

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 23.09.2024 09:25:36
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fa1ba21726735a12

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. /Молчанов А.В./

«28» августа 2019 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Дисциплина	Производственный учёт и отчётность в мясной отрасли
Направление подготовки	19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Направленность (профиль)	Технология мяса и мясных продуктов
Квалификация выпускника	Бакалавр
Нормативный срок обучения	4 года
Форма обучения	Заочная
Кафедра-разработчик	Технология производства и переработки продукции животноводства
Ведущий преподаватель	Данилова Л.В., доцент

Разработчик (и): доцент Данилова Л.В.

Л.В. Данилова
(подпись)

Саратов 2019

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	6
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	27

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

В результате изучения дисциплины «Производственный учёт и отчётность в мясной отрасли» обучающиеся, в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12.03.2015 г. № 199, формируют следующие компетенции, указанные в таблице 1.

Таблица 1

Формирование компетенций в процессе изучения дисциплины

Компетенция		Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающийся должен знать, уметь, владеть)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП (семестр)*	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства для оценки уровня сформированности компетенции
Код	Наименование				
1	2	3	4	5	6
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Требования по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	7	лекции, лабораторные занятия	Устный вопрос, тестовые занятия
		<p>умеет: Использовать современные технологии диагностики и оценивать качества технологического процесса</p> <p>владеет: мероприятиями по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</p>			
ПК-6	способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать	<p>знает: технологические процессы и нормативную документацию</p> <p>умеет: обрабатывать текущую производственную информа-</p>	7	лекции, лабораторные занятия	Устный вопрос

	полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции	цию накладные, отчёты, сводки о движении сырья владеет: текущей производственной информацией, анализирует полученные данные и использует их в управлении качеством продукции			
ПК-7	способностью оформлять, представлять и докладывать результаты выполненной работы	знает: как оформлять, представлять и докладывать результаты выполненной работы умеет: обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции владеет: информацией оформлять, представлять и докладывать результаты выполненной работы	7	лекции, лабораторные занятие	Устный вопрос письменный опрос
ПК-16	способность составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) а также установленную отчётность по утвержденным формам	знает: как составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) а также установленную отчётность по утвержденным формам умеет: составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) а также установленную отчётность по утвержденным формам; владеет: производственной документацией по созданию и проектированию новых мясных продуктов (графиками работ,	7	лекции, лабораторные занятие	Устный вопрос, тестовые занятия письменный опрос

		инструкциями, заявками на материалы, оборудование, всеми формами отчетности			
--	--	---	--	--	--

Профиль подготовки «Технология мяса и мясных продуктов»

Компетенция ОПК-2 - также формируется в ходе освоения дисциплин: «Процессы и аппараты», «Технологическое оборудование», «Общая технология отрасли», «Технология мяса и мясных продуктов», «Технохимический контроль в мясной отрасли», «Технологическое оборудования мясной отрасли», «Технология переработки продукции овцеводства», «Технология переработки продукции птицеводства», «Тара и упаковка в мясной отрасли», «Маркировка тары и упаковки мясной продукции», «Интенсивные технологии производства мясных деликатесных изделий», «Технология производства мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд», «Безотходные технологии производства мясных продуктов», «Технология производства мясных продуктов специального назначения», а также в ходе прохождения практик: практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика), практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская практика), практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) (производственная практика), преддипломной практики и защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

Компетенция ПК-6 - также формируется в ходе освоения дисциплин: «Технохимический контроль в мясной отрасли», «Интенсивные технологии производства мясных деликатесных изделий», «Технология производства мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд», «Безотходные технологии производства мясных продуктов», «Технология производства мясных продуктов специального назначения», а также в ходе прохождения практик: практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика), практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская практика), практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) (производственная практика), преддипломной практики и защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

Компетенция ПК-7- также формируется в ходе освоения дисциплин: «Технология мяса и мясных продуктов», «Проектирование предприятий мясной отрасли», «Тара и упаковка в мясной отрасли», «Маркировка тары и упаковки мясной

