

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Усынин Максим Валерьевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 2025.10.09:55
Уникальный программный ключ:
f498e59e83f65dd7c3ce70b8a25c0ba835ebc58

**Частное образовательное учреждение высшего образования
«Международный Институт Дизайна и Сервиса»
(ЧОУВО МИДиС)**

Кафедра гостеприимства и международных бизнес-коммуникаций

**ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО
КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ
АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
КАЛЬКУЛЯЦИЯ В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ**

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело
Направленность (профиль): Управление бизнес-процессами в гастрономии
Квалификация выпускника: бакалавр
Год набора – 2025

Автор-составитель: Кажура И.И.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы	3
2. Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания	5
3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы	7
4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы	11

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Процесс изучения дисциплины «Калькуляция в пищевом производстве» направлен на формирование следующих компетенций:

Код и наименование Компетенций выпускника	Код и наименование индикатора достижения компетенций
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1. Знает необходимые для осуществления профессиональной деятельности правовые нормы и методологические основы принятия управленческого решения
	УК-2.2. Умеет анализировать альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывать план, определять целевые этапы и основные направления работ.
	УК-2.3. Владеет методиками разработки цели и задач проекта; методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также потребности в ресурсах, навыками работы с нормативно-правовой документацией
УК-10 Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	УК-10.1. Знает действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционного поведения в различных областях жизнедеятельности, а также способы профилактики экстремизма, терроризма, коррупции и формирования нетерпимого отношения к ним
	УК-10.2. Умеет организовывать мероприятия, обеспечивающие формирование гражданской позиции и предотвращение экстремизма, терроризма, коррупции в обществе
	УК-10.3. Владеет правилами общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупции и противодействовать им в профессиональной деятельности
ПК-6 Способен организовывать процесс оказания услуг в сфере общественного питания	ПК-6.1 Проводит прием и сервисное обслуживание гостей с учетом их индивидуальных потребностей
	ПК-6.2 Осуществляет приготовление блюд и напитков в соответствии с технологиями, санитарно-гигиеническими нормами и требованиями безопасности
	ПК-6.3 Способен обеспечивать контроль и оценку качества товаров и услуг, проводить калькуляцию себестоимость продуктов

№ п/п	Код компетенции	Наименование компетенции	Этапы формирования компетенций
1.	УК-2.	УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	<i>1 Этап - Знать:</i> УК-2.1. Необходимые для осуществления профессиональной деятельности правовые нормы и методологические основы принятия <u>управленческого решения</u>
			<i>2 Этап - Уметь:</i> УК-2.2. Анализировать альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывать план, определять целевые этапы и основные направления работ.
			<i>3 Этап - Владеть:</i> УК-2.3. Методиками разработки цели и задач проекта; методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также потребности в ресурсах, навыками работы с нормативно-правовой документацией
2.	УК-10	УК-10 Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	<i>1 Этап - Знать:</i> УК-10.1. Действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционного поведения в различных областях жизнедеятельности, а также способы профилактики экстремизма, терроризма, коррупции и формирования нетерпимого отношения к ним
			<i>2 Этап - Уметь:</i> УК-10.2. Организовывать мероприятия, обеспечивающие формирование гражданской позиции и предотвращение экстремизма, терроризма, коррупции в обществе
			<i>3 Этап - Владеть:</i> УК-10.3. Правилами общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупции и противодействовать им в профессиональной деятельности
3.	ПК-6	ПК-6 Способен организовывать процесс оказания услуг в сфере общественного питания	<i>1 Этап - Знать:</i> ПК-6.1 Способы проведения приема и сервисного обслуживания гостей с учетом их индивидуальных потребностей
			<i>2 Этап - Уметь:</i> ПК-6.2 Осуществлять приготовление блюд и напитков в соответствии с технологиями, санитарно-гигиеническими нормами и требованиями безопасности

			<i>3 Этап - Владеть:</i> ПК-6.3 Способами обеспечения контроля и оценки качества товаров и услуг, проводить калькуляцию себестоимости продуктов
--	--	--	---

