

# МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Арктический государственный агротехнологический университет»

Кафедра пищевых технологий и индустрии питания

Регистрационный номер  
05-2/ТППСХП(6) 47

## Производственный учет на перерабатывающих предприятиях РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Закреплена за кафедрой	<b>Пищевых технологий и индустрии питания</b>		
Учебный план	b350307_23_1_Tex.plx.plx 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции		
Квалификация	<b>бакалавр</b>		
Форма обучения	<b>очная</b>		
Общая трудоемкость/зет	<b>3 ЗЕТ</b>		
Часов по учебному плану	108	Виды контроля в семестрах:	
в том числе:		зачеты 7	
аудиторные занятия	56		
самостоятельная работа	52		

### Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	7 (4.1)		Итого	
	УП	РП	УП	РП
Неделя	14 2/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	28	28	28	28
Практические	28	28	28	28
Итого ауд.	56	56	56	56
Контактная работа	56	56	56	56
Сам. работа	52	52	52	52
Итого	108	108	108	108

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями  
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки  
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от  
17.07.2017 г. № 669)

Составлена на основании учебного плана:  
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции  
утвержденного учёным советом вуза от 10.04.2023 протокол № 6.

Разработчик (и) РПД:

Александр Васильевич

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании кафедры  
**Пищевых технологий и индустрии питания**

Протокол от 22.05 2023 г. № 110

Зав. кафедрой разработчика Гоголева П.А.

Зав. профилирующей кафедрой

Евгений Иванович

Протокол заседания кафедры от 21.05 2023 г. № 110

Председатель МК факультета

Александр Иванович

Протокол заседания МК факультета от 15.06 2023 г. № Ф

Декан

Сергей Иванович

15.06 2023 г.

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Председатель МК  
\_\_ \_\_\_\_\_ 2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для  
исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры  
**Пищевых технологий и индустрии питания**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2024 г. № \_\_  
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Председатель МК  
\_\_ \_\_\_\_\_ 2025 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для  
исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры  
**Пищевых технологий и индустрии питания**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2025 г. № \_\_  
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Председатель МК  
\_\_ \_\_\_\_\_ 2026 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для  
исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры  
**Пищевых технологий и индустрии питания**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2026 г. № \_\_  
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Председатель МК  
\_\_ \_\_\_\_\_ 2027 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для  
исполнения в 2027-2028 учебном году на заседании кафедры  
**Пищевых технологий и индустрии питания**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2027 г. № \_\_  
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

## ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Учебная дисциплина «Производственный учет на перерабатывающих предприятиях» предназначена для того, чтобы сформировать у бакалавров способность решать задачи в производственной деятельности, профессиональных знаний в производственном учете на перерабатывающих предприятиях.

Задачи:

- научиться владеть достоверной информацией о движении материальных ценностей (закупка и расход сырья, реализация готовой продукции) для оперативного руководства и управления;
- научиться вести своевременный, полный учет затрат на производство продукции и правильное исчисление ее себестоимости; контроль за выполнением плана выпуска и реализации готовой продукции;
- осуществлять контроль за правильным использованием оборудования, за расходом сырья, материалов, топлива в соответствии с нормами.

## 2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

<b>Код и наименование компетенции</b> ПК-1. Способен организовать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения
<b>Код и наименование индикатора достижения компетенции</b> ИД-3 ПК-1,3. Рассчитывает нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономическую эффективность технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
Знать: общие положения производственного учета
Уметь: вести учет массы сырья
Владеть: методами осуществления производственного учета на предприятии
<b>Код и наименование компетенции</b> Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения
<b>Код и наименование индикатора достижения компетенции</b> ИД-2 ПК-2,2. Ведет учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими
Знать: экономическую эффективность производства молочных и мясных продуктов
Уметь: документально оформлять и вести учет заготовок сырья
Владеть: методами расчета расхода сырья и материалов на производство молочных продуктов

### В результате обучения дисциплины обучающийся должен

2.1.	Знать: общие положения производственного учета; порядок заготовки сырья животного происхождения; экономическую эффективность производства молочных и мясных продуктов; нормы расходов сырья, полуфабрикатов и материалов
2.2.	Уметь: вести учет массы сырья; документально оформлять и вести учет заготовок сырья; проводить пересчет рецептур молочных продуктов; вести учет расходов сырья и материалов
2.3.	владеть: методами осуществления производственного учета на предприятии; методами расчета расхода сырья и материалов на производство молочных продуктов; методами расчета расхода сырья и материалов на производство мясных продуктов; методами расчета выходов готовой молочной продукции; методами расчета выходов готовой мясной продукции.