продукции», «Интенсивные технологии производства мясных деликатесных изделий», «Технология производства мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд», «Безотходные технологии производства мясных продуктов», «Технология производства мясных продуктов специального назначения», а также в ходе прохождения практик: практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика), практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская практика), практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) (производственная практика), преддипломной практики и защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

Компетенция ПК-16- также формируется в ходе освоения дисциплин: «Организация и планирование производства на предприятиях пищевой промышленности», а также в ходе прохождения практик: преддипломной практики и защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

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	лабораторная работа	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 способов выполнения обучающимися ряда специальных заданий	банк тестовых заданий

Программа оценивания контролируемой дисциплины

Таблица 3

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	2	3	4
1	Значение мясной промышленности в индустриальной структуре страны. Характеристика основных типов предприятий. Особенности учёта и отчётности в мясо – жировом производстве. Птицекомбинаты. Желатиновые и клеевые заводы.	ОПК-2, ПК-16	устный опрос.
2	Структура и характеристика производства мяса и мясных продуктов.	ОПК-2, ПК-6, ПК-7,	устный опрос
3	Особенности учёта и отчётности в колбасном производстве. Хранение мясного сырья на холодильнике.	ОПК-2, ПК-6, ПК-7,	устный опрос
4	Технологические процессы и принципы учета сырья на холодильнике.	ПК-7, ПК-16	устный опрос письменный опрос
5	Материальный баланс сырья и продуктов в производственном учете.	ПК-6, ПК-7, ПК-16,	устный опрос

Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине «Производственный учёт и отчётность в мясной отрасли» на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Таблица 4

Код компетенции, эта-	Индикаторы достижения	Показатели и критерии оценивания результатов обучения			
		ниже порогово-	пороговый	продви-	высокий уро-

пы освоения компетенции	компетенций	го уровня (неудовлетворительно)	уровень (удовлетворительно)	нутый уровень (хорошо)	вень (отлично)
1	2	3	4	5	6
ОПК-2 7 семестр	знает: Требования по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале по учёту и отчетности движения сырья в отделениях, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание материала по учёту и отчетности движения сырья в отделениях, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
	умеет:	не умеет использовать методы и приемы отчетности документов, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено	в целом успешное, но не системное умение, используя современные методы и показатели оценки качества изготовленной продукции	в целом успешное, но содержащие отдельные пробы, умение вести отчетность, используя современные методы и показатели такой оценки	сформированное умение вести отчетность и оформлять накладные на продукты питания, используя современные методы и показатели такой оценки
	владеет навыками:	обучающийся не владеет навыками документов, на текущую производственную	в целом успешное, но не системное владение навыками чтения и	в целом успешное, но содержащее отдельные про-	успешное и системное владение навыками чтения и оценки данных документов полно-

		информацию, не анализирует полученные данные и не использует их в управлении, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	оценки данных документов допускает незначительные ошибки при заполнении бланков отчетности	белы или сопровождающиеся отдельными ошибками владение навыками чтения и оценки данных документов заполняет правильно	стью владеет оперативной отчетностью
ПК-6 7 семестр	знает: как обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале текущей производственной информации не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	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 умеет обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использует их в управлении качеством продукции практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
	умеет:	не умеет использовать ме-	в целом успешное, но	в целом успешное,	сформированное умение

		тоды и приемы производственной информации, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено	не системное умение использовать производственную информацию современные методы и показатели оценки продукции	но содержащие отдельные пробы, умение использовать производственную информацию анализирует полученные данные, используя современные методы и показатели такой оценки	обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции используя современные методы и показатели такой оценки
	владеет навыками:	обучающийся не владеет навыками чтения, и оценки документов по учету и отчетности информации допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	в целом успешное, но не системное владение навыками чтения и оценки данных документов и анализа оперативного учета	в целом успешное, но содержащее отдельные пробы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками чтения и оценки данных документов оформлением качеством продукции	успешное и системное владение навыками чтения и оценки данных документов умеет обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции
ПК-7 7 семестр	знает: классификацию и	обучающийся не знает значи-	обучающийся демон-	обучающийся	обучающийся демонстрирует

