Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельне

ФИО: О ловьев Пинтий сектр сетво СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ Должнисть: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет

Дата подписания: 23.09.2024 09:27:22

Уникальный програм 528682d78e671e

172 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

> «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»

> > **УТВЕРЖДАЮ**

Заведующий кафедрой

// Молчанов А.В./

«09» марта 2022 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Дисциплина

ОСОБЕННОСТИ ДОКУМЕНТООБОРОТА

И УЧЕТА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ МЯСО-

молочной индустрии

19.04.03 Продукты питания животного про-

Биотехнологии в мясомолочной индустрии

исхождения

Направление подготовки

Направленность

(профиль)

Квалификация

выпускника

Нормативный срок

обучения

Магистр

2 года

Форма обучения

Заочная

Кафедра-разработчик

Технологии производства и переработки про-

дукции животноводства

Ведущий преподаватель

доцент, к.б.н. Курако У.М.

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

Саратов 2022

Содержание

1	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процес	C
	освоения ОПОП	3
2	Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различны	E
	этапах их формирования, описание шкал оценивания	
3	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оце	Н
	ки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующи	T
	этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательно	οi
	программы	
4	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знани	ĭЙ
	умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы и	T
	формирования	

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

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

Таблица 1 Формирование компетенций в процессе изучения дисциплины «Особенности документооборота и учета на предприятиях мясомолочной индустрии»

К	омпетенция	Структурные	Этапы форми-	Виды заня-	Оценочные сред-
Код	Наименование	элементы ком-	рования компе-	тий для	ства для оценки
		петенции (в ре-	тенции в про-	формирова-	уровня сформиро-
		зультате освое-	цессе освоения	ния компе-	ванности компе-
		ния дисципли-	OПОП $(год)^*$	тенции	тенции
		ны обучающий			
		должен знать,			
		уметь, владеть)			
1	2	3	4	5	6
ПК-5	Способен раз-	ПК-5.2 – Разра-	2	лекции,	Устный опрос
	рабатывать	батывает пред-		/практическ	
	предложения	ложения по по-		ие занятия	
	по повышению	вышению эф-			
	эффективно-	фективности			
	сти техноло-	технологиче-			
	гического	ского процесса			
	процесса про-	производства,			
	изводства,	снижению тру-			
	снижению	доемкости про-			
	трудоемкости	изводства про-			
	производства	дукции, сокра-			
	продукции,	щению расхода			
	сокращению	сырья, материа-			
	расхода сырья,	лов, энергоре-			
	материалов,	сурсов и повы-			
	энергоресур-	шению произ-			
	сов и повыше-	водительности			
	ние произво-	труда			
	дительности				
	труда				

Профиль подготовки «Биотехнологии в мясомолочной индустрии»

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

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

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

Таблица 2

No	Наименование оце-	Краткая характеристика оце- Представление оценочного	
Π/Π	ночного средства	ночного средства	средства в ОМ
1	устный опрос	средство контроля усвоения учебного материала темы,	Вопросы по темам/разделам дисциплины
		раздела или разделов дисци-	A A
		плины, организованное как	
		учебное занятие в виде собе-	
		седования преподавателя с	
		обучающимся.	
2	практические работы	средство, направленное на	вопросы по темам дисципли-
		изучение практического хода	ны
		тех или иных процессов, ис-	решение задач
		следование явления в рамках	1
		заданной темы с применени-	
		ем методов, освоенных на	
		лекциях, сопоставление по-	
		лученных результатов с тео-	
		ретическими концепциями,	
		осуществление интерпрета-	
		ции полученных результа-	
		тов, оценивание применимо-	
		сти полученных результатов	
		на практике	
3	письменный опрос	средство контроля усвоения	Вопросы рубежного, входно-
		учебного материала темы,	го контроля, выходного кон-
		раздела или разделов дисци-	троля
		плины, организованное как	
		учебное занятие в виде	
		написания обучающимися	
		ответов на заранее состав-	
		ленные преподавателем во-	
		просы.	
4	тестирование	метод, который позволяет	банк тестовых заданий
		выявить уровень знаний,	
		умений и навыков, способ-	
		ностей и других качеств	
		личности, а также их соот-	
		ветствие определенным	
		нормам путем анализа спо-	