### 3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ООП	Б1. В.08 Производственный учет на перерабатывающих предприятиях
<b>3.1.</b>	<b>Требования к предварительной подготовке обучающегося:</b>
3.1.1	Б1. В.11. Технология мяса и мясных продуктов
3.1.2	Б1. В.12 Технология молока и молочных продуктов
3.1.3	Б1.В.ДВ.04.01 Технология национальных молочных продуктов
3.1.4	Б1.В.ДВ.04.02 Технология национальных мясных продуктов
3.1.5	Б1.В.ДВ.01.01 технология цельномолочных продуктов
3.1.6	Б1.В.ДВ.01.02 Технология колбасных продуктов
<b>3.2.</b>	<b>Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b>
3.2.1	Б1. В.01. Бухгалтерский учет и финансы в АПК
3.2.2	Б1. В.02. Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий

### 4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

#### Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (курс, семестр на курсе)	Семестр (курс, семестр на курсе)		Итого	
	Неделя			
Вид занятий	УП	РПД	УП	РПД
Лекции	30	30	30	30
Практические	30	30	30	30
Итого ауд.	60	60	60	60
Контактная работа	60	60	60	60
Самостоятельная работа	48	48	48	48
<b>Итого</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	<b>108</b>

Общая трудоемкость дисциплины

3 ЗЕТ

**5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

<b>Код занятия</b>	<b>Наименование разделов и тем/вид занятия/</b>	<b>Семестр/курс</b>	<b>Часов</b>	<b>Компетенции</b>	<b>Литература</b>	<b>в том числе часы по практической подготовке (при наличии в учебном плане)</b>
	<b>Раздел 1. Производственный учет на перерабатывающих предприятиях</b>					
1.1.	Организация производственного учета /лек./	7	2	ПК-1,3 ПК-2,2	Л1.1, Л1.2, Л2.1, Л2.2	
1.2.	Общие положения материального баланса/лек./	7	2	ПК-1,3 ПК-2,2	Л1.1, Л1.2, Л2.1, Л2.2	
1.3.	Ведение учета заготовки мяса на костях, правила приемки/лек./	7	2	ПК-1,3 ПК-2,2	Л1.1, Л1.2, Л2.1, Л2.2	
1.4	Виды и задачи производственного учета в структуре управления производством /лек./	7	4	ПК-1,3 ПК-2,2	Л1.1, Л1.2, Л2.1, Л2.2	
1.5	Порядок организации заготовок сырья /лек./	7	2	ПК-1,3 ПК-2,2	Л1.1, Л1.2, Л2.1, Л2.2	
1.6	Нормирование расхода материальных ресурсов/лек./	7	2	ПК-1,3 ПК-2,2	Л1.1, Л1.2, Л2.1, Л2.2	
1.7	Учет движения готовой продукции и производственных запасов /лек./	7	4	ПК-1,3 ПК-2,2	Л1.1, Л1.2, Л2.1, Л2.2	
1.8	Составление сырьевого расчета по нормам расхода /пр./	7	2.5	ПК-1,3 ПК-2,2	Л1.1, Л1.2, Л2.1, Л2.2	
1.9	Пересчет норм расхода сырья в молоко базисной жирности в цельномолочном производстве /пр./	7	4	ПК-1,3 ПК-2,2	Л1.1, Л1.2, Л2.1, Л2.2	
1.10	Учет по жиробалансу /пр./	7	2	ПК-1,3 ПК-2,2	Л1.1, Л1.2, Л2.1, Л2.2	
1.11	Составление производственного рапорта разделки, обвалки, жиловки /пр./	7	2	ПК-1,3 ПК-2,2	Л1.1, Л1.2, Л2.1, Л2.2	
1.12	Учет массы сырого молока (сливок), принятого в переработку и расчет за него /пр./	7	4	ПК-1,3 ПК-2,2	Л1.1, Л1.2, Л2.1, Л2.2	
1.13	Методы разработки норм расхода материальных ресурсов/пр./	7	2	ПК-1,3 ПК-2,2	Л1.1, Л1.2, Л2.1, Л2.2	
1.14	Составление отчета по рапортам /пр./	7	2	ПК-1,3 ПК-2,2	Л1.1, Л1.2, Л2.1, Л2.2	
1.15	Методики контроля расходных материалов /пр./	7	2	ПК-1,3 ПК-2,2	Л1.1, Л1.2, Л2.1, Л2.2	
	<b>Раздел 2. Контроль на перерабатывающих предприятиях</b>					
2.1.	Программа производственного контроля /лек./	7	4	ПК-1,3 ПК-2,2	Л1.1, Л1.2, Л2.1, Л2.2	
2.2.	Общие положения по разработке программы производственного контроля /лек./	7	2	ПК-1,3 ПК-2,2	Л1.1, Л1.2, Л2.1, Л2.2	