	<p>структуру норм расхода сырья и материалов при производстве мясной продукции, методы расчета расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции</p>	<p>тельной части программного материала, плохо ориентируется в классификации и структуре норм расхода сырья и материалов при производстве мясной продукции, плохо ориентируется в методах расчета расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки</p>	<p>стрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала</p>	<p>демонстрирует знания материала, не допускает существенных неточностей</p>	<p>знание классификации и структуры норм расхода сырья и материалов при производстве мясной продукции, знает методы расчета расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции, знание практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий</p>
	<p>умеет: составлять продуктовый баланс, устанавливать расход вспомогательных и тароупаковочных материалов при производстве продукции, пользоваться справочной, учебной, специализированной литературой и электронными источниками</p>	<p>не умеет составлять продуктовый баланс, не умеет рассчитывать расход вспомогательных и тароупаковочных материалов при производстве продукции, пользоваться справочной, учебной, специализированной литературой, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполня-</p>	<p>в целом успешное, но не системное умение составления продуктового баланса, расчета расхода вспомогательных и тароупаковочных материалов при производстве продукции, пользоваться справочной, учебной, специализированной литературой,</p>	<p>в целом успешное, но содержащие отдельные проблемы, умение составлять продуктовый баланс, расход вспомогательных и тароупаковочных материалов при производстве про-</p>	<p>сформированное умение составления продуктового баланса, расхода вспомогательных и тароупаковочных материалов при производстве продукции, пользоваться справочной, учебной, специализированной литературой</p>

		ет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено		пользоваться справочной, учебной, специализированной литературой	
	владеет навыками: расчета нормы расхода сырья и вспомогательных и тароупаковочных материалов при производстве продукции	обучающийся не владеет навыками расчета норм расхода сырья и вспомогательных и тароупаковочных материалов при производстве продукции, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины не выполнено	в целом успешное, но не системное владение навыками расчета норм расхода сырья и вспомогательных и тароупаковочных материалов при производстве продукции	в целом успешное, но содержащее отдельные проблемы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками расчета нормы расхода сырья и вспомогательных и тароупаковочных материалов при производстве продукции	успешное и системное владение навыками расчета нормы расхода сырья и вспомогательных и тароупаковочных материалов при производстве продукции
ПК-16 7 семестр	знает: всю отчетность, умеет составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале не умеет составлять графики не знает практику применения материала, допускает существен-	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, наруша-	обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание материала умеет составлять производственную документацию, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хо-

	отчетность по утвержденным формам	ные ошибки	ет логическую последовательность в изложении программно-го материала		рошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
	умеет:	не умеет использовать методы и приемы производственной документации (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено	в целом успешное, но не системное умение заполнять и составлять графики, используя современные методы и показатели оценки продукции на разных стадиях	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, заполнять графики и отчётность), используя современные методы и показатели такой оценки	сформированное умение обрабатывать полученную информацию, используя современные методы и показатели такой оценки
	владеет навыками:	обучающийся не владеет навыками чтения и оценки данных документов по отделениям, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, боль-	в целом успешное, но не системное владение навыками чтения и оценки данных документов по движению продукции в цехах накладные, отчёты и ли-	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками	успешное и системное владение навыками чтения и оценки данных документов накладными, отчётами и лимитно-заборными карты, эффективность для принятия управленческих решений

		шинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	митно - заборные карты.	чтения и оценки данных информации накладные, отчёты и лимитно-заборные карты.	
--	--	--	-------------------------	---	--

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. Тестовые задания

По дисциплине «Производственный учёт и отчётность в мясной отрасли» 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.

Тесты по Производственному учёту и отчётности в мясной отрасли.