	собов выполнения обучаю-	
	щимися ряда специальных	
	заданий	

Программа оценивания контролируемой дисциплины

№ п/п	1 13		Наименование оценочного средства
1	2	3	4
1.	Основы производственного учета и применение его данных.	ПК-5.2	Устный опрос
2.	Учет потерь и контроль.	ПК-5.2	Устный опрос
3.	Современные концепции развития производственного учёта.	ПК-5.2	Устный опрос
4.	Понятие аудита и аудиторской деятельности.	ПК-5.2	Устный опрос
5.	Система бюджетирования и внутрихозяйственная деятельность.	ПК-5.2	Устный опрос
6.	Учет готовой продукции и ее реализации	ПК-5.2	Письменный опрос, экзамен

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

Таблица 4

Код компе-	- Индикаторы	Показатели и критерии оценивания результатов обучения				
тенции, эта	- достижения	ниже порогово-	пороговый	продвинутый	высокий	
пы освоени	я компетенций	го уровня	уровень	уровень (хо-	уровень (от-	
компетен-		(неудовлетво-	(удовлетво-	рошо)	лично)	
ции		рительно)	рительно)			
1	2	3	4	5	6	

ПК-5	ПК-5.2 – Раз-	обучающийся	обучающий-	обучающий-	обучающий-
2 год	рабатывает	не знает значи-	ся демон-	ся демон-	ся демон-
	предложения	тельной части	стрирует	стрирует	стрирует
	по повыше-	программного	знания толь-	знание мате-	знание мате-
	нию эффек-	материала, пло-	ко основного	риала, не до-	риала повы-
	тивности тех-	хо ориентирует-	материала,	пускает су-	шения эф-
	нологическо-	ся в материале	но не знает	щественных	фективности
	го процесса	повышения эф-	деталей, до-	неточностей	технологиче-
	производства,	фективности	пускает не-		ского про-
	снижению	технологиче-	точности,		цесса произ-
	трудоемкости	ского процесса	допускает		водства,
	производства	производства,	неточности в		снижения
	продукции,	снижения тру-	формулиров-		трудоемко-
	сокращению	доемкости про-	ках, наруша-		сти произ-
	расхода сы-	изводства про-	ет логиче-		водства про-
	рья, материа-	дукции, сокра-	скую после-		дукции, со-
	лов, энерго-	щению расхода	дователь-		кращению
	ресурсов и	сырья, материа-	ность в из-		расхода сы-
	повышению	лов, энергоре-	ложении		рья, матери-
	производи-	сурсов и повы-	программно-		алов, энерго-
	тельности	шению произ-	го материала		ресурсов и
	труда	водительности			повышению
		труда			производи-
					тельности
					труда

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

3.1. Практическое занятие

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

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

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

Требования к устному отчету по практическим занятиям:

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

Перечень тем практических занятий:

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

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

3.2. Тестовые задания

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

Письменное тестирование.

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

- 1. Основными задачами учета на мясоперерабатывающих предприятиях являются;
- своевременное и полное отражение затрат на производство продукции и правильное исчисление ее себестоимости;
 - своевременное и полное отражение затрат на выращивание скота;
 - своевременное полное отражение затрат на энергоресурсы;
 - обоснованное решение о производстве новых видов продукции;
 - осуществление внутрихозяйственного хозрасчета.
- 2.Администратор, несущий ответственность за организацию учета основного и вспомогательного сырья и готовой продукции;
 - директор;
 - мастер;
 - бухгалтер;
 - экономист;
 - технолог.
 - 3. В производственные затраты не входят;
 - прямые материальные затраты;

