

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович

Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет

Дата подписания: 23.09.2024 09:27:22

Уникальный программный ключ:

528681d78e671e56bab07d01fe1ba2172793812



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Саратовский государственный аграрный университет
имени Н.И. Вавилова»

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

/ Молчанов А.В./

«09» марта 2022 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Дисциплина	ОСОБЕННОСТИ ДОКУМЕНТООБОРОТА И УЧЕТА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ МЯСО-МОЛОЧНОЙ ИНДУСТРИИ
Направление подготовки	19.04.03 Продукты питания животного происхождения
Направленность (профиль)	Биотехнологии в мясомолочной индустрии
Квалификация выпускника	Магистр
Нормативный срок обучения	2 года
Форма обучения	Заочная
Кафедра-разработчик	Технологии производства и переработки продукции животноводства
Ведущий преподаватель	доцент, к.б.н. Курако У.М.

Разработчик: доцент, к.б.н. Курако У.М.


(подпись)

Саратов 2022

Содержание

1	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП	3
2	Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания	8
3	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.....	14
4	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы и формирования	28

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП

В результате изучения дисциплины «Особенности документооборота и учета на предприятиях мясомолочной индустрии» обучающиеся, в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденного приказом приказа Минобрнауки РФ от 11.08.2020 г. № 937 формируют следующие компетенции, указанные в таблице 1.

Таблица 1

Формирование компетенций в процессе изучения дисциплины «Особенности документооборота и учета на предприятиях мясомолочной индустрии»

Компетенция		Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающийся должен знать, уметь, владеть)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП (год)*	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства для оценки уровня сформированности компетенции
Код	Наименование				
1	2	3	4	5	6
ПК-5	Способен разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышению производительности труда	ПК-5.2 – Разрабатывает предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышению производительности труда	2	лекции, /практические занятия	Устный опрос

Профиль подготовки «Биотехнологии в мясомолочной индустрии»

Компетенция ПК-5 – также формируется в ходе освоения дисциплин: «Управление качеством продукции»; «Использование биологически активных добавок в производстве мясных и молочных продуктов»; «Современные подходы в

создании функциональных мясных и молочных продуктов»; «Научно-исследовательская работа»; «Технологическая практика»; «Преддипломная практика»; «Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы»; «Особенности документооборота и учета на предприятиях мясомолочной индустрии».

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания
Перечень оценочных средств*

Таблица 2

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ОМ
1	устный опрос	средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимся.	Вопросы по темам/разделам дисциплины
2	практические работы	средство, направленное на изучение практического хода тех или иных процессов, исследование явления в рамках заданной темы с применением методов, освоенных на лекциях, сопоставление полученных результатов с теоретическими концепциями, осуществление интерпретации полученных результатов, оценивание применимости полученных результатов на практике	вопросы по темам дисциплины решение задач
3	письменный опрос	средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде написания обучающимися ответов на заранее составленные преподавателем вопросы.	Вопросы рубежного, входного контроля, выходного контроля
4	тестирование	метод, который позволяет выявить уровень знаний, умений и навыков, способностей и других качеств личности, а также их соответствие определенным нормам путем анализа спо-	банк тестовых заданий

		собов выполнения обучающимися ряда специальных заданий	
--	--	--	--

Программа оценивания контролируемой дисциплины

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	2	3	4
1.	Основы производственного учета и применение его данных.	ПК-5.2	Устный опрос
2.	Учет потерь и контроль.	ПК-5.2	Устный опрос
3.	Современные концепции развития производственного учёта.	ПК-5.2	Устный опрос
4.	Понятие аудита и аудиторской деятельности.	ПК-5.2	Устный опрос
5.	Система бюджетирования и внутрихозяйственная деятельность.	ПК-5.2	Устный опрос
6.	Учет готовой продукции и ее реализации	ПК-5.2	Письменный опрос, экзамен

Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине «Особенности документооборота и учета на предприятиях мясомолочной индустрии» на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Таблица 4

Код компетенции, этапы освоения компетенции	Индикаторы достижения компетенций	Показатели и критерии оценивания результатов обучения			
		ниже порогового уровня (неудовлетворительно)	пороговый уровень (удовлетворительно)	продвинутый уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
1	2	3	4	5	6

ПК-5 2 год	ПК-5.2 – Разрабатывает предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энерго-ресурсов и повышению производительности труда	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале повышения эффективности технологического процесса производства, снижения трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энерго-ресурсов и повышению производительности труда	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание материала повышения эффективности технологического процесса производства, снижения трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энерго-ресурсов и повышению производительности труда
---------------	--	--	---	---	---

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

3.1. Практическое занятие

Практические занятия – это метод репродуктивного обучения, обеспечивающий связь теории и практики, содействующий выработке у обучающихся умений и навыков применения знаний, полученных на лекции и в ходе самостоятельной работы.