2. ПОКАЗАТЕЛИ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

№ п/п	Код компетенции	Наименование компетенции	Критерии оценивания компетенций на различных этапах формирования	Шкала оценивания
1.	УК-2.	УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	<i>1 Этап - Знать:</i> УК-2.1. Необходимые для осуществления профессиональной деятельности правовые нормы и методологические основы принятия управленческого решения <i>2 Этап - Уметь:</i> УК-2.2. Анализировать альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывать план, определять целевые этапы и основные направления работ. <i>3 Этап - Владеть:</i> УК-2.3. Методиками разработки цели и задач проекта; методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также потребности в ресурсах, навыками работы с нормативно-правовой документацией	Экзамен Оценка «ОТЛИЧНО»: 1. Глубокое и прочное усвоение программного материала. 2. Выполнены все задания, в том числе итоговое Оценка «ХОРОШО»: 1. Хорошее знание программного материала. 2. Выполнена большая часть заданий, включая итоговое
2.	УК-10	УК-10 Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	<i>1 Этап - Знать:</i> УК-10.1. Действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с проявлениями экстремизма, терроризма, коррупционного поведения в различных областях жизнедеятельности, а также способы профилактики экстремизма, терроризма, коррупции и формирования нетерпимого отношения к ним <i>2 Этап - Уметь:</i> УК-10.2. Организовывать мероприятия, обеспечивающие формирование гражданской позиции и предотвращение экстремизма, терроризма, коррупции в обществе	Оценка «УДОВОЛЕТВОРИТЕЛЬНО»: 1. Поверхностное усвоение программного материала. 2. Выполнено 60% всех заданий Оценка «НЕУДОВОЛЕТВОРИТЕЛЬНО»:

			3 Этап - Владеть: УК-10.3. Правилами общественно-го взаимодействия на основе не-терпимого отношения к проявлению экстремизма, терроризма, коррупции и противодействовать им в профессиональной деятельности	1. Незнание значительной части программного материала. 2. Задания выполнены частично (менее 60%) или не выполнены вообще.
3.	ПК-6	ПК-6 Способен организовывать процесс оказания услуг в сфере общественно-го питания	1 Этап - Знать: ПК-6.1 Способы проведения приема и сервисного обслуживания гостей с учетом их индивидуальных потребностей 2 Этап - Уметь: ПК-6.2 Осуществлять приготовление блюд и напитков в соответствии с технологиями, санитарно-гигиеническими нормами и требованиями безопасности 3 Этап - Владеть: ПК-6.3 Способами обеспечения контроля и оценки качества товаров и услуг, проводить калькуляцию себестоимость продуктов	

3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1 ЭТАП – ЗНАТЬ

Темы сообщений без сдачи текста (устный опрос):

1. "Значение калькуляции в управлении пищевым производством"
2. "Прямая и косвенная калькуляция затрат на примере пищевой отрасли"
3. "Факторы влияния на себестоимость продукции в пищевом производстве"
4. "Методы учета затрат на труд и их влияние на калькуляцию"
5. "Расчет себестоимости продукции с учетом специфики пищевой промышленности"
6. "Роль нормативной калькуляции в пищевом производстве"
7. "Анализ рентабельности производства для предприятий пищевой отрасли"
8. "Особенности учета сроков годности и потерь в процессе калькуляции"
9. "Методы оптимизации затрат в условиях пищевого производства"
10. "Применение современных IT-технологий для калькуляции в пищевой промышленности"
11. "Калькуляция как инструмент повышения конкурентоспособности предприятий пищевого производства"
12. "Анализ затрат на энергию и их учет в пищевой отрасли"
13. "Управление затратами на реализацию продукции в сфере питания"
14. "Сравнительный анализ калькуляции различных видов продукции в пищевой индустрии"

15. "Роль калькуляции при принятии инвестиционных решений в сфере пищевого производства"
16. "Анализ влияния изменения цен на сырье и материалы на себестоимость продукции"
17. "Факторы влияющие на изменение структуры себестоимости в пищевом производстве"
18. "Использование калькуляции для оценки эффективности новых технологий в пищевой отрасли"
19. "Калькуляция как инструмент планирования финансовых потоков на предприятии пищевой промышленности"
20. "Сравнительный анализ методов калькуляции в различных сегментах пищевой промышленности"
21. "Влияние нормативов и стандартов на процесс калькуляции в пищевой индустрии"
22. "Оптимизация структуры затрат в производстве пищевой продукции"
23. "Роль калькуляции при внедрении системы управления качеством на предприятии питания"
24. "Анализ сезонности и ее учет в процессе калькуляции на примере сельскохозяйственных продуктов"
25. "Оценка влияния изменения курсов валют на себестоимость производимой продукции"
26. "Экологические аспекты калькуляции в пищевом производстве"
27. "Применение методов статистической обработки данных при проведении калькуляций в пищевой отрасли"
28. "Роль калькуляции в принятии решений по ценообразованию на продукцию"
29. "Анализ влияния законодательства и налоговой политики на калькуляцию в сфере производства пищевой продукции"
30. "Использование моделей экономического прогнозирования для улучшения качества калькуляции в пищевом производстве"

Продemonстрировать необходимые профессиональные компетенции по курсу «Калькуляция в пищевом производстве».