1. *Основным производством, не входящим в состав мясокомбината, является:*

- мясожировое;
- холодильник;
- колбасное;
- консервное;
- животноводческий комплекс.

2. *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 внутривозвращенного хозрасчета.

3. *Вспомогательное производство не включает;*

- подсобные цеха;
- теплоэнергетическое хозяйство;
- санитарно-технические сооружения;

- птицекомплекс;
- инженерные коммуникации.

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

- директор;
- мастер;
- бухгалтер;
- экономист;
- технолог.

5. *В производственные затраты не входят;*

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

6. *Начальник цеха несет ответственность за;*

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

7. *Мастер обеспечивает;*

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

8. *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.

9. *На каждую партию скота сдатчиком оформляются;*

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

10. *В актах приемки скота указывают;*

- пункт отправления;
- способ доставки;

- номер гуртовой ведомости;
- количество и массу скота по упитанности;
- вид скота.

11. *Современная классификация подразделяет продукты убоя скота и переработки мяса на следующие основные группы;*

- мясо убойных животных;
- колбасные изделия;
- мясные консервы;
- медицинские лекарства;
- жировое сырьё;

12. *Основные типы мясоперерабатывающих предприятий;*

- мясохладобойни;
- овцехладобойни;
- птицеперерабатывающие предприятия;
- кожевенные заводы;
- колбасные заводы;

13 *Мясокомбинаты бывают производственной мощности;*

- малышки мощностью до 1 тонны в смену;
- мелкие мощностью до 30 тонн мяса в смену;
- средние мощностью до 100 тонн мяса смену;
- крупные мощностью до 300 тонн мяса смену;
- гиганты мощностью до 500 тонн мяса смену;

14. *Зона вспомогательных помещений;*

- котельная;
- площадка для топлива;
- гаражи;
- административный корпус;
- мастерские;

15. *На переработку не подаётся скот;*

- к. р. с
- м.р.с.
- свиньи;
- птица;
- лошади.

16. *На каждую партию скота приёмщик выписывает;*

- отвес накладную;
- транспортную накладную;
- товарно-транспортную накладную;
- акт;
- лимитно-заборную карту;

1.7 *Птицекомбинаты выпускают следующие виды продукции;*

- тушки птицы;

- инкубаторские яйца;
- субпродукты;
- изделия из пера и пуха;
- кормовая мука;

18 Производство колбасных изделий состоит;

- производство полуфабрикатов;
- производство колбас и копченостей;
- производства сырья;

19. Движение учетной документации по приему скота на переработку;

- база предубойного содержания скота;
- убойный цех;
- жировой цех;
- кишечный цех;
- склад готовой продукции.

20 При обороте документации учитывают;

- ветеринарное свидетельство;
- товарно-транспортную накладную;
- приемная квитанция № ПК –1;
- гуртовую ведомость;
- акт приемки.

21. Мясная промышленность выпускает;

- мясо;
- полуфабрикаты;
- колбасы;
- желатин;
- мясные консервы;

22 По термическому состоянию мясо делят;

- парное;
- остывшее;
- гниlostное;
- подмороженное;
- размороженное;

23: Товарно-транспортная накладная подписывается;

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

24. Параметры холодильной обработки;

- температура;
- активность воды;
- скорость движения воздуха;

- влажность;

- пар;

25 *Охлаждение бывает;*

- одностадийное;

- двухстадийное;

- трёхстадийное;

- четырёхстадийное;

26 *Мясные грузы в холодильнике размещают;*

- на подвесных путях;

- в подвешенном состоянии;

- на стеллажах;

- штабелях;

- брикетах;

27 *Мясожировое производство включает участки;*

- база предубойного содержания скота;

- первичной переработки скота;

- обработки субпродуктов;

- обработки кишечного сырья;

- обработки шкур;

- обработки технических отходов.