2.3.	Контроль технологических процессов в цехах перерабатывающего предприятия /лек./	7	4	ПК-1,3 ПК-2,2	Л1.1, Л1.2, Л2.1, Л2.2	
2.4.	Государственный контроль и надзор за качеством /лек/	7	2	ПК-1,3 ПК-2,2	Л1.1, Л1.2, Л2.1, Л2.2	
2.5	Составление плана производственного контроля	7	4	ПК-1,3 ПК-2,2	Л1.1, Л1.2, Л2.1, Л2.2	
2.6	Реализация принципов ХАССП при разработке программы производственного контроля	7	2	ПК-1,3 ПК-2,2	Л1.1, Л1.2, Л2.1, Л2.2	
2.7	Методика контроля сырья	7	2	ПК-1,3 ПК-2,2	Л1.1, Л1.2, Л2.1, Л2.2	
2.8	Методика контроля готовой продукции	7	2	ПК-1,3 ПК-2,2	Л1.1, Л1.2, Л2.1, Л2.2	
	<b>Самостоятельные работы</b>					
3.1	Контроль технологических процессов производства колбасных изделий, изделий из мяса и полуфабрикатов /Ср/	7	6	ПК-1,3 ПК-2,2	Л1.1, Л1.2, Л2.1, Л2.2	
3.2	Учет вспомогательных материалов в колбасном производстве /Ср/	7	6	ПК-1,3 ПК-2,2	Л1.1, Л1.2, Л2.1, Л2.2	
3.3	Производственный учет переработки мяса на костях /Ср/	7	6	ПК-1,3 ПК-2,2	Л1.1, Л1.2, Л2.1, Л2.2	
3.4	Материальные расчеты жирового и шкуроконсервного производств /Ср/	7	6	ПК-1,3 ПК-2,2	Л1.1, Л1.2, Л2.1, Л2.2	
3.5	Производственный учет мясоконсервного производства /Ср	7	4	ПК-1,3 ПК-2,2	Л1.1, Л1.2, Л2.1, Л2.2	
3.6	Ведение производственного учета в цельномолочном производстве /Ср/	7	4	ПК-1,3 ПК-2,2	Л1.1, Л1.2, Л2.1, Л2.2	
3.7	Заготовка молочного сырья /Ср/	7	4	ПК-1,3 ПК-2,2	Л1.1, Л1.2, Л2.1, Л2.2	
3.8	Мероприятия по обеспечению выполнения рекомендуемых норм расхода сырья /Ср/	7	4	ПК-1,3 ПК-2,2	Л1.1, Л1.2, Л2.1, Л2.2	
3.9	Организация учета материальных запасов /Ср/	7	4	ПК-1,3 ПК-2,2	Л1.1, Л1.2, Л2.1, Л2.2	
3.10	Производственный учет в маслоделии Ср/	7	4	ПК-1,3 ПК-2,2	Л1.1, Л1.2, Л2.1, Л2.2	

## 6. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации прилагается к рабочей программе дисциплины в приложении №1.

## 7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### 7.1. Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

№	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
<b>Основная литература</b>			
Л1.1	Руденок, М.П., Ефименко, А.Г.	Организация производства на перерабатывающих предприятиях АПК	Москва: БГЭУ, 2006. – 130с.
Л1.2	Ушачев, И. Г. , В. П. Решетняк В.П, Запускалов, А.С.	Оперативное управление сельскохозяйственных предприятиях	Москва: КолосС, 1983. - 304 с.
<b>Дополнительная литература</b>			
Л2.1	Егоров, В.С	Практикум по контролю и ревизии в сельском	Москва: Агропромиздат,

		хозяйстве	1990. - 142 с
Л2.2	Доценко, В.А.	Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли	Санкт-Петербург: ГИОРД, 2013. - 832с.

