

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Усынин Максим Валерьевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 10.07.2026 10:23:51
Уникальный программный ключ:
f498e59e83f65dd7c5ce/bb8a25c0babb55e0e38

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

Кафедра гостеприимства и международных бизнес-коммуникаций

**КОМПЛЕКТ
ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ОЦЕНКИ
СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Б1.В.09 КАЛЬКУЛЯЦИЯ В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль): Управление бизнес-процессами в гастрономии

Квалификация выпускника: бакалавр

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

2 семестр

Компетенция: 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

1) При планировании запуска в производство нового вида кулинарного изделия, технолог должен составить и утвердить его технологическую документацию. Выбор конкретного типа документа и требований к его содержанию осуществляется, в первую очередь, на основании (Выбор одного правильного ответа):

А) Внутренних традиций предприятия.

Б) Личного опыта технолога.

В) Действующих национальных стандартов (ГОСТ) и технических регламентов (например, ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»).

Г) Рекомендаций в отраслевых журналах.

2. Укажите верное или неверно утверждение.

Утверждение: «Методологическая основа для расчета себестоимости новой продукции (например, методами полной или предельной калькуляции) выбирается технологом произвольно, исходя из удобства, так как законодательно этот выбор не регламентирован».

- ВЕРНО

- НЕВЕРНО

3. Вопрос на соответствие.

Сопоставьте виды ресурсов и ограничений (1-3), которые должен учитывать специалист при калькуляции себестоимости и выборе оптимального способа производства, с конкретными примерами (А-В).

Вид ресурса/ограничения:	Примеры:
1. Правовое ограничение.	А) Производственная мощность тестомесительного цеха в смену.
2. Материальный ресурс.	Б) Максимально допустимые уровни содержания пищевых добавок в данном виде продукта согласно СанПиН.
3. Технологическое ограничение.	В) Фактическое наличие муки высшего сорта на складе для выполнения планового задания.

Ответ:

1 — Б (Правовое ограничение – нормы СанПиН).

2 — В (Материальный ресурс – фактический запас сырья).

3 — А (Технологическое ограничение – мощность оборудования).

УК-2.2. Умеет анализировать альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывать план, определять целевые этапы и основные направления работ.

1) Вопрос: Для снижения себестоимости выпускаемого печенья рассматриваются два альтернативных варианта:

- 1) замена части дорогостоящего импортного ароматизатора на более доступный отечественный аналог;
- 2) увеличение продолжительности работы печи для сокращения энергозатрат на единицу продукции.

При анализе этих вариантов технолог должен в первую очередь:

А) Выбрать вариант, предложенный руководителем.

Б) Оценить, как каждый вариант повлияет на качество и безопасность продукции в соответствии с технической документацией.

В) Ориентироваться на опыт других предприятий.

Г) Сразу применить оба варианта для максимального эффекта.

2) Укажите верное или неверно утверждение.

Утверждение: «При разработке плана внедрения нового блюда в меню столовой достаточно определить общую сумму затрат и желаемую цену. Детализация этапов (пробная выработка, корректировка рецептуры, обучение персонала) не является обязательной, так как может быть выполнена по ходу работы».

- ВЕРНО
- НЕВЕРНО

3) Вопрос на соответствие

Технологу поручено разработать план мероприятий по снижению норм расхода муки на 3% в кондитерском цехе без потери качества. Сопоставьте **направления работ (1-3)** с конкретными **действиями (А-Г)**, которые должны быть для этого запланированы.

Направления работ (этапы плана):	Конкретные действия:
1. Аналитический этап.	А) Проведение хронометража и взвешивания для выявления операций с наибольшими потерями (рассып, остатки в таре).

2. Технологический этап.	Б) Внедрение нормы обязательного предварительного просеивания и точного дозирования муки по рецептуре.
3. Организационный этап.	В) Согласование новых, уточненных норм расхода с производственным отделом и бухгалтерией.
	Г) Проведение сравнительных испытаний выпечки с корректировкой рецептуры (влажность теста) для поиска оптимального соотношения.

Ответ:

1 (Аналитический этап) — А (выявление проблемных операций).