28 *Мясопродукты портятся в результате;*

- микробиологического воздействия;

- физиологических изменений;

- физических воздействий;

- микробиологических, физических и химических воздействий;

- гигиенических изменений;

29 *Холодильные установки должны обеспечивать;*

- паспортный режим;

- температуру;

- скорость движения воздуха;

- влажность;

- усушку мяса;

30 *Условная объемная банка;*

- 250 см³

- 258 см³

- 353 см³

- 375 см³

- 570 см³

31 *Стеклянные банки подразделяются;*

- по форме;

- вместимости;

- размеров;

- способа укупорки;
- виду;

32 *Расход материальных ценностей определяется;*

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

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

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

34. *Методологические принципы развития производственного учёта;*

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

35 *Признаки классификации производственного учёта;*

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

36 *Снабженческо- заготовительные затраты подразделяются на;*

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

37 *Классификация производственных запасов;*

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

38 *Сдача овец при длине шёрстного покрова;*

- тонкорунных не менее 1 см;
- полугрубошерстных не менее 5 см;
- грубошерстных не менее 2, 5см;
- голяк не менее 0,4 см;

39 *Кожевенное сырьё консервируют;*

- тузлукованием;

- мокросолением;
- кислотно-солевым;
- замораживанием;
- сухосолением;

40. *К химическим методам консервирования относятся:*

- : замораживание;
- : консервирование высоким осмотическим давлением;
- : обработка сырья сорбиновой кислотой;
- : обработка оксидом азота;
- : соление.

41. *Паспортная температура воздуха в камере хранения;*

- -8С°
- -12 С°
- - 18 С°
- - 20 С°
- -25 С°

42. *Норма усушки мяса;*

- 0,63 % усушки при хранении остывшего мяса;
- 0,69 % усушки при хранении охлаждённого мяса;
- 0,80 % усушки при хранении сублимационного мяса;

43. *Специализированные предприятия;*

- мясокомбинат
- гараж;
- мясоконсервный комбинат;
- мясоперерабатывающий;
- холодильник;

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

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

45. *Мясо подразделяется на:*

- парное не ниже 35° С;
- остывшее не выше 12° С;
- охлажденное от 0 до 4° С;
- подмороженное $-2^{\circ} \pm 1^{\circ}$ С;
- замороженное не выше -6° С°

46 *Усушка мяса и субпродуктов вычисляется;*

- за каждый месяц;
- за квартал;
- за год;

- за сутки;
- за декаду;

47. *Акт на размораживание мяса составляется в ;*

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

48. *На какое число каждого месяца проводится инвентаризация;*

- на начало месяца;
- на конец месяца;

49. *Материалы на колбасных предприятиях подразделяют на следующие группы:*

- сырье, основные материалы и полуфабрикаты;
- вспомогательные материалы;
- топливо и энергия на технологические цели;
- возвратные отходы;
- безвозвратные отходы.

50. *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.

51. *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.

52. *Сырье отпускается между цехами;*

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

53. *На каждую партию скота оформляется;*

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

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

- мастером;

- весовщиком;
 - технологом;
 - бухгалтером;
55. К *производственным потерям относятся потери;*
- от брака продукции;
 - от продаж;
56. К *первой категории субпродуктов относятся;*
- Языки;
 - головы говяжьи;
 - мозги;
 - почки;
 - мясокостные хвосты;
57. *Отвес накладная на субпродукты оформляется;*
- в трёх экземплярах;
 - в двух экземплярах;
58. Жир - сырец передают участку пищевых топлёных жиров;
- по видам;
 - по сортности;
 - по фактической массе;
59. Выход *костного жира зависит;*
- от оборудования;
 - технологических режимов;
 - от сортности;
60. Учёт *кишечных фабрикатов ведётся;*
- ежедневно;
 - ежемесячно;
 - ежеквартально;
- 61.. В *ведомости учёта шкур отражается;*
- количество шкур;
 - сортность;
 - масса;
62. Техническое *сырьё делится;*
- на 4 группы;
 - на 3 группы;
 - на 2 группы;
63. На *язычки в посолочном отделении прикрепляют ярлык с содержанием...*
- предприятие;
 - цех;
 - ярлык – паспорт посола;
 - номер тары;
 - наименование мясопродукта.
64. Ко *второй группе субпродуктов относятся;*