## 7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Э 1.	Сайт Научной библиотеки АГАТУ: <a href="http://nlib.ysaa.ru/">http://nlib.ysaa.ru/</a>
Э 2.	Электронная обучающая оболочка на сайте АГАТУ: <a href="http://moodle.ysaa.ru/">http://moodle.ysaa.ru/</a>
Э 3.	Доступ к электронному ресурсу издательства «ЮРАЙТ», договор на оказание услуг по предоставлению доступа к ЭБС
Э 4.	Доступ к Электронно-библиотечной системе издательства «Лань» в рамках соглашения о создании «Информационного консорциума библиотек Республики Саха (Якутия)»
Э 5.	Доступ к 53 наименованиям журналов на платформе Научной электронной библиотеки Elibrary.ru
Э 6.	ИАС ScienceIndex на платформе ЭБ платформе Научной электронной библиотеки Elibrary.ru
Э 7.	Доступ к Национальному цифровому ресурсу Руконт: <a href="http://rucont.ru/collections/1122">http://rucont.ru/collections/1122</a>
Э 8.	Доступ к электронному каталогу Научной библиотеки АГАТУ на АИБС «Ирбис64»
Э 9.	ЭБС «Инфра»

## 7.3. Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

7.3.1.1	Windows Vista TM Home Basic K Overact
7.3.1.2	Adobe Reader
7.3.1.3	Windows Vista TM Home Basic K Overact
7.3.1.4	Kaspersky Endpoint Security for Business
7.3.1.5	Adobe Reader
7.3.1.6	Windows 7
7.3.1.7	Microsoft Office 2016

## 7.4. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

7.4.1	Справочно-правовая система Консультант Плюс, версия Проф
7.4.2	Википедия
7.4.3	федеральный портал Российское образование
7.4.4	справочно-информационный портал ГРАМОТА.РУ

## 8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ (перечень учебных помещений, оснащенных оборудованием и техническими средствами обучения)

### **Ауд. №1-226 Учебная аудитория.**

Аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля промежуточной аттестации.

### **Ауд. №2.311 Компьютерный класс.**

Учебная аудитория для занятий лекционного типа, семинарского типа, для групповых консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации с выходом в сеть Интернет.

### **Ауд. № 2.114 Помещение для самостоятельной работы.**

Помещение для самостоятельной работы, оснащенная компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета Moodle.

...

## 9. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

«Методические указания/рекомендации по выполнению лабораторных (практических, лабораторно-практических) занятий по дисциплине Б1.В.03Производственный учет на перерабатывающих предприятиях определяют общие требования, правила и организацию проведения практических и самостоятельных работ с целью оказания помощи обучающимся в правильном их выполнении в объеме определенного курса или его раздела в соответствии с действующими стандартами.

«Методические указания/рекомендации по выполнению самостоятельной работы по дисциплине предназначены для выполнения контрольной работы в рамках реализуемых основных образовательных программ, соответствующих требованиям федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования.

«Методические указания/рекомендации по выполнению контрольной работы по дисциплине предназначены для выполнения контрольной работы в рамках реализуемых основных образовательных программ, соответствующих требованиям федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования.

## 10. ПРИЛОЖЕНИЕ

- 10.1. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).
- 10.2. Методические рекомендации (указания) по выполнению практических работ.
- 10.3. Методические рекомендации (указания) по выполнению контрольных работ.
- 10.4. Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы студентов.
- 10.5. Учебник, учебное пособие, курс лекций, конспект лекций *(по усмотрению преподавателя)*.
- 10.6. Учебная программа дисциплины *(по усмотрению преподавателя)*.
- 10.7. Другие методические материалы *(по усмотрению кафедры)*.