Практические занятия представляют собой, занятия по решению различных прикладных задач, образцы которых были даны на лекциях. В итоге у каждого обучающегося должен быть выработан определенный профессиональный подход к решению каждой задачи и интуиция.

Практические занятия - это коллективные занятия, опирающиеся на групповое мышление.

Требования к устному отчету по практическим занятиям:

1. Знание основных понятий по теме практического занятия.
2. Владение терминами и использование их при ответе.
3. Умение объяснить суть проведенного занятия, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы.
4. Владение монологической речью, логичность и последовательность ответа, умение отвечать на поставленные вопросы.

Перечень тем практических занятий:

1. Основы производственного учета и применение его данных.
2. Учет потерь и контроль.
3. Современные концепции развития производственного учёта.
4. Понятие аудита и аудиторской деятельности.
5. Система бюджетирования и внутрихозяйственная деятельность.
6. Учет готовой продукции и ее реализации

Практические занятия выполняются в соответствии с учебно-методическим пособием для выполнения практических занятий.

3.2. Тестовые задания

По дисциплине «Особенности документооборота и учета на предприятиях мясомолочной индустрии» предусмотрено проведение следующих видов тестирования: письменное, компьютерное и т.п.

Письменное тестирование.

Письменное тестирование рассматривается как рубежный контроль успеваемости и проводится после изучения определенного раздела дисциплины и результаты тестирования учитываются при проведении промежуточной аттестации.

1. *Основными задачами учета на мясоперерабатывающих предприятиях являются;*

- своевременное и полное отражение затрат на производство продукции и правильное исчисление ее себестоимости;

- своевременное и полное отражение затрат на выращивание скота;

- своевременное полное отражение затрат на энергоресурсы;

- обоснованное решение о производстве новых видов продукции;

- осуществление внутрихозяйственного хозрасчета.

2. *Администратор, несущий ответственность за организацию учета основного и вспомогательного сырья и готовой продукции;*

- директор;

- мастер;

- бухгалтер;

- экономист;

- технолог.

3. *В производственные затраты не входят;*

- прямые материальные затраты;

- прямые расходы по оплате труда;
- производственные накладные расходы;
- не планируемые затраты предприятия;
- планируемые производственные расходы.

4. *Начальник цеха несет ответственность за;*

- выполнение объема выпуска продукции;
- расходование сырья и материалов;
- использование оборудования;
- повышение производительности труда;
- инструктаж на рабочем месте.

5. *Мастер обеспечивает;*

- задание по объему производства;
- номенклатуру и ассортимент;
- материальную ответственность за расходованием сырья;
- своевременно подготавливает производство;
- обеспечивает расстановку рабочих и бригад.

6. *Технолог контролирует;*

- соблюдение поступления качественного животноводческого сырья;
- контролирует соблюдение технологических процессов;
- оперативно выявляет и устраняет причины нарушений;
- проверяет качество выпускаемой продукции;
- осуществляет мероприятия по предупреждению брака.

7. *На каждую партию скота сдатчиком оформляются;*

- гуртовая ведомость;
- ветеринарное свидетельство;
- товарно-транспортная накладная;
- сопроводительные документы;
- акт приема скота.

