

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Чукотского автономного округа «Чукотский многопрофильный колледж»
(ГАПОУ ЧАО «ЧМК»)

УТВЕРЖДАЮ:

Директор
ГАПОУ ЧАО
«ЧМК»:

О.Н. Гришин

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине

ОП.05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2023
----------------------------	---------------------------------	------------------------------

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чукотского автономного округа «Чукотский многопрофильный колледж» (далее ГАПОУ ЧАО «ЧМК»)

Разработчик:

Лещенко Н.Ю., преподаватель ГАПОУ ЧАО «ЧМК»

Рекомендован Методическим советом ГАПОУ ЧАО «ЧМК»

Протокол № 06 от «13» января 2026 г.

Утвержден Приказом № 01-10/36 от 29.01.2026 г. «Об утверждении документов по организации учебного процесса»

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

1. Вопросы и задания для текущего контроля

Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета

1. Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета.

2. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном.

3. питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности.

4. Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация.

5. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов.

6. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса.

Тема 2. Ценообразование в общественном питании

7. Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания.

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, виды, порядок составления.

11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий.

Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация

12. Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей.

13. Отчетность материально ответственных лиц

14. рядок ее проведения и документальное оформление

Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания

15. Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания.

16. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное.

17. оформление поступления сырья и товаров от поставщиков.

18. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги.

19. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой.

Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания

20. Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания.

21. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции.

22. Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни.

23. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе.

Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций

24. Правила торговли. Виды оплаты по платежам.

25. Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты.

26. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.

27. Учет кассовых операций и порядок их ведения. Порядок работы на контрольнокассовых машинах, правила осуществления кассовых операций. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче.

28. Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира.

2. Вопросы и задания для итогового контроля

Теоретические вопросы:

1. Методы калькуляционного учета себестоимости продукции.

2. Способы калькулирования себестоимости продукции комплексных производств.

3. Факторы технологии и организации производства, влияющие на формирование издержек производства машин и оборудования.

4. Номенклатура калькуляционных статей затрат в машиностроительных производствах.
5. Учет издержек производства машиностроительной продукции.
6. Калькулирование себестоимости продукции в массовых и серийных машиностроительных производствах.
7. Калькулирование себестоимости продукции индивидуальных машиностроительных производств.
8. Организация учета изменений норм и составление нормативных калькуляций себестоимости продукции машиностроения.
9. Сводный учет издержек производства продукции машиностроения.
10. Методика составления отчетной калькуляции себестоимости машин оборудования.
11. Факторы, формирующие издержки производства продукции металлургии.
12. Номенклатура калькуляционных статей затрат в металлургии.
13. Учет издержек металлургического производства.
14. Калькулирование себестоимости продукции доменного производства.
15. Калькулирование себестоимости продукции сталеплавильного производства.
16. Калькулирование себестоимости продукции прокатного производства.
17. Факторы, формирующие издержки производства добычи и нефти и газа.
18. Номенклатура калькуляционных статей затрат на добычу нефти и газа.
19. Учет издержек производства в нефтегазодобывающих организациях.
20. Сводный учет издержек производства в нефтегазодобывающих организациях.
21. Калькулирование себестоимости добычи нефти и газа.
22. Факторы, формирующие издержки производства электрической и тепловой энергии.
23. Номенклатура калькуляционных статей затрат в энергетике.
24. Учет издержек производства на тепловых электростанциях.
25. Учет издержек производства на гидроэлектростанциях.

26. Учет издержек производства при передаче и распределении электрической и тепловой энергии.
27. Сущность бюджетирования и бюджета.
28. Функция бюджета.
29. Бюджеты издержек производства и себестоимости продукции на предприятии.
30. Бюджеты основных материальных и трудовых издержек производства.
31. Объекты учета затрат и калькулирование себестоимости хлебобулочных изделий.
32. Объекты учета затрат и калькулирование себестоимости колбасных изделий.
33. Обоснование специфических статей калькуляции кондитерских и консервных изделий. Объекты учета затрат и калькулирования.