- прямые расходы по оплате труда;
- производственные накладные расходы;
- не планируемые затраты предприятия;
- планируемые производственные расходы.
- 4. Начальник цеха несет ответственность за;
- выполнение объема выпуска продукции;
- расходование сырья и материалов;
- использование оборудования;
- повышение производительности труда;
- инструктаж на рабочем месте.
- 5. Мастер обеспечивает;
- задание по объему производства;
- номенклатуру и ассортимент;
- материальную ответственность за расходованием сырья;
- своевременно подготавливает производство;
- обеспечивает расстановку рабочих и бригад.
- 6. Технолог контролирует;
- соблюдение поступления качественного животноводческого сырья;
- контролирует соблюдение технологических процессов;
- оперативно выявляет и устраняет причины нарушений;
- проверяет качество выпускаемой продукции;
- осуществляет мероприятия по предупреждению брака.
- 7. На каждую партию скота сдатчиком оформляются;
- гуртовая ведомость;
- ветеринарное свидетельство;
- товарно-транспортная накладная;
- сопроводительные документы;
- акт приема скота.
- 8: Товарно-транспортная накладная подписывается;
- руководителем;
- (старшим) бухгалтером;
- ветврачом;
- мастером;
- бригадиром;
- 9. Расход материальных ценностей определяется;
- документированием;
- -инвентарным методом;
- -метод технико- экономических расчётов;
- бухгалтерскими расчётами;
- 10. Основными источниками формирования нормативной базы прямых материальных затрат являются-
 - конструкторская документация;

- -спецификация изделий;
- технологическая документация;
- поперечные маршрутные ведомости;
- -отвес накладные;
- 11. Методологические принципы развития производственного учёта;
- необходимость;
- достоверность;
- правдивость;
- -доступность;
- сопоставимость;
- 12 Признаки классификации производственного учёта;
- финансовый учёт;
- управленческий учёт;
- оперативность учёта затрат;
- рейтинговый учёт;
- 13 Снабженческо- заготовительные затраты подразделяются на;
- прямые затраты;
- -стандартные затраты;
- косвенные затраты;
- 14 Классификация производственных запасов;
- сырьё и материалы;
- покупные полуфабрикаты;
- тара и тарные материалы;
- хозяйственные принадлежности;
- комплектующие изделия;
- 15: Контроль за ведением журналов в холодильнике осуществляет;
- весовщик;
- главный инженер предприятия;
- мастер;
- начальник;
- лаборант;

16 Акт на размораживание мяса составляется в;

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

17 На какое число каждого месяца проводится инвентаризация;

- на начало месяца;
- на конец месяца;
- 18 Материалы на колбасных предприятиях подразделяют на следующие группы:
- сырье, основные материалы и полуфабрикаты;
- вспомогательные материалы;
- топливо и энергия на технологические цели;

- возвратные отходы;
- безвозвратные отходы.
- 19.Правильной организацией учета материалов являются:
- экономически обоснованная их классификация;
- выбор рациональных методов их оценки;
- нормирование расхода материалов в производство при списании;
- полное и своевременное документирование поступления и расхода материалов;
- четкая организация синтетического учета материалов.
- 20. Основными задачами учета на колбасных предприятиях являются...
- своевременное и полное отражение в учете движения денежных средств и материальных ценностей;
- своевременный и полный учет затрат на производство продукции и правильное исчисление ее себестоимости.
 - контроль за выполнением плана выпуска и реализации готовой продукции;
 - контроль за правильным использованием оборудования;
- четкая динамика взаимосвязи бухгалтерской службы с другими подразделениями колбасного производства.
 - 21. Сырье отпускается между цехами;
 - по лимитно-заборным картам;
 - отвес накладным;
 - технологическим журналам;
 - актам;
 - 22. На каждую партию скота оформляется;
 - гуртовая ведомость;
 - ветеринарное свидетельство;
 - товарно- транспортная накладная;
 - акт;
 - 23. Товарно- транспортная накладная о приёмке скота подписывается:
 - мастером;
 - весовщиком;
 - технологом;
 - бухгалтером;
 - 24. К производственным потерям относятся потери;
 - от брака продукции;
 - от продаж;
 - 25. Отвес накладная на субпродукты оформляется;
 - в трёх экземплярах;
 - в двух экземплярах;
 - 58 Жир сырец передают участку пищевых топлёных жиров;
 - по видам;
 - по сортности;
 - по фактической массе;