- вымя;
- почки;
- лёгкие;
- губы;
- головы;

65. При незавершенном производстве сырокопченых колбас заполняют;

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

66. В отчетность колбасного предприятия не входит;

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

67. Учёт движения производственного брака;

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

68. Баночные консервы – это мясопродукты;

- фасованные в герметическую тару;
- в оболочку;
- в полимерные плёнки;

69.. Живую массу определяют путём;

- вычитания из общей массы скидок на ЖКТ;
- влажность на перо;
- на упитанность;

70. Консервы классифицируют;

- по виду сырья;
- по характеру обработки сырья;
- по составу;
- по уровню стерилизующего эффекта;
- по таре;

71. Учет выработки консервов ведут в;

- - условных банках;
- физических банках;

72. Поступление мяса в консервный цех ведут;

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

73. Лимит отпуска материалов устанавливает;

- отдел снабжения;
 - технологический отдел;
74. *Паспорт посола выписывается;*
- мастером в одном экземпляре;
 - мастером в двух экземплярах;
- 75.. *Передачу консервов на стерилизацию оформляют;*
- приемно-сдаточной накладной;
 - накладной;
76. *Холодильная обработка мяса и мясопродуктов бывает;*
- охлаждением;
 - подмораживанием;
 - замораживанием;
 - сублимационная сушка;
 - парным;
77. *В паспорте на консервы (форма № П-49 мясо) указывают...*
- вид тары;
 - дату стерилизации;
 - номер партии;
 - номер варки;
 - номер автоклава.
78. *Нестандартная продукция консервного цеха оформляется;*
- актом о браке;
 - накладной;
79. *Учет жесты консервного цеха ведется;*
- по актам приемки.
 - накладным;
80. *Качество готовой продукции ведется;*
- по технологическим журналам контроля;
 - по ветеринарным журналам контроля;
 - бухгалтерским журналам.
81. *Приемщик птицы оформляет;*
- акт;
 - лимитно-заборную карту;
82. *В убойный цех птица поступает;*
- актам;
 - отвес-накладной;
83. *В цехе переработки птицы мастер составляет отвес накладную;*
- в двух экземплярах;
 - в трёх экземплярах;
84. *Субпродукты учитывают;*
- отвес-накладной;
 - рапортом;

85. Учёт материальных ценностей на складах осуществляют;

- кладовщик;
- весовщик;

86. Складской учёт осуществляется;

- в натуральном выражении;
- в естественном выражении;

87. Запись в карточках кладовщик делает на основании;

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

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

- экономист;
- кладовщик;
- мастер;
- бригадир;
- бухгалтер;

3.2. Лабораторная работа

Тематика лабораторных работ установлена в соответствии с рабочей программой дисциплины «Производственный учёт и отчётность в мясной отрасли» направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) Технология мяса и мясных продуктов.

Структура, цель и порядок выполнения работ представлены в методических указаниях по дисциплине «Производственный учёт и отчётность в мясной отрасли».

Перечень тем лабораторных занятий

1. Технологические процессы и принципы учета сырья на холодильнике.
2. Структура и характеристика производства мяса и мясных продуктов.
3. Материальный баланс сырья и продуктов в производственном учете.

Лабораторные работы выполняются в соответствии с Методическими указаниями по выполнению лабораторных работ по дисциплине «Производственный учёт и отчётность в мясной отрасли».

3.3. Промежуточная аттестация

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения в качестве промежуточной аттестации предусмотрено проведение зачета.

Промежуточная аттестация в виде зачетов по всей дисциплине преследует цель оценить работу обучающегося за период ее изучения, полученные теорети-

ческие знания, развитие творческого мышления, соответствие полученных знаний и навыков целевым компетенциям дисциплины.