2 (Технологический этап) — Г (испытания и корректировка рецептуры).

3 (Организационный этап) — Б и В (внедрение нормы и ее согласование).

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

1) При разработке проекта по вводу новой линии по производству йогуртов технолог формулирует основную цель: «Запустить линию к 4 кварталу». Какая формулировка лучше соответствует методике корректной постановки цели (например, по SMART) и учитывает аспекты калькуляции?

А) «Запустить линию как можно быстрее».

Б) «Обеспечить запуск новой линии по производству йогурта мощностью 5 тонн в смену к 15 декабря с освоением производственной себестоимости не выше 75 рублей за единицу продукции».

В) «Научиться работать на новом оборудовании».

Г) «Закупить и установить лучшее оборудование на рынке».

2) Укажите верное или неверно утверждение.

Утверждение: «Для предварительной оценки стоимости проекта модернизации кондитерского цеха достаточно запросить у поставщиков цены на новое оборудование. Оценку затрат на сырье, энергоресурсы, оплату труда и амортизацию можно провести после запуска, так как они являются текущими, а не проектными расходами».

- ВЕРНО

- НЕВЕРНО

3) Тип: На соответствие (Группировка по видам проектных оценок)

При подготовке бизнес-плана проекта по выпуску нового вида полуфабрикатов необходимо провести несколько видов оценок. Сопоставьте вид оценки (1-3) с методикой или основным источником данных (А-В), которую должен применить технолог.

Вид оценки:	Методика или источник данных:
1. Оценка потребности в материальных ресурсах.	А) Расчет сумм амортизации оборудования, фонда оплаты труда и накладных расходов.
2. Оценка продолжительности технологического цикла.	Б) Составление технологических карт и хронометраж опытных выработок.
3. Оценка стоимости проекта (калькуляция затрат).	В) Расчет сумм амортизации оборудования, фонда оплаты труда и накладных расходов.

Ответ:

1 — В

2 — Б

3 — В

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 проявлениями экстремизма, терроризма, коррупционного поведения в различных областях жизнедеятельности, а также способы профилактики экстремизма, терроризма, коррупции и формирования нетерпимого отношения к ним

- 1) При калькуляции стоимости продукции технолог завышает нормы расхода сырья, а часть денежных средств, списанных по этим завышенным нормам, по предварительной договорённости возвращается ему поставщиком в виде «отката». С точки зрения действующего законодательства, данная ситуация является классическим примером:
 А) Некорректной, но допустимой производственной ошибки.
 Б) **Коррупционного правонарушения (коммерческий подкуп или злоупотребление полномочиями).**
 В) Недобросовестной ценовой конкуренции.
 Г) Неэффективного планирования закупок.
- 2) Укажите верное или неверно утверждение.

Утверждение: «Если поставщик сырья предлагает технологу-калькулятору личный денежный «бонус» за заключение контракта по завышенной цене, а технолог отказывается и письменно сообщает об этом факте руководству предприятия, его действия можно расценить как способ профилактики коррупции в профессиональной деятельности».

- ВЕРНО
- НЕВЕРНО

3) Вопрос на соответствие

В профессиональной деятельности технолога пищевого производства могут возникать ситуации, связанные с риском противоправного поведения. Сопоставьте описание ситуации (1-3) с основной правовой нормой или способом профилактики (А-В), которая(-ый) обеспечивает борьбу с таким поведением.

Описание ситуации:	Правовая норма или способ профилактики:
1. Руководитель цеха настаивает на закупке ингредиентов у конкретного, не самого выгодного поставщика, намекая на свою личную заинтересованность.	А) Обращение в службу экономической безопасности и соблюдение требований ФЗ «О безопасности пищевой продукции» и ТР ТС 022/2011 о маркировке.
2. При проверке рецептур выясняется, что в цехе используют неучтённое, немаркированное сырьё неизвестного происхождения для снижения себестоимости.	Б) Соблюдение требований Федерального закона № 114-ФЗ «О противодействии экстремистской деятельности», немедленное информирование службы безопасности.
3. В производственном помещении обнаружены листовки с призывами к насилию по национальному признаку.	В) Следование принципам Кодекса профессиональной этики и антикоррупционной политики предприятия, отказ от участия в сговоре, использование каналов информирования (например, «горячая линия»).