- 26. Учёт кишечных фабрикатов ведётся;
- ежедневно;
- ежемесячно;
- ежеквартально;
- 27.В ведомости учёта шкур отражается;
- количество шкур;
- сортность;
- -масса;
- 28. На ящики в посолочном отделении прикрепляют ярлык с содержанием...
- предприятие;
- цех;
- ярлык паспорт посола;
- номер тары;
- наименование мясопродукта.
- 29. При незавершенном производстве сырокопченых колбас заполняют;
- дату закладки сырья;
- фактическую массу при инвентаризации;
- нормативный процент усушки;
- массу продукции с учетом усушки;
- стоимость единицы.
- 30. В отчетность колбасного предприятия не входит;
- оперативная;
- статистическая;
- налоговая;
- первичная;
- бухгалтерская деятельность.
- 31.Учёт движения производственного брака;
- направление забракованных консервов на взрез;
- передача полученной мясной массы на переработку
- передача консервов на реализацию;
- 32. Поступление мяса в консервный цех ведут;
- по отвес накладной (форма П-22 мясо).
- актам;
- 33. Лимит отпуска материалов устанавливает;
- отдел снабжения;
- технологический отдел;
- 34. Паспорт посола выписывается;
- мастером в одном экземпляре;
- мастером в двух экземплярах;
- 35.. Передачу консервов на стерилизацию оформляют;
- приемно-сдаточной накладной;
- накладной;

- 36. В паспорте на консервы (форма № П-49 мясо) указывают...
- вид тары;
- дату стерилизации;
- номер партии;
- номер варки;
- номер автоклава.
- 37. Нестандартная продукция консервного цеха оформляется;
- актом о браке;
- накладной;
- 38.Учет жести консервного цеха ведется;
- по актам приемки.
- накладным;
- 39. Качество готовой продукции ведется;
- по технологическим журналам контроля;
- по ветеринарным журналам контроля;
- бухгалтерским журналам.
- 40. Приемщик птицы оформляет;
- акт;
- лимитно-заборную карту;
- 41. В убойный цех птица поступает;
- актам;
- отвес-накладной;
- 42.В цехе переработки птицы мастер составляет отвес накладную;
- в двух экземплярах;
- в трёх экземплярах;
- 43. Субпродукты учитывают;
- отвес-накладной;
- рапортом;
- 44. Учёт материальных ценностей на складах осуществляют;
- кладовщик;
- весовщик;
- 45.Складской учёт осуществляется;
- в натуральном выражении;
- в естественном выражении;
- 46. Запись в карточках кладовщик делает на основании;
- приходных ордеров;
- требований;
- накладных;
- рапортов;
- 47. Операции, связанные с приходом и расходом сырья на склад, выполняет;
- экономист;
- кладовщик;

- мастер;
- бригадир;
- бухгалтер;