- продемонстрировать общий уровень владения основными понятиями и знаниями;
- продемонстрировать наличие самостоятельного исследовательского мышления;
- Сообщение обязательно должно сопровождаться наглядной презентацией по теме.

Количество слайдов не ограничено.

2 ЭТАП – УМЕТЬ

Практические индивидуальные задания:

1. Расчет себестоимости одной единицы продукции по данным предприятия пищевой отрасли.
2. Сравнительный анализ себестоимости различных видов продукции на предприятии питания.
3. Определение влияния изменения цен на сырье на итоговую себестоимость продукции.
4. Анализ эффективности использования материальных ресурсов в процессе производства пищевой продукции.
5. Расчет точки безубыточности для определенного вида продукции пищевого производства.
6. Оценка влияния накладных расходов на себестоимость продукции и предложение мер по их сокращению.

7. Проведение анализа рентабельности производства конкретной пищевой продукции.
8. Разработка калькуляции для нового прототипа продукта с целью определения его конкурентоспособности на рынке.
9. Оценка влияния структуры затрат на общую себестоимость продукции на примере конкретного предприятия.
10. Расчет удельных затрат на труд при производстве определенной продукции в сфере питания.
11. Анализ влияния сезонности на себестоимость и продажи пищевой продукции.
12. Оценка влияния уровня производственной мощности на результаты калькуляции на предприятии.
13. Разработка предложений по оптимизации структуры затрат предприятия пищевой отрасли.
14. Сравнительный анализ эффективности различных методов калькуляции на примере практических задач.
15. Расчет себестоимости пищевой продукции с учетом локальных различий в производственных условиях.
16. Оценка показателей эффективности производства с использованием данных калькуляции для принятия управленческих решений.
17. Разработка плана мероприятий по снижению себестоимости продукции при сохранении качества продукции.
18. Проведение анализа факторов, влияющих на изменение себестоимости продукции в динамике.
19. Разработка системы учета затрат и внедрение управленческого учета на предприятии пищевой отрасли.
20. Оценка экологических факторов в калькуляции себестоимости с целью снижения негативного воздействия на окружающую среду.

3 ЭТАП – ВЛАДЕТЬ

Вопросы к экзамену:

1. Что такое калькуляция и почему она важна в пищевом производстве?
2. Какие методы калькуляции затрат вы знаете и в чем их отличия?
3. Чем отличается прямая калькуляция от косвенной калькуляции?
4. Что такое себестоимость продукции и какие факторы влияют на ее формирование?
5. Какие основные составляющие входят в структуру себестоимости продукции в пищевой отрасли?
6. Каким образом накладные расходы влияют на себестоимость продукции?
7. Что такое точка безубыточности и как ее рассчитать?
8. Какие показатели рентабельности производства вы знаете и как их рассчитать?
9. В чем заключается управление затратами в пищевом производстве?
10. Какие особенности учета сырья и материалов влияют на калькуляцию в пищевом производстве?
11. Какую роль играют IT-технологии в оптимизации калькуляции в пищевом производстве?
12. Какие факторы сезонности влияют на калькуляцию продукции в пищевой отрасли?
13. Что включает в себя анализ рентабельности производства?

14. Какие методы снижения себестоимости продукции можно применить на предприятии пищевой отрасли?
15. Какие факторы влияют на изменение себестоимости продукции и как их учитывать при калькуляции?
16. Какие инструменты и программное обеспечение вы используете для проведения калькуляций в пищевом производстве?
17. В чем особенности учета затрат на труд в процессе производства пищевой продукции?
18. Какие управленческие решения можно принять на основе проведенного анализа калькуляций?
19. Какие меры можно предложить для оптимизации структуры затрат на предприятии пищевой отрасли?
20. Какие аспекты необходимо учитывать при проведении калькуляций для новых продуктов в составе ассортимента предприятия?
21. Каким образом экологические факторы могут влиять на калькуляцию себестоимости продукции в пищевом производстве?
22. Какие методы анализа калькуляций применяются для определения эффективности производства на предприятии пищевой отрасли?
23. Какое значение имеют локальные различия в производственных условиях для проведения калькуляций в пищевом производстве?
24. Каким образом внедрение управленческого учета может помочь в повышении эффективности калькуляций на пищевом предприятии?
25. Что включает в себя индивидуальная калькуляция затрат?
26. Какие методы расчета статической точки безубыточности вы знаете?
27. Какие показатели рентабельности важны при анализе производства на пищевом предприятии?
28. В чем заключаются особенности учета материальных ресурсов при проведении калькуляции в пищевом производстве?
29. Как влияют факторы качества сырья и материалов на стоимость производимой продукции?
30. Что включает в себя анализ эффективности калькуляций и какие выводы можно сделать на его основе?
31. Какие факторы влияют на изменение себестоимости продукции в динамике производства?
32. Каким образом структура затрат может влиять на конечную себестоимость продукции на предприятии пищевой отрасли?
33. В чем заключается анализ конкурентоспособности продукции на основе калькуляций?
34. Как можно оптимизировать расходы на труд в рамках калькуляции на предприятии пищевой отрасли?
35. Какие факторы необходимо учитывать при проведении калькуляции для учета сезонных колебаний спроса на продукцию?
36. Каким образом данные калькуляций могут быть использованы для принятия управленческих решений на предприятии пищевой отрасли?
37. Какие аспекты учета накладных расходов важны при формировании общей себестоимости продукции на предприятии питания?
38. Какие методы оптимизации затрат можно предложить на основе проведенного анализа калькуляций пищевой продукции?
39. В чем заключается роль производственной мощности в проведении калькуляций на предприятии пищевой отрасли?
40. Какая информация необходима для проведения анализа рентабельности производства и какие показатели нужно учитывать?