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«АРКТИЧЕСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ»**

(ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ)

Агротехнологический факультет

Кафедра пищевых технологий и индустрии питания

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся**

Дисциплина (модуль): **Б1. В.08.Производственный учет на перерабатывающих  
предприятиях**

Направление подготовки- 35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции

Квалификация выпускника-бакалавр

Общая трудоемкость: 3 ЗЕТ / 108 ч

## 1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ И ИНДИКАТОРОВ ДОСТИЖЕНИЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Категория компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	2	3
Профессиональные компетенции	ПК-1.Способен организовать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	<i>ИД-3ПК-1,3</i> Рассчитывает нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономическую эффективность технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
	ПК-2. Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения	ИД-2 ПК-2,2.Ведет учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой

## 2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) И ПРОЦЕДУРА ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Код компетенции	Код индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Процедура оценивания компетенций (формы контроля)
2	3		
<i>ПК-1</i>	<i>ИД-3ПК-1,3</i>	<p>Знать нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономическую эффективность технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>Уметь рассчитывать нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономическую эффективность технологических процессов</p> <p>Владеть нормативами материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> <i>Решение задач, Контрольная работа (опрос, задачи)</i></p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> <i>Зачет с оценкой</i></p>
<i>ПК-2</i>	<i>ИД-2 ПК-2,2</i>	<p>Знать учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой</p> <p>Уметь вести учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой</p> <p>Владеть методами учета сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой</p>	

### 3. ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Уровни освоения	Критерии оценивания	Шкала оценивания результатов (баллы, оценки)
<p>ПК-1.Способен организовать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>ПК-2. Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения</p>		
Не освоены	<p>Студент имеет разрозненные и несистематизированные знания учебного материала, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении основных понятий, искажает их смысл, не может самостоятельно излагать материал.</p> <p>Студент демонстрирует выполнение практических навыков и умений с грубыми ошибками.</p>	<p>0 – 60 балл. 2 (неудовлетворительно) Не зачтено</p>
Пороговый	<p>Студент освоил основные положения темы учебного занятия, однако при изложении учебного материала допускает неточности, излагает его неполно и непоследовательно, для изложения нуждается в наводящих вопросах со стороны преподавателя, испытывает сложности с обоснованием высказанных суждений. Студент владеет лишь некоторыми практическими навыками умениями.</p>	<p>61 – 75 балл. 3 (удовлетворительно) Зачтено</p>
Базовый	<p>Студент освоил учебный материал в полном объеме, хорошо ориентируется в учебном материале, излагает материал в логической последовательности, однако при ответе допускает неточности.</p> <p>Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные рабочей программой дисциплины, однако допускает некоторые неточности.</p>	<p>76 – 85 балл. 4 (хорошо) Зачтено</p>
Высокий	<p>Студент показывает глубокие и полные знания учебного материала, при изложении не допускает неточностей и искажения фактов, излагает материал в логической последовательности, хорошо ориентируется в излагаемом материале, может дать обоснование высказываемым суждениям.</p> <p>Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные рабочей программой дисциплины.</p>	<p>86 – 100 балл. 5 (отлично) Зачтено</p>

#### **4. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И (ИЛИ) ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ И НАВЫКОВ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Перечень оцениваемых компетенций ПК-1 (ИД-1ПК-1,2), ПК-2 (ИД2 ПК-2,2)

##### **4.1. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА**

###### **Вариант 1.**

1. Охарактеризовать правила транспортировки и предубойного содержания скота. Описать основные правила сдачи-приемки скота.
2. Проконтролировать правильность выполнения и соблюдения режимов всех операций по вытопке пищевого жира в соответствии с требованиями технологических инструкций (ГОСТ 25292-82).
3. Провести анализ причин получения нестандартных полутуш.

###### **Вариант 2.**

1. Предоставить технологическую схему убоя и первичной переработки туш крупного рогатого скота.
2. Проконтролировать правильность выполнения и соблюдения режимов всех операций по переработке масленичных культур в растительное масло (подсолнечное, льняное, оливковое или др.) с требованиями технологических инструкций.
3. Провести анализ причин получения нестандартных полутуш.

###### **Вариант 3.**

1. Предоставить технологическую схему убоя и первичной обработки туш мелкого рогатого скота.
2. Проконтролировать правильность выполнения и соблюдения режимов всех операций по выработке сухого яичного порошка в соответствии с требованиями (ГОСТ 2858-82, 30363-96, ГОСТ Р 53155-08).
3. Провести анализ причин получения нестандартных или дефектных субпродуктов.

###### **Вариант 4.**

1. Предоставить технологическую схему убоя и первичной переработки туш свиней с полной съемкой шкуры (ГОСТ Р 53221-08).
2. Провести контроль соблюдения режимов всех операций по обработке шкур в убойном цехе и в шкуропосолочном цехе (ГОСТ 1134-73).
3. Выявить дефекты кишечного сырья и полуфабрикатов после обработки кишок.

