Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 23.09.2024 09:23:40
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2272f735a12

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./
«24» 05 20 21 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Дисциплина	**ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ УЧЕТ И ОТЧЕТНОСТЬ 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	**Очная**
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 2021

Содержание

1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процесс освоения ОПОП …… 3

2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различны этапах их формирования, описание шкал оценивания …….. 5

3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оцен ки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующи этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательно программы.....……..……..…. 10

4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, у ний, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы их фор рования …… 25

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 11.08.2020 г. № 936, формируют следующие компетенции, указанные в таблице 1.

Таблица 1

Формирование компетенций в процессе изучения дисциплины

Компетенция		Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающий 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
ПК-1	Способен организовать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	ПК-1.3 Ведет основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения	7	лекции, лабораторные занятие	устный опрос, контрольные вопросы, лабораторные занятия, письменный опрос

ПК-4	Способен применять нормативную и техническую документацию для обоснования норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве мясной продукции	ПК-4.1 Рассчитывает плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения	7	лекции, лабораторные занятие	устный опрос, контрольные вопросы, лабораторные занятия, письменный опрос

Примечание:

Компетенция ПК-1- также формируется в ходе освоения дисциплин: «Введение в профессию», «Технология мяса и мясных продуктов», «Общая технология отрасли», «Технологическое оборудование 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 технологическая, преддипломной практики и защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

Компетенция ПК-4 - также формируется в ходе освоения дисциплин: «Технология мяса и мясных продуктов», «Проектирование предприятий мясной отрасли Проектирование предприятий мясной отрасли», «Метрология и стандартизация», а также в ходе прохождения практик: ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ И 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 ФОС
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

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.	ПК-1	Устный опрос, письменный опрос

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	2	3	4
	Птицекомбинаты. Желатиновые и клеевые заводы.		
2	Организация учета на предприятиях мясной промышленности.	ПК-4	Устный опрос, письменный опрос
3	Ассортимент выпускаемых продуктов. Значение в питании населения. Задачи производственного учёта на предприятиях мясной отрасли.	ПК-1	Устный опрос, письменный опрос.
4	Способы учета выпуска и реализации готовой продукции на предприятиях мясной промышленности.	ПК-4	Устный опрос, письменный опрос
5	Материальный баланс сырья и продуктов в производственном учёте. Основные материалы и вспомогательное сырье	ПК-4	Устный опрос.
6	Классификация затрат на производстве и их влияние на организацию учета.	ПК-1	Устный опрос.
7	Основы производственного учёта. Современные концепции развития производственного учёта.	ПК-1	Устный опрос.
8	Технологические процессы и принципы учета сырья на холодильнике.	ПК-1	Устный опрос письменный опрос.
9	Организация производственного учёта в снабженческо-заготовительной деятельности	ПК-4	Устный опрос.
10	Особенности учета сырья на птицеперерабатывающем предприятии.	ПК-4	Устный опрос, тестирование
11	Особенности учёта и отчётности в колбасном производстве. Хранение мясного сырья на холодильнике.	ПК-4	Устный опрос.
12	Структура и характеристика производства мяса и мясных продуктов.	ПК-1	Устный опрос, письменный опрос
13	Особенности учёта и отчётности в консервном производстве. Склад.	ПК-4	Устный опрос.
14	Основные материалы и вспомогательное сырье в технологии мясопродуктов.	ПК-1	Устный опрос,
15	Производство полуфабрикатов. Особенности учёта мясных полу-	ПК-4	Устный опрос.