Ответ:

- 1 — В
2 — А
3 — Б

УК-10.2. Умеет организовывать мероприятия, обеспечивающие формирование гражданской позиции и предотвращение экстремизма, терроризма, коррупции в обществе

- 1) Молодой технолог пищевого комбината, являясь наставником для новых сотрудников, хочет организовать мероприятие, которое будет способствовать формированию нетерпимого отношения к коррупции в коллективе. Наиболее эффективным и профессионально уместным форматом в рамках его компетенции будет:

А) Организация митинга у здания администрации.

Б) Проведение рабочего семинара-разбора с коллегами по теме «Производственная калькуляция и риски коррупционных схем: как распознать манипуляции с нормами расхода и закупочными ценами».

В) Размещение на доске объявлений вырезок из Уголовного кодекса.

Г) Личное невмешательство, так как это не входит в должностные обязанности технолога.

2) Укажите верное или неверно утверждение.

Утверждение: «Формирование гражданской позиции и профилактика экстремизма на пищевом предприятии не входят в сферу ответственности технолога-калькулятора. Этим должны заниматься исключительно кадровая служба и специалисты по безопасности».

- ВЕРНО
- НЕВЕРНО

3) Вопрос на соответствие

Специалист отдела технологий и калькуляции участвует в разработке программы по укреплению корпоративной культуры и противодействию правонарушениям. Сопоставьте конкретную цель мероприятия (1-3) с наиболее подходящим и профессионально релевантным форматом его проведения (А-В) на пищевом предприятии.

Формат проведения:	Сопоставьте:
1. Наглядно показать, как коррупционные схемы в закупках сырья искажают данные калькуляции и наносят ущерб предприятию.	А) Разработка и размещение в зоне планирования цеха инфографики «5 шагов при попытке подкупа: отказ – фиксация – доклад».
2. Сформировать у сотрудников понимание важности принципов законности и честности как основы профессиональной репутации.	Б) Организация подписания каждым сотрудником «Кодекса деловой и профессиональной этики предприятия» с последующим вводным инструктажем.
3. Обеспечить знание сотрудниками алгоритма действий при обнаружении признаков подкупа или вымогательства.	В) Проведение деловой игры или кейс-чемпионата, где нужно выявить «схему» завышения цен в предоставленных фальсифицированных данных поставщика.

Ответ:

1 — В

2 — Б

3 — А

УК-10.3. Владеет правилами общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупции и противодействовать им в профессиональной деятельности

1) Множественный выбор («верно/неверно»)

Выберите **ВСЕ верные** утверждения о коррупционном поведении в деятельности технолога–калькулянта на пищевом предприятии:

- 1) Приём подарков от поставщиков сырья за содействие в заключении договора является нормальной деловой практикой.
- 2) Соккрытие фактической стоимости сырья в калькуляционной карте противоречит этическим и правовым нормам.
- 3) Занижение цены выпускаемой продукции для конкурентов по договорённости относится к проявлениям коррупции.
- 4) Отказ от публикации полной калькуляции производственной себестоимости по требованию руководства допустим, если это улучшает внешний вид отчёта.
- 5) Непредставление ложных данных в калькуляционных документах и отчётности отражает нетерпимое отношение к коррупции.

Правильные ответы: 2, 3, 5.

2) Вопрос на сопоставление.

