОМ) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины **ОП.05 Основы калькуляции и учета**. ФОМ разработан с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года № 1569, зарегистрирован Министерством юстиции 22 декабря 2016 года № 44898, с изменениям, внесенными приказом Министерства просвещения РФ от 03.07.2024 года N 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Минюсте России от 09.08.2024 года № 79088), приказа Минтруда России от 09.03.2022 N 113н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар" (Зарегистрировано в Минюсте России 11.04.2022 N 68148), на основе и адаптированной программы учебной дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учета и включают в себя контрольные материалы для проведения промежуточной аттестации.

Разработчик: Красилова Анастасия Александровна, преподаватель спец. дисциплин  
ГБПОУ ИО «Зиминский железнодорожный техникум»

Согласовано:

Руководитель МК преподавателей дисциплин профессионального  
цикла и мастеров производственного обучения

 (Красилова А.А.)

Ф.И.О.

Протокол № 8 от «2» апреля 2025 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1.</b>	<b>ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ</b>	<b>4</b>
<b>2.</b>	<b>РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ СТУДЕНТОВ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ</b>	<b>4</b>
<b>3.</b>	<b>СТРУКТУРА КОНТРОЛЬНОГО ЗАДАНИЯ</b>	<b>5</b>
<b>4.</b>	<b>КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ</b>	<b>7</b>

## ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

### 1. Область применения фонда оценочных материалов

Фонд оценочных материалов предназначен для промежуточного контроля освоения обучающимися учебной дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учета по профессии 16675 Повар.

Формой промежуточной аттестации по дисциплине является дифференцированный зачет.

**2. Цели учебной дисциплины:** сформировать у обучающихся теоретические знания в области основы калькуляции и учета и освоить соответствующие ему общие и профессиональные компетенции.

### 3. Результаты освоения студентами, подлежащие проверке.

В результате контроля и оценки осуществляется комплексная проверка знаний и умений обучающегося. В результате обучения по адаптированной программе обучающийся должен:

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результатов
<b>уметь:</b>	
Оформлять документы по товарным, денежным и расчётным операциям	Оформление документов по товарным, денежным и расчётным операциям
Проводить инвентаризацию и оформлять её результаты	Умение проводить инвентаризацию и оформлять её результаты
Производить калькуляцию свободных розничных цен.	Рассчитывание калькуляционных свободных, розничных цен
<b>Знать:</b>	
Цели задачи и сущность бухгалтерского учёта	Знание задач и сущность бухгалтерского учёта
Документы хозяйственных операций	Знание документов хозяйственных операций
Документальное оформление учёта на предприятии общественного питания	Знание документальных оформлений учёта на предприятии общественного питания
Порядок проведения инвентаризации	Знание порядка проведения инвентаризаций
Механизм ценообразования на продукцию и услуги	Знание механизма ценообразований на продукцию и услуги

### 4. Содержание фонда оценочных материалов и критерии оценки

Комплект ФОМ включает:

-тестовые вопросы и задания для проведения оценки теоретического курса ОП.05 Основы калькуляции и учета

Тест — метод проверки знаний, умений и навыков, усвоенных обучающимися в процессе изучения теоретического курса учебной дисциплины, содержащий список вопросов и различные варианты ответов. Результат традиционного теста зависит от количества вопросов, на которые был дан правильный ответ.

## Перечень вопросов для дифференцированного зачёта:

### Тест

- 1) С кем не заключают договор о материальной ответственности?**
  - а) с практикантами.
  - б) с теми, кто имеет дело с ценностями.
  - в) с администрацией.
- 2) Документы бывают по порядку составления?**
  - а) первичные и вторичные.
  - б) множественная.
  - в) первичная.
- 3) Договор о материальной ответственности должен быть в скольких экземплярах?**
  - а) в одном.
  - б) в четырёх.
  - в) в двух.
- 4) По количеству учетных позиций документы бывают:**
  - а) односрочные.
  - б) вторичные.
  - в) разовые.
- 5) Какое количество отходов получится при обработке 300 кг картофеля в сезон после 1 марта?**
  - а) между администрацией и сторожем.
  - б) между администрацией и заведующей столовой.
  - в) между администрацией и техническим персоналом.
- 7) Укажите подписи лиц, утверждающих план – меню на приготовление продукции:**
  - а) директор и заведующая;
  - б) директор и бухгалтер;
  - в) заведующая и повара.
- 8) Какие показатели указываются в Сборниках рецептов в графе «брутто»?**
  - а) нормы полуфабриката;
  - б) нормы сырья;
  - в) выход готового изделия.
- 9) Как производится расчет по графе «Сумма» в калькуляционной карточке при определении продажной цены изделия или блюда?**
  - а) суммируют показатель сырья и его стоимость;
  - б) делят показатель сырья на его стоимость;
  - в) умножают норму сырья на его стоимость.
- 10) Каким документом оформляются получение продуктов со склада:**
  - а) транспортной накладной;
  - б) наряд – заказом;
  - в) требованием – накладной.
- 11) Какие формы ответственности используют в общественном питании:**
  - а) административная;
  - б) общественная;
  - в) материальная.
- 12) Сколько экземпляров плана – меню составляется на производстве:**
  - а) 1 экземпляр;
  - б) 4 экземпляра;
  - в) 2 экземпляра.
- 13) Торговая наценка в общественном питании должна быть:**
  - а) больше торговой надбавки торговли;

б) меньше торговой надбавки торговли;

в) равна торговой надбавки торговли.

**14) Кем составляется план – меню:**

а) заведующей и директором;

б) заведующей и калькулятором;

в) директором и бухгалтерией.

**15) Назовите документ по которому устанавливаются нормы вложения сырья каждого блюда:**

а) по меню для потребителей;

б) по Сборнику рецептур;

в) по плану – меню.

**16) Как рассчитывают цены на горячие напитки:**

а) по норме на 100 порций;

б) по норме на 1л;

в) 10л.

**17) В каких единицах измерения даны закладки продуктов в Сборнике рецептур:**

а) в литрах;

б) в килограммах;

в) в граммах.

### **Критерии оценивания**

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
№ правильного ответа	а	а	в	а	120	б	а	б	в	в

№ вопроса	11	12	13	14	15	16	17
№ правильного ответа	в	а	а	б	б	в	в

«отлично» - 90 -100% (15-17) правильных ответов,

«хорошо» - 75-89 % (10-15) правильных ответов,

«удовлетворительно» - 60-74% (7-10) правильных ответов,

«неудовлетворительно» -7 и меньше правильных ответов.