3.3 Рубежный контроль

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

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

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

- 27. Проверка правильности отражения в учете товарообменных операций.
- 28. Проверка правильности учета расходов, связанных с рекламой и реализацией продукции (товаров, работ, услуг).
- 29. Учет реализации готовой продукции.
- 30. Учет прибылей и убытков на предприятиях.
- 31. Реализационные, операционные и внереализационные доходы и расходы в бухгалтерском учете.
- 32. Как учитываются на колбасных предприятиях прочие расходы и доходы?
- 33. Система отчетности. Как классифицируется отчетность колбасного предприятия?
- 34. Как учитываются производственные потери на предприятиях мясной промышленности?
- 35. Оценка готовой продукции.
- 36. Учет поступления готовой продукции из производства, сдачи работ и услуг.
- 37. Учет готовой продукции на складе и в бухгалтерии.
- 38. Учет отгруженной продукции.
- 39. Состав и учет коммерческих расходов.
- 40. Учет реализации продукции (работ, услуг).
- 41. Учет налогов, начисляемых на выручку от реализации продукции (работ, услуг).
- 42. Выведение финансового результата от реализации продукции (работ, услуг).
- 43. Учет численности рабочих и служащих.
- 44. Учет отработанного времени.
- 45. Учет выполненного объема работ.
- 46. Расчет заработной платы при различных системах оплаты труда: Вопросы для самостоятельного изучения
- 1. Классификация аудита. Предпосылки возникновения аудита.
- 2. Как учитываются производственные потери на предприятиях мясной промышленности?
- 3. Сущность аудита и аудиторской деятельности.
- 4. Способы и приемы документальной проверки.
- 5. Учет затрат и его основные принципы
- 6. Понятия, связанные с учетом затрат.
- 7. Сущность, значение и виды хозяйственного учета.
- 8. Основные принципы учета выпуска готовой продукции.
- 9. Учет прибылей и убытков на предприятиях

3. 4 3. 4. Промежуточная аттестация

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

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

Вопросы, выносимые на экзамен

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

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

Образец экзаменационного билета.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова» Кафедра «Технология производства и переработки продукции животноводства»

ЭКЗАМЕНЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

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

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

25 сентября 2017г. Накладная № 426 Поставщик <u>000 «ППС»</u> Получатель ОАО «Мясокомбинат»

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

Сдал: Принял:

Сергеев В.Б. Азаренок Л.О.

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

« <u></u> »20г	
Зав. кафелрой	Молчанов А.В.

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

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

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

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

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

Описание шкалы оценивания достижения компетенций по дисциплине при-

Уровень освоения компетен- ции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)*			Описание
высокий	«отлично»	«зачтено»	«зачтено (отлич- но)»	Обучающийся обнаружил всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоил основную литературу и знаком с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, обучающийся проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании материала
базовый	«хорошо»	«зачтено»	«зачтено (хоро- шо)»	Обучающийся обнаружил полное знание учебного материала, успешно выполняет предусмотренные в программе задания, усвоил основную литературу, рекомендованную в программе
пороговый	«удовлетво- рительно»	«зачтено»	«зачтено (удовле- твори- тельно)»	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
_	«неудов- летвори- тельно»	«не зачте- но»	«не зачтено (неудовлет- воритель- но)»	

Уровень	Отметка по пятибалльной	й системе	Описание
освоения	(промежуточная аттест	гация)*	
компетен-			
ции			
			образовательной организации без допол-
			нительных занятий

4.2.1. Критерии оценки устного ответа при промежуточной аттестации

При ответе на вопрос обучающийся демонстрирует:

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

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

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

Критерии оценки**

критерии оценки						
отлично	обучающийся демонстрирует:					
	- знание материала основ разработки мясных продуктов, совершенство-					
	вание технологии и ассортимента мясных продуктов, практики приме-					
	нения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично					
	излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется					
	с ответом при видоизменении заданий;					
	- умение определять оптимальные и рациональные технологические ре-					
	жимы при производстве и хранении продуктов питания; грамотно					
	управлять технологическими процессами (в т.ч. путем внесения специ-					
	альных пищевых добавок), обеспечивающими выпуск продукции, отве-					