Соотнесите ситуацию в пищевом производстве с соответствующим видом нарушения по критерию **норм общественного поведения и профессиональной этики**:

Элемент из левого столбца	Элемент из правого столбца
1) Технолога-калькулянт завышает цену сырья в калькуляции и передаёт часть «разницы» поставщику	А) Проявление коррупции
2) На производстве распространяются материалы, призывающие к насилию по национальному признаку	Б) Экстремизм
3) В отделе калькуляции систематически подделывают отчёты, чтобы скрыть реальную себестоимость выпускаемой продукции	В) Коррупционно-этическое нарушение
4) Руководство предприятия поощряет использование калькуляций для уклонения от уплаты налогов	Г) Нарушение коррупционного и налогового законодательства

Правильные соответствия:

- 1 → А
 2 → Б
 3 → В
 4 → Г

3) Классификация / Группировка

Распределите перечисленные ситуации, связанные с калькуляционной деятельностью в пищевом предприятии, по **типу нарушения** (найдите лишнее или укажите, к какому виду поведения относится каждая ситуация):

Перечень ситуаций:

- 1) Калькулянт занижает фактический расход сырья в карте, чтобы показать «выгодную» себестоимость продукта.
- 2) Руководитель производства требует от калькулянта указывать завышенную стоимость сырья, а «излишки» направлять на его личные нужды.
- 3) На производстве используются калькуляционные данные только для открытых отчётов, без скрытых корректировок.
- 4) В калькуляционных документах сознательно скрываются фактические затраты на упаковку, чтобы снизить видимую себестоимость.
- 5) Калькулянт отказывается фальсифицировать отчётные данные, ссылаясь на профессиональную этику и закон.

Задание:

Из приведённого списка выберите **только те ситуации, которые относятся к проявлениям коррупционного поведения или нарушения профессиональной этики** (укажите номера).

Правильный ответ: 1, 2, 4.

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

- 6) При согласовании закупочной цены на сырье представитель поставщика намекает технологу, что «все решаемо» и предлагает обсудить «особые условия» сотрудничества в неформальной обстановке. Владея правилами профессионального взаимодействия и нетерпимым отношением к коррупции, технолог должен:

А) Принять приглашение, чтобы не испортить отношения с партнером, но лично ничего не обещать.

Б) Вежливо отказаться от неформальной встречи, четко заявив, что все вопросы решаются в рабочем порядке и на основе коммерческих предложений, и зафиксировать этот разговор в рабочей переписке.

В) Согласиться на встречу, чтобы выяснить истинные намерения поставщика, и потом сообщить руководству.

Г) Проигнорировать предложение, но в дальнейшем сделать все, чтобы не работать с этим поставщиком.

- 7) Укажите верное или неверно утверждение.

Утверждение: «Если в коллективе цеха один из работников систематически высказывает дискриминационные взгляды по национальному признаку в адрес коллег, технологу-руководителю следует провести с ним разговор наедине, чтобы не выносить сор из избы и не портить атмосферу в коллективе. Это и есть правило грамотного общественного взаимодействия».

- ВЕРНО
- НЕВЕРНО

- 8) Вопрос на соответствие

В различных профессиональных ситуациях технолог должен применять конкретные правила взаимодействия, демонстрирующие нетерпимость к противоправному поведению. Сопоставьте описание ситуации (1-3) с корректным правилом/алгоритмом действий (А-В), которым он должен владеть.

Описание ситуации:	Корректное правило/алгоритм действий:
1. Коллега просит «закрыть глаза» на небольшое превышение норм списания сырья для личных нужд, ссылаясь на дружеские отношения.	А) Немедленно прекратить беседу, заявить о недопустимости обмена коммерческой тайной, в рабочем порядке доложить непосредственному руководителю о попытке получения конфиденциальной информации.
2. В процессе совместной работы с новым сотрудником выясняется, что он активно распространяет в мессенджерах материалы с признаками религиозного экстремизма.	Б) Вежливо, но твердо отказать, объяснив, что это нарушение производственной и финансовой дисциплины, и предложить обратиться с официальным запросом на списание через установленную процедуру.
3. Конкурент в неформальной беседе предлагает обменяться конфиденциальными данными по калькуляции себестоимости ключевой продукции.	В) Официально (письменно или через каналы информирования) сообщить службе безопасности или непосредственному руководителю о действиях сотрудника, предоставив имеющиеся доказательства (скрины, свидетельства), для проведения служебной проверки.