41. Чем отличается нормативная калькуляция от фактической и какие преимущества может дать каждый метод?

42. Какие риски могут возникнуть при проведении калькуляции в пищевом производстве и как их минимизировать?

43. Каким образом учет специфики видов продукции влияет на проведение эффективной калькуляции на предприятии пищевой отрасли?

44. Какие инструменты и подходы можно использовать для улучшения точности калькуляции затрат на пищевом предприятии?

45. Как изменения во внешней среде могут повлиять на результаты калькуляции в пищевом производстве?

4. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1 ЭТАП – ЗНАТЬ

Критерии оценивания сообщений (устный опрос)

Оценка	Правильность (ошибочность) выполнения задания
«отлично»	1) тема сообщения раскрыта полностью; 2) содержание сообщения соответствует теме; 3) правильное использования источников литературы; 4) суть проблемы изложена грамотно и аргументировано в тексте и устно; 5) составлена презентация.
«хорошо»	1) тема сообщения раскрыта полностью; 2) содержание сообщения соответствует теме; 3) правильное использования источников литературы; 4) суть проблемы изложена грамотно и аргументировано в тексте и устно; 5) отсутствует презентация.
«удовлетворительно»	1) тема сообщения раскрыта не полностью; 2) содержание сообщения соответствует теме; 3) правильное использования источников литературы; 4) отсутствует презентация.
«неудовлетворительно»	1) сообщение не подготовлено; 2) отсутствует презентация.

2 ЭТАП – УМЕТЬ

Практические индивидуальные задания

Критерии оценивания индивидуальных заданий

Оценка «отлично»

- все задания выполнены в полном объеме и правильно;
- продемонстрирован аналитический подход к рассмотрению теоретических положений, свидетельствующий об обширных знаниях данного вопроса;
- в работе представлены дополнительные сведения по теме, что свидетельствует о чтении дополнительной литературы.

Оценка «хорошо»

- все задания выполнены в полном объеме;
- отсутствуют существенные ошибки и упущения;

- наличие незначительных неточностей в употреблении терминов, классификаций;
- в работе присутствуют дополнительные сведения, что свидетельствует о чтении дополнительной литературы.

Оценка «удовлетворительно»

- задания выполнены не в полном объеме (больше 60%);
- в работе представлено поверхностное усвоение программного материала;
- наличие неточностей в употреблении терминов, классификаций;
- имеются упущения и неточности, но серьезные ошибки отсутствуют.

Оценка «неудовлетворительно»

- задания не выполнены;
- незнание значительной части программного материала.
- отсутствует понимание и владение понятийным аппаратом.

3 ЭТАП – ВЛАДЕТЬ

Критерии оценивания для экзамена

Общая оценка за экзамен формируется из оценок за сообщения, практического задания и ответов на экзамене.

Оценка «ОТЛИЧНО»:

1. Глубокое и прочное усвоение программного материала.
2. Теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов и отражено в представленных работах.
3. Выполнены все задания, в том числе итоговое

Оценка «ХОРОШО»:

1. Хорошее знание программного материала.
2. Теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов и отражено в представленных работах.
3. Выполнена большая часть заданий, включая итоговое

Оценка «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО»:

1. Поверхностное усвоение программного материала.
2. Теоретическое содержание курса освоено, с незначительными пробелами и отражено в представленных работах.
3. Выполнено 60% всех заданий

Оценка «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО»:

1. Незнание значительной части программного материала.
2. Теоретическое содержание курса не освоено, значительные пробелы в их практическом применении.
3. Задания выполнены частично (менее 60%) или не выполнены вообще.