8. *Товарно-транспортная накладная подписывается;*

- руководителем;
- (старшим) бухгалтером;
- ветврачом;
- мастером;
- бригадиром;

9. *Расход материальных ценностей определяется;*

- документированием;
- инвентарным методом;
- методом технико-экономических расчётов;
- бухгалтерскими расчётами;

10. *Основными источниками формирования нормативной базы прямых материальных затрат являются-*

- конструкторская документация;

- спецификация изделий;
- технологическая документация;
- поперечные маршрутные ведомости;
- отвес накладные;

11. Методологические *принципы развития производственного учёта*;

- необходимость;
- достоверность;
- правдивость;
- доступность;
- сопоставимость;

12 Признаки *классификации производственного учёта*;

- финансовый учёт;
- управленческий учёт;
- оперативность учёта затрат;
- рейтинговый учёт;

13 *Снабженческо-заготовительные затраты подразделяются на*;

- прямые затраты;
- стандартные затраты;
- косвенные затраты;

14 *Классификация производственных запасов*;

- сырьё и материалы;
- покупные полуфабрикаты;
- тара и тарные материалы;
- хозяйственные принадлежности;
- комплектующие изделия;

15: *Контроль за ведением журналов в холодильнике осуществляет*;

- весовщик;
- главный инженер предприятия;
- мастер;
- начальник;
- лаборант;

16 *Акт на размораживание мяса составляется в* ;

- в одном экземпляре;
- в двух экземплярах;
- в трёх экземплярах;

17 *На какое число каждого месяца проводится инвентаризация*;

- на начало месяца;
- на конец месяца;

18 *Материалы на колбасных предприятиях подразделяют на следующие группы*:

- сырьё, основные материалы и полуфабрикаты;
- вспомогательные материалы;
- топливо и энергия на технологические цели;

- возвратные отходы;
- безвозвратные отходы.

19. *Правильной организацией учета материалов являются:*

- экономически обоснованная их классификация;
- выбор рациональных методов их оценки;
- нормирование расхода материалов в производство при списании;
- полное и своевременное документирование поступления и расхода материалов;
- четкая организация синтетического учета материалов.

20. *Основными задачами учета на колбасных предприятиях являются...*

- своевременное и полное отражение в учете движения денежных средств и материальных ценностей;
- своевременный и полный учет затрат на производство продукции и правильное исчисление ее себестоимости.

- контроль за выполнением плана выпуска и реализации готовой продукции;
- контроль за правильным использованием оборудования;
- четкая динамика взаимосвязи бухгалтерской службы с другими подразделениями колбасного производства.

21. *Сырье отпускается между цехами;*

- по лимитно-заборным картам;
- отвес накладным;
- технологическим журналам;
- актам;

22. *На каждую партию скота оформляется;*

- гуртовая ведомость;
- ветеринарное свидетельство;
- товарно- транспортная накладная;
- акт;

23. *Товарно- транспортная накладная о приёмке скота подписывается:*

- мастером;
- весовщиком;
- технологом;
- бухгалтером;

24. *К производственным потерям относятся потери;*

- от брака продукции;
- от продаж;

25. *Отвес накладная на субпродукты оформляется;*

- в трёх экземплярах;
- в двух экземплярах;

58 Жир - сырец передают участку пищевых топленых жиров;

- по видам;
- по сортности;
- по фактической массе;

26. *Учёт кишечных фабрикатов ведётся;*

- ежедневно;
- ежемесячно;
- ежеквартально;

27. *В ведомости учёта шкур отражается;*

- количество шкур;
- сортность;
- масса;

28. *На ящики в посольском отделении прикрепляют ярлык с содержанием...*

- предприятие;
- цех;
- ярлык – паспорт посола;
- номер тары;
- наименование мясопродукта.

29. *При незавершенном производстве сырокопченых колбас заполняют;*

- дату закладки сырья;
- фактическую массу при инвентаризации;
- нормативный процент усушки;
- массу продукции с учетом усушки;
- стоимость единицы.

30. *В отчетность колбасного предприятия не входит;*

- оперативная;
- статистическая;
- налоговая;
- первичная;
- бухгалтерская деятельность.

31. *Учёт движения производственного брака;*

- направление забракованных консервов на взрез;
- передача полученной мясной массы на переработку
- передача консервов на реализацию;

32. *Поступление мяса в консервный цех ведут;*

- по отвес накладной (форма П-22 мясо).
- актам;

33. *Лимит отпуска материалов устанавливает;*

- отдел снабжения;
- технологический отдел;

34. *Паспорт посола выписывается;*

- мастером в одном экземпляре;
- мастером в двух экземплярах;

35. *Передачу консервов на стерилизацию оформляют;*

- приемно-сдаточной накладной;
- накладной;

36. В паспорте на консервы (форма № П-49 мясо) указывают...