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	2	3	4
	фабрикатов.		
16	Материальный баланс сырья и продуктов в производственном учете.	ПК-4	Устный опрос, письменный опрос
17	Автомазированные системы в организации учёта и отчётности на предприятиях мясной промышленности.	ПК-1	Устный опрос письменный опрос.
18	Системы учета затрат на производственную деятельность.	ПК-4	Устный опрос, письменный опрос, тестирование

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, 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-1 7 семестр	**знает:** основы технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в технологических процессах производства продуктов питания животного происхождения, 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 технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
	умеет: проводить основные	не умеет ис-	в целом	в целом	сформированное

	технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения	пользовать методы и приемы технологии производства продуктов питания животного происхождения, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено	успешное, но не системное умение, используя современные методы и показатели оценки качества изготовленной продукции	успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение вести отчетность, используя современные методы и показатели такой оценки	умение вести технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения, используя современные методы и показатели такой оценки
	владеет навыками: производства продуктов питания животного происхождения	обучающийся не владеет навыками технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения, 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	в целом успешное, но не системное владение навыками чтения и оценки данных документов допускает незначительные ошибки при заполнении бланков отчетности	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками чтения и оценки данных документов заполняет правильно	успешное и системное владение технологическими процессами производства продуктов питания животного происхождения
ПК-4 7 семестр	**знает:** показатели выполнения технологических опера-	обучающийся не знает значительной части показателей вы-	обучающийся демонстрирует знания толь-	обучающийся демонстрирует	обучающийся демонстрирует знание материала умеет

	ций производства продуктов питания животного происхождения	полнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	ко основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	знание материала, не допускает существенных неточностей	обрабатывать текущую производственн ую 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 показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено	в целом успешное, но не системное умение использовать производственную информацию современные методы и показатели оценки продукции	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение использовать производственную информацию анализирует полученн ые данные, используя современные методы и показатели такой	сформированное умение обрабатывать текущую производственн ую информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции используя современные методы и показатели такой оценки

				оценки	
	владеет навыками:	обучающийся не владеет навыками применения показателией выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения, 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 пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками чтения и оценки данных документов оформление качеством продукции	успешное и системное владение навыками чтения и оценки данных документов умеет обрабатывать текущую производственн ую информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции

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. Лабораторная работа

Лабораторные занятия играют важную роль в выработке у обучающихся навыков применения полученных знаний для проведения лабораторных работ. Лабораторные занятия развивают научное мышление у обучающихся, позволяют проверить их знания усвоенного материала.

Тематика лабораторных работ установлена в соответствии с ФГОС ВО и рабочей программой по дисциплины «Производственный учёт и отчётность в мясной отрасли» по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.

Требования к устному отчету по лабораторным работам:

1. Знание основных понятий по теме лабораторного занятия.
2. Владение терминами и использование их при ответе.
3. Умение объяснить сущность проведения опыта, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы.
4. Владение монологической речью, логичность и последовательность

ответа, умение отвечать на поставленные вопросы.

Перечень тем лабораторных работ:

1. Организация учета на предприятиях мясной промышленности Организация учета на предприятиях мясной промышленности.
2. Способы учета выпуска и реализации готовой продукции на предприятиях мясной промышленности.
3. Классификация затрат на производстве и их влияние на организацию учета.
4. Технологические процессы и принципы учета сырья на холодильнике Технологические процессы и принципы учета сырья на холодильнике.
5. Особенности учета сырья на птицеперерабатывающем предприятии Особенности учета сырья на птицеперерабатывающем предприятии.
6. Структура и характеристика производства мяса и мясных продуктов.
7. Основные материалы и вспомогательное сырье в технологии мясопродуктов.
8. Материальный баланс сырья и продуктов в производственном учете.
9. Системы учета затрат на производственную деятельность Системы учета затрат на производственную деятельность.

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

3.2 Рубежный контроль

Целью проведения рубежного контроля является проверка знаний по основным разделам дисциплины «Производственный учёт и отчётность в мясной отрасли».

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Структура и характеристика функциональных связей мясокомбинатов.
2. Как осуществляется учет заготовок сырья на предприятиях мясной промышленности?
3. Как происходит движение первичной учетной документации при приемке скота и его переработке?
4. Как влияет мощность и ассортимент выпускаемой продукции на специализацию предприятия?
5. Какие функции выполняет начальник цеха?
6. Какие функции выполняет технолог?
7. Какие функции выполняет мастер?
8. Какие документы оформляются в убойном цехе?
9. Какие накладные документы существуют для жира-сырца и топленых жиров?
10. Как учитываются кишечное сырье и фабрикаты?
11. Как осуществляется учет шкуроконсервного производства?