При сдаче зачета практические (расчетные) задания не предусмотрены

Вопросы, выносимые на зачет

1. Как подразделяется по функциональной направленности производство?
2. Как влияет мощность и ассортимент выпускаемой продукции на специализацию предприятия?
3. Какую роль играет вспомогательное производство?
4. Какие службы несут ответственность за организацию учета основного и вспомогательного сырья и готовой продукции?
5. За что отвечает начальник цеха?
6. Роль мастера в производственном процессе.
7. Какие документы оформляются при сдаче скота?
8. В чем заключается учет сырья и готовой продукции в мясожировом производстве?
9. Как осуществляется учет в жировом производстве?
10. Как учитывается кишечное сырье и фабрикаты?
11. Как ведется учет кожевенного сырья?
12. Как осуществляется учет готовой продукции в шкуропосолочном цехе?
13. Какие документы оформляются на техническую продукцию?
14. Как осуществляется учет крови?
15. Какие документы учитывают незавершенные производства?
16. Как учитывается продукция холодильного производства?
17. Как осуществляется учет сырья в колбасном производстве?
18. Как осуществляется учет сырья и готовых продуктов в консервном производстве?
19. Побочные продукты переработки сельскохозяйственных животных.
20. Характеристика выпускаемой продукции.
21. Расчёт сырья и продуктов переработки скота, птицы и мяса.
22. Системы учёта затрат на производственную деятельность.
23. Учёт потерь в пути.
24. Материальные затраты.
25. Формирование информации для построения модели управленческого учёта.
26. Организация производственного учёта в снабженческо-заготовительной деятельности.
27. Организация заготовок сырья на мясоперерабатывающих предприятиях.
28. Учёт производственных запасов.
29. Особенности, влияющие на организацию производственного учёта.
30. Принципы и задачи производственного учёта.
31. Документооборот колбасного производства.

32. Особенности учёта на птицеперерабатывающих предприятиях.

33. Особенности учёта на складах.

34. Теоретические основы создания автоматизированных систем учёта и обработки информации.

35. Основные подходы к созданию автоматизированных систем учёта на предприятиях мясной отрасли.

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 обучающегося, этапов и уровня формирования компетенций по дисциплине «Производственный учёт и отчётность» дисциплины» осуществляется через проведение текущего и выходного контролей.

Формы текущего и итогового контроля, 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 приведено в таблице 5.

Таблица 5

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)*			Описание
<i>высокий</i>	«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
<i>базовый</i>	«хорошо»	«зачтено»	«зачтено (хорошо)»	Обучающийся обнаружил полное знание учебного материала, успешно выполняет

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

4.2.1. Критерии оценки устного ответа при промежуточной аттестации

При ответе на вопрос обучающийся демонстрирует:

знания: по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания, назначения основных элементов и критериев учёта и отчётности предприятий, основных и оборотных средств производства, персонала и оплаты труда, финансового и инвестиционного механизма производства, основ управления производством;

умения: составлять продуктовый баланс, устанавливать расход вспомогательных и тароупаковочных материалов при производстве продукции, пользоваться справочной, учебной, специализированной литературой и электронными источниками, рассчитывать эффективность использования материальных и трудовых ресурсов, основных и оборотных средств, капитальных вложения, прово-

дять учет эксплуатационных затрат и анализировать экономические результаты при производстве пищевых продуктов;

владение навыками: принятия управленческих решений с учетом производственных условий; навыками проведения организационно-плановых расчетов по созданию новых продуктов на производственных участках.