###### **Вариант 5.**

1. Предоставить технологическую схему убоя и разделки туш свиней со шпаркой шкуры (ГОСТ Р 53221-08).
2. Проконтролировать правильность выполнения и соблюдения режимов всех операций по производству колбасных изделий всех видов в соответствии с требованиями технологических инструкций.
3. Отметить возможные дефекты при производстве технического и пищевого альбумина.

###### **Вариант 6.**

1. Предоставить технологическую схему первичной обработки туш свиней со снятием крупона (ГОСТ Р 53221-08).
2. Проконтролировать правильность выполнения всех технологических режимов при производстве соленых и ветчинных изделий в соответствии с требованиями технологических инструкций (ГОСТ Р 53643-09).
3. Дать характеристику методам контроля качества кормовой муки и технического жира.

###### **Вариант 7.**

1. Предоставить правила снятия шкур в цехе первичной обработки туш и написать технологические схемы обработки шкур в шкуропосолочном цехе (ГОСТ 1134-73).
2. Проконтролировать правильность выполнения и соблюдения режимов всех операций по производству сосисок и сарделек в соответствии с требованиями технологических инструкций (ГОСТ Р 52196-11).
3. Отметить возможные дефекты при производстве кровяных продуктов (светлого и темного альбумина) и дать обоснование требованиям НТД на готовую продукцию.

#### **Вариант 8.**

1. Описать технологическую схему производства вареных колбас, сосисок и сарделек и мясных хлебов (хлеб колбасный) (ГОСТ Р 52196-11).
2. Проконтролировать правильность выполнения и соблюдения режимов приготовления соленых и ветчинных изделий в соответствии с требованиями технологических инструкций и НД и ТД (ГОСТ Р 53643-09).
3. Выявить и обосновать возникновение дефектов при производстве кормовой муки. Обосновать разделение по сортам и видам.

#### **Вариант 9.**

1. Описать технологическую схему производства сырокопченых колбас и соблюдения всех режимных параметров в соответствии с нормативно-технической информацией на продукцию (ГОСТ 16131-86).
2. Провести мероприятия по контролю правильности выполнения и соблюдения режимов всех операций вытопки пищевого и технического жира. Обосновать требования НД и ТД на качество готового продукта.
3. Отметить возможные дефекты качества после консервации шкур и методы определения качества кожевенного и шубного сырья органолептическими и лабораторными методами (ГОСТ 1134-73).

#### **Вариант 10.**

1. Выполнить технологическую схему производства варено-копченых и полукопченых колбас с регламентируемыми режимными параметрами (ГОСТ 16290-86, ГОСТ Р 53588-09).
2. Проконтролировать правильность выполнения и соблюдения всех режимных параметров по операциям при производстве мясных и мясорастительных консервов в соответствии с требованиями технологических инструкций (ГОСТ Р 54037-10).
3. Отметить возможные дефекты и произвести идентификацию, контроль качества консервированной продукции органолептическими, физическими и биохимическими методами.

#### **Вариант 11.**

1. Произвести описание технологической схемы производства ливерных колбас с регламентируемыми режимными параметрами.
2. Произвести контроль соблюдения регламентируемых параметров технологического процесса и качества готовой продукции консервного цеха мясоперерабатывающего предприятия.
3. Выявить и обосновать возникновение дефектов первичной переработки туш крупного рогатого скота, свиней и овец (ГОСТ Р 52843-07).

#### **Вариант 12.**

1. Произвести описание технологических схем производства основных видов вареных, варено-копченых, копчено-запеченных, запеченных и сырокопченых изделий из свинины (ГОСТ Р 53643-09, ГОСТ 18255-85).

2. Провести технoхимический контроль качества кормовой муки и технического жира после окончания технологического процесса на соответствие требованиям нормативно-технической документации.

3. Отметить возможные дефекты и установить причинно-следственные связи получения недоброкачественных туш после холодильной обработки. Выявить причины повышения усушки, выше норм.

#### **Вариант 13.**

1. Произвести технологическую схему производства мясорастительных и фаршевых консервов (ГОСТ Р 54033-10, ГОСТ 12318-91, 12319-77).

2. Провести технологический контроль правильности выполнения режимных параметров при производстве яичных продуктов в соответствии с требованиями нормативно-технической документации (ГОСТ Р 53155-08, 53509-09).