12.По каким документам оформляется сырье, поступающее на переработку ЦТФ?

13.Какие документы оформляются при незавершенном производстве?

14.Какие документы оформляются в зависимости от режимов холодильной обработки?

15.Какие документы оформляются на продукцию холодильного производства?

16.Как осуществляется движение сырья в колбасном цехе?

17.Какие документы оформляются в термическом отделении?

18.Какие документы оформляются на готовую продукцию колбасного производства?

19.Как осуществляется учет готовой продукции и ее реализация в колбасном производстве?

20.Как осуществляется учет вспомогательного сырья и материалов колбасного производства?

21.Расскажите о первичном учете движения сырья и готовой продукции по производству мясных консервов.

22.Как осуществляется учет продукции в стерилизованном отделении?

23.Как осуществляется первичный учет сырья в обвалочном отделении консервного цеха?

24.Какая документация учитывает готовую продукцию и ее реализацию?

25.Предпосылки автоматизации учета и контроля в мясной промышленности.

26.Как осуществляются информационные потоки в системе учета и контроля?

27.Как осуществляется автоматизированное оформление документов?

28.Какую роль играет информационное обеспечение АСУКМП?

Вопросы для самостоятельного изучения

1.Побочные продукты переработки сельскохозяйственных животных.

2.Характеристика выпускаемой продукции.

3. Расчёт сырья и продуктов переработки скота, птицы и мяса.

4.Системы учёта затрат на производственную деятельность.

5. Учёт потерь в пути.

6. Материальные затраты.

7.Формирование информации для построения модели управленческого учёта.

8.Организация производственного учёта в снабженческо - заготовительной деятельности.

9. Организация заготовок сырья на мясоперерабатывающих предприятиях.

10.Учёт производственных запасов.

11.Особенности, влияющие на организацию производственного учёта.

12. Принципы и задачи производственного учёта.

14.Документооборот колбасного производства.

15.Особенности учёта на птицеперерабатывающих предприятиях.

16. Особенности учёта на складах.

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

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

3.2.1. 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 внутрихозяйственного 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;
1.7Птицекомбинаты 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 копчёностей;
- 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;
- гнилостное;
-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 $см^3$

- 258 $см^3$

- 353 $см^3$

- 375 $см^3$

- 570 $см^3$

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^{о}
- -12 С^{о}
- - 18 С^{о}

- - 20 С^{o}
- -25 С^{o}

42.*Норма усушки мяса;*
- 0,63 % усушки при хранении остывшего мяса;
- 0,69 % усушки при хранении охлаждённого мяса;
- 0,80 % усушки при хранение 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°± 1° С;
- замороженное не выше – -6 С^{o}

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 *ящики 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 жести 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. 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 в 7 семестре.

Промежуточная аттестация в виде зачетов по всей дисциплине преследует цель оценить работу обучающегося за период ее изучения, полученные теоретические 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 входного, текущего, рубежных, выходного контролей и контроля самостоятельной работы

Формы текущего, промежуточного и итогового контроля, порядок начисления баллов и фонды контрольных заданий 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
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 пра-

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)			Описание
				вило, 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 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 вспомога-

тельных 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, проводить учет эксплуатационных затрат и анализировать экономические результаты при производстве пищевых продуктов;

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

Критерии оценки

отлично	обучающийся демонстрирует: - 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
хорошо	обучающийся демонстрирует: - знание материала, не допускает существенных неточностей; - в целом успешное, но содержащие 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 сопровождающееся 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 производственной инвестиционных проектов, оценки текущих производственных условий на основе анализа показателей экономической эффективности
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: - 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 отчётных 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	- обучающийся: -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; - проведение всех опытов в условиях н 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- проведение всех опытов в условиях н 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 измерении или допущено дна-три недочета, или не более одной негру-

	бой ошибки и одного недочета
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: - 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 обшей 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: доцент Курако У.М.