	чающей требованиям стандартов; осуществить постановку на производство новых видов мясных продуктов, отвечающих требованиям науки о питании, разработку новых технологических схем; совершенствовать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья и требований готовой продукции), используя современные методы и показатели такой оценки; успешное и системное владение навыками чтения и оценки данных сведений разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты, составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам, принимать управленческие решения с учетом производственных условий
хорошо	обучающийся демонстрирует:
хорошо	 знание материала, не допускает существенных неточностей; в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение определять оптимальные и рациональные технологические режимы при производстве и хранении продуктов питания; грамотно управлять технологическими процессами (в т.ч. путем внесения специальных пищевых добавок), обеспечивающими выпуск продукции, отвечающей требованиям стандартов; осуществить постановку на производстве новых видов мясных продуктов, отвечающих требованиям науки о питании, разработку новых технологических схем; совершенствовать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья и требований готовой продукции, используя современные методы и показатели такой оценки; в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками чтения и оценки данных разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты, составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам, принимать
	управленческие решения с учетом производственных условий
VIORIETRODUTEILHO	обучающийся демонстрирует:
удовлетворительно	 знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала; в целом успешное, но не системное умение определять оптимальные и рациональные технологические режимы при производстве и хранении продуктов питания; грамотно управлять технологическими процессами (в т.ч. путем внесения специальных пищевых добавок, обеспечивающими выпуск продукции, отвечающей требованиям стандартов; осуществить постановку на производство новых видов мясных продуктов, отвечающих требованиям науки о питании, разработку новых технологических схем; совершенствовать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья и требований готовой продукции, используя современные методы и показатели оценки; в целом успешное, но не системное владение навыками чтения и оценки данных сведений разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты, составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам, принимать управленческие решения с учетом производственных условий

неудовлетворительно	обучающийся:
	- не знает значительной части программного материала, плохо ориенти-
	руется в основах разработки мясных продуктов, совершенствование
	технологии и ассортимента мясных продуктов, не знает практику при-
	менения материала, допускает существенные ошибки;
	- не умеет использовать методы и приемы основ разработки мясных про-
	дуктов, совершенствование технологии и ассортимента мясных продук-
	тов, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруд-
	нениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий,
	предусмотренных программой дисциплины, не выполнено;
	- обучающийся не владеет навыками чтения и оценки сведений разраба-
	тывать нормативную и техническую документацию, технические регла-
	менты, составлять производственную документацию (графики работ,
	инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установлен-
	ную отчетность по утвержденным формам, принимать управленческие
	решения с учетом производственных условий, допускает существенные
	ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную рабо-
	ту, большинство предусмотренных программой дисциплины не выпол-
	нено

4.2.2. Критерии оценки практических занятий При выполнении практических работ обучающийся демонстрирует:

знания: учебного и лекционного материала

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

нии практических зап	IMINI.
отлично	обучающийся демонстрирует:
	- выполнение работы в полном объеме с соблюдением необхо-
	димой последовательности проведения расчётов сырья;
	- проведение всех опытов в условиях и режимах, обеспечиваю-
	щих 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 два-три недочета, или не более
	одной негрубой ошибки и одного недочета
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует:
	- выполнение работы проведено не полностью, но объем выпол-
	ненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и
	выводы по основным, принципиально важным задачам работы
	- если в ходе проведения опыта и измерений были допущены
	следующие ошибки: в отчете были допущены в общей сложности не
	более двух ошибок (в записях единиц, измерениях, в вычислениях,
	таблицах, схемах и т. д.), не принципиального для данной работы ха-
	рактера, но повлиявших на результат выполнения
неудовлетворительно	обучающийся:
	- не знает значительной части теоретического материала;
	- не умеет использовать теоретические и практические знания
	при выполнении практических работ;

4.2.3. Критерии оценки выполнения тестового задания к контролю остаточных знаний

При выполнении тестовых заданий обучающийся демонстрирует:

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

умения: систематизировать, обобщать теоретические и практические знания; владение навыками: самостоятельной работы при решении тестовых заданий.

Критерии оценки тестового задания

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

Разработчик: доцент Курако У.М.