- вид тары;
- дату стерилизации;
- номер партии;
- номер варки;
- номер автоклава.

37. Нестандартная продукция консервного цеха оформляется;

- актом о браке;
- накладной;

38. Учет жесты консервного цеха ведется;

- по актам приемки.
- накладным;

39. Качество готовой продукции ведется;

- по технологическим журналам контроля;
- по ветеринарным журналам контроля;
- бухгалтерским журналам.

40. Приемщик птицы оформляет;

- акт;
- лимитно-заборную карту;

41. В убойный цех птица поступает;

- актам;
- отвес-накладной;

42. В цехе переработки птицы мастер составляет отвес накладную;

- в двух экземплярах;
- в трёх экземплярах;

43. Субпродукты учитывают;

- отвес-накладной;
- рапортом;

44. Учёт материальных ценностей на складах осуществляют;

- кладовщик;
- весовщик;

45. Складской учёт осуществляется;

- в натуральном выражении;
- в естественном выражении;

46. Запись в карточках кладовщик делает на основании;

- приходных ордеров;
- требований;
- накладных;
- рапортов;

47. Операции, связанные с приходом и расходом сырья на склад, выполняет;

- экономист;
- кладовщик;

- мастер;
- бригадир;
- бухгалтер;

3.3 Рубежный контроль

Целью проведения рубежного контроля является проверка знаний по основным разделам дисциплины «Особенности документооборота и учета на предприятиях мясомолочной индустрии».

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Охарактеризуйте понятия направления учета затрат, объекты и элементы затрат.
2. Назовите классификационные признаки затрат и виды затрат, которые к ним относятся.
3. Из каких этапов складывается процесс определения прибыли предприятия?
4. В чем отличия экономической и бухгалтерской моделей безубыточности?
5. В чем суть контрибуционной и предельной прибыли?
6. В чем суть применения правила максимизации прибыли (минимизации убытков)?
7. Учет затрат и его основные принципы.
8. Детализация затрат, необходимая для проведения внутреннего текущего анализа.
9. Детализация затрат, необходимая для проведения внутреннего перспективного анализа.
10. Пользователи бухгалтерской информации.
11. Измерители в бухгалтерском учете.
12. Требования и задачи бухгалтерского учета.
13. Принципы бухгалтерского учета.
14. Предмет и метод контроля.
15. Способы и приемы документальной проверки.
16. Приемы фактического контроля.
17. Аудиторские доказательства.
18. Методы и процедуры аудиторской проверки.
19. Аналитические процедуры аудита.
20. Рабочая документация аудитора.
21. Действия аудитора при выявлении искажений.
22. Стандарты аудита.
23. Профессиональная этика аудиторов.
24. Ревизия (аудит) выпуска готовой продукции (товаров, работ, услуг).
25. Ревизия (аудит) отгрузки готовой продукции (товаров, работ, услуг).
26. Проверка правильности отражения в учете реализации продукции (товаров, работ, услуг) в соответствии с учетной политикой организации.

27. Проверка правильности отражения в учете товарообменных операций.
28. Проверка правильности учета расходов, связанных с рекламой и реализацией продукции (товаров, работ, услуг).
29. Учет реализации готовой продукции.
30. Учет прибылей и убытков на предприятиях.
31. Реализационные, операционные и внереализационные доходы и расходы в бухгалтерском учете.
32. Как учитываются на колбасных предприятиях прочие расходы и доходы?
33. Система отчетности. Как классифицируется отчетность колбасного предприятия?
34. Как учитываются производственные потери на предприятиях мясной промышленности?
35. Оценка готовой продукции.
36. Учет поступления готовой продукции из производства, сдачи работ и услуг.
37. Учет готовой продукции на складе и в бухгалтерии.
38. Учет отгруженной продукции.
39. Состав и учет коммерческих расходов.
40. Учет реализации продукции (работ, услуг).
41. Учет налогов, начисляемых на выручку от реализации продукции (работ, услуг).
42. Выведение финансового результата от реализации продукции (работ, услуг).
43. Учет численности рабочих и служащих.
44. Учет отработанного времени.
45. Учет выполненного объема работ.
46. Расчет заработной платы при различных системах оплаты труда:

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Классификация аудита. Предпосылки возникновения аудита.
2. Как учитываются производственные потери на предприятиях мясной промышленности?
3. Сущность аудита и аудиторской деятельности.
4. Способы и приемы документальной проверки.
5. Учет затрат и его основные принципы
6. Понятия, связанные с учетом затрат.
7. Сущность, значение и виды хозяйственного учета.
8. Основные принципы учета выпуска готовой продукции.
9. Учет прибылей и убытков на предприятиях

3. 4 3. 4. Промежуточная аттестация

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения в качестве промежуточной аттестации предусмотрено проведение на 2 курсе - экзамен.