Критерии оценки

<p>отлично</p>	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знание материала (производственных терминов, формул расчета показателей сырья и экономической эффективности, о состоянии рынков пищевых продуктов, знание материала по анализу эффективности инвестиционных проектов, знание показателей экономической эффективности предприятия, видов и механизмах принятия управленческих решений, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий; - умение рассчитывать показатели производственной эффективности деятельности предприятия, использовать методы и приемы для сравнительного анализа организационно-правовых форм предприятий, для подготовки документов по учёту и движению сырья, использовать методы и приемы анализа производственных результатов при производстве пищевых продуктов, используя современные методы и показатели такой оценки; - успешное и системное владение навыками чтения и оценки данных документов накладных, отчётов по движению сырья, успешное и системное владение навыками оценки результатов расчетов показателей экономической эффективности для принятия управленческих решений, оценки производственных документов, касающихся процедур создания новых продуктов, оценки результатов деятельности предприятий производителей пищевых продуктов, оценки текущих производственных условий на основе анализа показателей производственной эффективности
<p>хорошо</p>	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знание материала, не допускает существенных неточностей; - в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, умение рассчитывать показатели производственной эффективности деятельности предприятия, использовать методы и приемы для сравнительного анализа организационно-правовых форм предприятий, для подготовки документов по отчётности, использовать методы и приемы анализа производственных результатов при производстве пищевых продуктов, используя современные методы и показатели такой оценки; - в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопро-

	<p>вождающееся отдельными ошибками владение навыками чтения и оценки данных документов расчета показателей производственной эффективности для принятия решений, оценки результатов деятельности предприятий производителей пищевых продуктов, расчета показателей оценки производственных инвестиционных проектов, оценки текущих производственных условий на основе анализа показателей экономической эффективности</p>
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 (рассчитывать показатели экономической эффективности деятельности предприятия, использовать методы и приемы для сравнительного анализа организационно-правовых форм предприятий, для подготовки документов по регистрации юридического лица, использовать методы и приемы анализа экономических результатов при производстве пищевых продуктов, использовать методы и приемы анализа эффективности инвестиционных проектов; - в целом успешное, но не системное владение навыками чтения и оценки данных документов, результатов расчета показателей производственной эффективности предприятия, оценки отчетных документов, касающихся процедур создания новых продуктов питания, оценки результатов деятельности предприятий производителей пищевых продуктов, расчета показателей оценки эффективности проектов, оценки текущих производственных условий на предприятиях перерабатывающей отрасли
неудовлетворительно	<ul style="list-style-type: none"> - обучающийся: <ul style="list-style-type: none"> -не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в основах заполнения документации; нормах и правилах учёта сырья сырьевых ресурсах отрасли и современных подходах к их рациональному использованию; методах расчета основных технологических процессов; не знает практику применения учёта и отчётности, допускает существенные ошибки; -не умеет проводить накладные через ЭВМ и вести технологический расчет; допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено; - обучающийся не владеет навыками с работой документацией учёта и отчётности, навыками выполнения технологических расчетов; допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено

4.2.2. Критерии оценки выполнения тестовых заданий

При выполнении контрольных (самостоятельных) работ обучающийся демонстрирует:

знания: учебного и лекционного материала по изучаемой дисциплине и конкретной теме задания.

Критерии оценки выполнения тестовых заданий

отлично	обучающийся демонстрирует: - правильное выполнение всех заданий и ответы на все вопросы
хорошо	обучающийся демонстрирует: - правильное выполнение заданий и ответы на все вопросы, допустив некоторые неточности (незначительное количество ошибок - 1-2)
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: - более половины правильных ответов на вопросы
неудовлетворительно	обучающийся демонстрирует: - менее половины правильных ответов на вопросы, либо более половины ответов на вопросы отсутствует

4.2.3. Критерии оценки лабораторных работ

При выполнении лабораторных работ обучающийся демонстрирует:

знания: учебного и лекционного материала

умения: использовать теоретические и практические знания при выполнении лабораторных работ

владение навыками: безопасной работы в лаборатории, выполнения работы в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности проведения расчётов.

Критерии оценки выполнения лабораторных работ

отлично	обучающийся демонстрирует: - 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	обучающийся демонстрирует: - проведение опытов в условиях, не обеспечивающих достаточной точности измерения или допущено два-три недочета, или не более одной негрубой ошибки и одного недочета

	дующие 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	обучающийся: - не знает значительной части теоретического материала; - не умеет использовать теоретические и практические знания при выполнении лабораторных работ;

Разработчик (и): доцент, Данилова Л.В.