Ответ:

1 — Б

2 — В

3 — А

ПК-6.2 Осуществляет приготовление блюд и напитков в соответствии с технологиями, санитарно-гигиеническими нормами и требованиями безопасности

1) Технолог при калькуляции себестоимости супа обнаружил, что заявленный поваром расход мяса на порцию систематически превышает норму, указанную в сборнике рецептур. При проверке выяснилось, что повар намеренно увеличивает вес закладки, чтобы сократить время тепловой обработки и ускорить процесс приготовления. Это действие является:

А) Рационализаторским предложением, оптимизирующим процесс.

Б) Нарушением технологии приготовления, ведущим к перерасходу сырья и искажению данных калькуляции.

В) Допустимым отклонением, так как цель (приготовление блюда) достигнута.

Г) Частным случаем, не влияющим на общие показатели цеха.

2) Укажите верное или неверно утверждение.

Утверждение: «При расчете калькуляции на новое блюдо технолог может взять за основу действующую технологическую карту аналогичного блюда и скорректировать только стоимость ингредиентов. Проверять соответствие всех этапов приготовления санитарным

нормам (температурные режимы, время хранения полуфабрикатов) не обязательно, так как это задача повара при непосредственном приготовлении».

- ВЕРНО
- НЕВЕРНО

3) Вопрос на соответствие

Нарушение требований, регламентируемых компетенцией ПК-6.2, приводит к конкретным последствиям. Сопоставьте вид нарушения (1-3) с его основным негативным последствием для процесса калькуляции и производства (А-В).

Вид нарушения:	Основное последствие:
1. Систематическое несоблюдение установленной температуры жарки изделий.	А) Искажение плановой себестоимости, невозможность корректного расчета наценки и контрольной стоимости блюда. Фактический состав и стоимость не соответствуют калькуляции.
2. Приготовление блюда с заменой сырья (например, использование растительного жира вместо сливочного масла) без изменения технологической карты.	Б) Риск порчи сырья, увеличение процента брака и неучтенных потерь, что делает данные оперативного учета и калькуляции себестоимости недостоверными.
3. Игнорирование требований к маркировке и сроку хранения полуфабрикатов высокой степени готовности в цехе.	В) Нестабильное качество и выход (масса) готового блюда, что приводит к колебаниям фактического расхода сырья и делает калькуляцию ненадежным инструментом планирования.

Ответ:

- 1 — В
2 — А
3 — Б

ПК-6.3 Способен обеспечивать контроль и оценку качества товаров и услуг, проводить калькуляцию себестоимости продуктов

1) Технолог обнаружил, что фактическая себестоимость готового блюда, рассчитанная на основе реального расхода сырья за смену, оказалась на 15% ниже плановой (по технологической карте). Наиболее вероятной и профессионально значимой причиной такой разницы, которую он должен проверить в первую очередь, является:

- А) Рост квалификации повара, ведущий к экономии.
Б) Несоответствие качества готового блюда установленным стандартам (например, снижение выхода, использование сырья более низкого сорта, нарушение рецептуры).
В) Ошибка в первоначальной плановой калькуляции.
Г) Сезонное снижение цен на рынке сырья.

2) Укажите верное или неверно утверждение.

Утверждение: «Проведение калькуляции себестоимости готового продукта — это исключительно финансово-учетная операция. Контроль органолептических показателей качества (вкус, запах, консистенция) блюда на разных этапах приготовления не влияет на точность расчета себестоимости».

- ВЕРНО
- НЕВЕРНО

3) Вопрос на соответствие

Для эффективного выполнения функций по ПК-6.3 технолог использует различные инструменты контроля. Сопоставьте вид контроля/оценки (1-3) с данными для калькуляции, которые напрямую зависят от его результатов (А-В).

Вид контроля/оценки:	Данные для калькуляции:
1. Входной контроль качества поступающего сырья (соответствие заявленному сорту, жирности, массе).	А) Фактическая норма расхода сырья на единицу продукции и выявление сверхнормативных потерь.
2. Операционный контроль выхода (массы) готового блюда или полуфабриката после каждой технологической операции.	Б) Обоснование претензии поставщику и корректировка закупочной стоимости сырья в расчетах.
3. Оценка соответствия готового блюда утвержденному эталону по органолептическим показателям.	

Ответ:

1 — Б

2 — А

3 — А