Промежуточная аттестация в виде экзамена по всей дисциплине преследует цель оценить работу обучающегося за период изучения дисциплины, полученные теоретические знания, развитие творческого мышления, соответствие полученных знаний и навыков целевым компетенциям дисциплины.

Вопросы, выносимые на экзамен

1. Охарактеризуйте понятия направления учета затрат, объекты и элементы затрат.
2. Назовите классификационные признаки затрат и виды затрат, которые к ним относятся.
3. Из каких этапов складывается процесс определения прибыли предприятия?
4. В чем отличия экономической и бухгалтерской моделей безубыточности?
5. В чем суть контрибуционной и предельной прибыли?
6. В чем суть применения правила максимизации прибыли (минимизации убытков)?
7. Учет затрат и его основные принципы.
8. Детализация затрат, необходимая для проведения внутреннего текущего анализа.
9. Детализация затрат, необходимая для проведения внутреннего перспективного анализа.
10. Учет затрат и его основные принципы
11. Понятия, связанные с учетом затрат.
12. Какие использованные средства вы знаете?
13. Сущность, значение и виды хозяйственного учета.
14. Пользователи бухгалтерской информации.
15. Измерители в бухгалтерском учете.
16. Требования и задачи бухгалтерского учета.
17. Принципы бухгалтерского учета.
18. Предмет и метод контроля.
19. Способы и приемы документальной проверки.
20. Приемы фактического контроля.
21. Аудиторские доказательства.
22. Методы и процедуры аудиторской проверки.
23. Аналитические процедуры аудита.
24. Рабочая документация аудитора.
25. Действия аудитора при выявлении искажений.
26. Предпосылки возникновения аудита.
27. Сущность аудита и аудиторской деятельности.
28. Классификация аудита.

- 29.Субъекты аудиторской деятельности в России.
- 30.Стандарты аудита.
- 31.Профессиональная этика аудиторов.
- 32.Ревизия (аудит) выпуска готовой продукции (товаров, работ, услуг).
- 33.Ревизия (аудит) отгрузки готовой продукции (товаров, работ, услуг).
- 34.Проверка правильности отражения в учете реализации продукции (товаров, работ, услуг) в соответствии с учетной политикой организации.
- 35.Проверка правильности отражения в учете товарообменных операций.
- 36.Проверка правильности учета расходов, связанных с рекламой и реализацией продукции (товаров, работ, услуг).
- 40.Основные принципы учета выпуска готовой продукции.
- 41.Учет реализации готовой продукции.
- 42.Учет прибылей и убытков на предприятиях.
- 43.Реализационные, операционные и внереализационные доходы и расходы в бухгалтерском учете.
- 44.Как учитываются на колбасных предприятиях прочие расходы и доходы?
- 45.Система отчетности. Как классифицируется отчетность колбасного предприятия?
- 46.Как учитываются производственные потери на предприятиях мясной промышленности?
- 47.Оценка готовой продукции.
- 48.Учет поступления готовой продукции из производства, сдачи работ и услуг.
- 49.Учет готовой продукции на складе.
- 50.Учет отгруженной продукции.
- 51.Состав и учет коммерческих расходов.
- 52.Учет реализации продукции (работ, услуг).
- 53.Учет налогов, начисляемых на выручку от реализации продукции (работ, услуг).
- 54.Выведение финансового результата от реализации продукции (работ, услуг).
- 55.Учет численности рабочих и служащих.
- 56.Учет отработанного времени.
- 57.Учет выполненного объема работ.
- 58.Расчет заработной платы при различных системах оплаты труда.

Образец экзаменационного билета.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»
Кафедра «Технология производства и переработки продукции животноводства»

ЭКЗАМЕНЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

по дисциплине «Особенности документооборота и учета на предприятиях мясомолочной индустрии»

1. Основные принципы учета выпуска готовой продукции.
2. Охарактеризуйте понятия направления учета затрат, объекты и элементы затрат.
3. Проверяя накладные, по которым оформлена сдача свиней из 000 «ППС» («Промышленное производство свиней») в ОАО «Мясокомбинат», ревизор обнаружил количественно выраженную информацию, имеющую вид:

25 сентября 2017г.

Накладная № 426

Поставщик 000 «ППС»

Получатель ОАО «Мясокомбинат»

№ п/п	наименование	количество голов, шт	Общий вес, кг	Цена за 1 кг, т.р.	Сумма, т.р.
1	Свиньи	114	423	5.8	2453,4

Сдал: Принял:

Сергеев В.Б. _____ Азаренок Л.О. _____

Используя специальные приемы документального контроля, ревизор пришел к выводу, что в данном случае имел место материальный подлог. Какой?

«__» _____ 20__ г

Зав. кафедрой _____

Молчанов А.В.

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

4.1 Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Контроль результатов обучения обучающихся, этапов и уровня формирования компетенций по дисциплине «Особенности документооборота и учета на предприятиях мясомолочной индустрии» осуществляется через проведение входного, текущего, рубежных, выходного контролей и контроля самостоятельной работы

Формы текущего, промежуточного и итогового контроля и контрольные задания для текущего контроля разрабатываются кафедрой исходя из специфики дисциплины, и утверждаются на заседании кафедры.

4.2 Критерии оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Описание шкалы оценивания достижения компетенций по дисциплине при-

ведено в таблице 5.

Таблица 5

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)*			Описание
	«отлично»	«зачтено»	«зачтено (отлично)»	
высокий	«отлично»	«зачтено»	«зачтено (отлично)»	Обучающийся обнаружил всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоил основную литературу и знаком с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, обучающийся проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании материала
базовый	«хорошо»	«зачтено»	«зачтено (хорошо)»	Обучающийся обнаружил полное знание учебного материала, успешно выполняет предусмотренные в программе задания, усвоил основную литературу, рекомендованную в программе
пороговый	«удовлетворительно»	«зачтено»	«зачтено (удовлетворительно)»	Обучающийся обнаружил знания основного учебного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справляется с выполнением практических заданий, предусмотренных программой, знаком с основной литературой, рекомендованной программой, допустил погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладает необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя
–	«неудовлетворительно»	«не зачтено»	«не зачтено (неудовлетворительно)»	Обучающийся обнаружил пробелы в знаниях основного учебного материала, допустил принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой практических заданий, не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)*			Описание
				образовательной организации без дополнительных занятий

4.2.1. Критерии оценки устного ответа при промежуточной аттестации

При ответе на вопрос обучающийся демонстрирует:

знания: основы технологических процессов производства продукции различного назначения; инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства продуктов питания животного происхождения; новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения; корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания.

умения: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения; разрабатывать инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства продуктов питания животного происхождения; разрабатывать новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения; корректировать рецептурно-компонентных и технологических решения при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания.

владение навыками: производства продукции различного назначения; разработки инновационных программ и проекты в области прогрессивных технологий производства продуктов питания животного происхождения; разработки новых технологических решений, технологий, видов оборудования, средств автоматизации и механизации производства и новых видов продуктов питания животного происхождения; корректировки рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания.

Критерии оценки**

отлично	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знание материала основ разработки мясных продуктов, совершенствование технологии и ассортимента мясных продуктов, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий; - умение определять оптимальные и рациональные технологические режимы при производстве и хранении продуктов питания; грамотно управлять технологическими процессами (в т.ч. путем внесения специальных пищевых добавок), обеспечивающими выпуск продукции, отве-
----------------	--

	<p>чающей требованиям стандартов; осуществить постановку на производство новых видов мясных продуктов, отвечающих требованиям науки о питании, разработку новых технологических схем; совершенствовать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья и требований готовой продукции), используя современные методы и показатели такой оценки;</p> <ul style="list-style-type: none"> - успешное и системное владение навыками чтения и оценки данных сведений разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты, составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам, принимать управленческие решения с учетом производственных условий
хорошо	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знание материала, не допускает существенных неточностей; - в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение определять оптимальные и рациональные технологические режимы при производстве и хранении продуктов питания; грамотно управлять технологическими процессами (в т.ч. путем внесения специальных пищевых добавок), обеспечивающими выпуск продукции, отвечающей требованиям стандартов; осуществить постановку на производстве новых видов мясных продуктов, отвечающих требованиям науки о питании, разработку новых технологических схем; совершенствовать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья и требований готовой продукции, используя современные методы и показатели такой оценки; - в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками чтения и оценки данных разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты, составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам, принимать управленческие решения с учетом производственных условий
удовлетворительно	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала; - в целом успешное, но не системное умение определять оптимальные и рациональные технологические режимы при производстве и хранении продуктов питания; грамотно управлять технологическими процессами (в т.ч. путем внесения специальных пищевых добавок, обеспечивающими выпуск продукции, отвечающей требованиям стандартов; осуществить постановку на производство новых видов мясных продуктов, отвечающих требованиям науки о питании, разработку новых технологических схем; совершенствовать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья и требований готовой продукции, используя современные методы и показатели оценки; - в целом успешное, но не системное владение навыками чтения и оценки данных сведений разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты, составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам, принимать управленческие решения с учетом производственных условий

неудовлетворительно	<p>обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> - не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в основах разработки мясных продуктов, совершенствование технологии и ассортимента мясных продуктов, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки; - не умеет использовать методы и приемы основ разработки мясных продуктов, совершенствование технологии и ассортимента мясных продуктов, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено; - обучающийся не владеет навыками чтения и оценки сведений разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты, составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам, принимать управленческие решения с учетом производственных условий, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено
----------------------------	--

4.2.2. Критерии оценки практических занятий

При выполнении практических работ обучающийся демонстрирует:

знания: учебного и лекционного материала

умения: использовать теоретические и практические знания при выполнении практических занятий.

отлично	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнение работы в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности проведения расчётов сырья; - проведение всех опытов в условиях и режимах, обеспечивающих получение результатов и выводов с наибольшей точностью; - правильное и аккуратное выполнение всех записей, расчётов, таблиц, рисунков, сделанных выводов; - соблюдение требований труда и пожарной безопасности
хорошо	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проведение опытов в условиях, не обеспечивающих достаточной точности измерения или допущено два-три недочета, или не более одной негрубой ошибки и одного недочета
удовлетворительно	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнение работы проведено не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы по основным, принципиально важным задачам работы - если в ходе проведения опыта и измерений были допущены следующие ошибки: в отчете были допущены в общей сложности не более двух ошибок (в записях единиц, измерениях, в вычислениях, таблицах, схемах и т. д.), не принципиального для данной работы характера, но повлиявших на результат выполнения
неудовлетворительно	<p>обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> - не знает значительной части теоретического материала; - не умеет использовать теоретические и практические знания при выполнении практических работ;

4.2.3. Критерии оценки выполнения тестового задания к контролю остаточных знаний

При выполнении тестовых заданий обучающийся демонстрирует:

знания: основные физические свойства жидкостей и газов, общие законы и уравнения статики, кинематики и динамики жидкостей и газов, особенности физического и математического моделирования одномерных и трехмерных, дозвуковых и сверхзвуковых, ламинарных и турбулентных течений идеальной и реальной несжимаемой и сжимаемой жидкостей;

умения: систематизировать, обобщать теоретические и практические знания;

владение навыками: самостоятельной работы при решении тестовых заданий.

Критерии оценки тестового задания

отлично	обучающийся демонстрирует: - прочные знания, умения и навыки, количество правильных ответов - составляет от 86% до 100% от максимального количества;
хорошо	обучающийся демонстрирует: - хорошие знания, умения и навыки, количество правильных ответов составляет от 74% до 85% от максимального количества;
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: - посредственные знания, умения и навыки, количество правильных ответов составляет от 60% до 73% от максимального количества;
неудовлетворительно	обучающийся демонстрирует: - не прочные знания, умения и навыки, количество правильных ответов составляет менее 60% от максимального количества.

Разработчик: доцент Курако У.М.



(подпись)