3. Дать анализ возникновения возможных дефектов и порчи при хранении туш сельскохозяйственных животных после уоя. Установить причинно-следственные связи с качеством предубойного содержания, первичной обработки и соблюдения режимов хранения.

#### **Вариант 14.**

1. Выполнить технологическую схему производства натуральных полуфабрикатов с описанием режимных параметров (ГОСТ Р 53748-09, 52675-06, ОСТ 49208-84, ГОСТ 42-88-76).

2. Дать классификационную оценку вторичному молочному сырью (продуктам переработки молока в сыр, творог, масло) и технологии его переработки.

3. Провести анализ возможных дефектов и причины их возникновения при производстве колбасных изделий.

#### **Вариант 15.**

1. Выполнить технологическую схему производства пищевого желатина и обосновать регламентируемые параметры технологического процесса.

2. Провести контроль выполнения режимных параметров и требований к качеству черного технического альбумина.

3. Произвести оценку возможного возникновения брака продукции при производстве замороженного меланжа и сухих яичных продуктов (ГОСТ 30363-96, ГОСТ Р 53155-08, ГОСТ Р 53509-09).

#### **Вариант 16.**

1. Написать технологическую схему производства пельменей и других тестовых полуфабрикатов (мантов, хинкали, ravioli и т.п.) (ГОСТ Р 52675-06).

2. Произвести контроль за правильностью выполнения и соблюдения регламентируемых режимов операций по производству мясных консервов в соответствии с требованиями нормативно-технической документации (ГОСТ Р 54033-10).

3. Проанализировать появление возможных дефектов и пороков качества при хранении мяса, субпродуктов, жира-сырца в охлажденном состоянии.

#### **Вариант 18.**

1. Выполнить и охарактеризовать технологическую схему производства рубленых полуфабрикатов (ГОСТ Р 53748-09).

2. Охарактеризовать технологический контроль при производстве лактозы, с указанием требований технологических инструкций и нормативно-технической документации.

3. Охарактеризовать возможные дефекты и брак при производстве костного клея.

#### **Вариант 19.**

1. Охарактеризовать технологическую схему производства костного клея, с указанием всех регламентируемых требований.

2. Произвести контроль выполнения требований технологических инструкций при производстве сырокопченых изделий из свинины и говядины.

3. Проанализировать недостатки и пороки туш, возникающие вовремя и послехолодильной обработки.

**Вариант 20.**

1. Выполнить и описать технологические схемы обработки всех видов кишечного сырья.
2. Произвести контроль правильности производства вареных колбасных изделий в соответствии с требованиями нормативно-технической документации.
3. Выявить дефекты кишок, полученные в цехе первичной переработки и установить причины их возникновения.

**Вариант 21.**

1. Выполнить схему убоя и первичной обработки туш поросят-молочников.
2. Произвести мероприятия по контролю качества производства продуктов переработки крови: светлого пищевого и темного технического альбумина, в соответствии с требованиями технологических инструкций.
3. Дать анализ возникновения причин появления дефектов и брака при производстве колбасных изделий.

**Вариант 22.**

1. Написать и охарактеризовать особенности технологических схем обработки всех видов субпродуктов.
2. Проконтролировать качество производства изделий из шпика в соответствии с требованиями нормативно-технической документации.
3. Проанализировать возникновение и меры борьбы с пороками туш после первичной обработки.

**Вариант 23.**

1. Произвести описание схем вытопки жира из мягкого и твердого жирового сырья с указанием регламентируемых показателей.
2. Произвести контроль качества при производстве желатина из костного сырья в соответствии с требованиями технологических инструкций.
3. Дать анализ качества колбасных и ветчинных изделий по требованиям технологических инструкций и нормативно-технической документации.

**Вариант 24.**

1. Описать технологическую схему производства сухих яйцепродуктов с указанием регламентируемых параметров.
2. Проанализировать технологический контроль при производстве продуктов из свинины, с указанием требований технологических инструкций.
3. Провести анализ отклонений от требований качества при производстве колбасных изделий, с привлечением технологических карт и метрологического контроля при производстве.

**Вариант 25.**

1. Привести схемы производства основных видов мясных полуфабрикатов.
2. Дать анализ технологическому контролю при производстве технического жира и кормовой муки.
3. Проанализировать качество и отбраковать туши не соответствующие требованиям технологических инструкций (ГОСТ Р 52843-07, 53221-08).

**Критерии оценивания:**

За правильное решение задач ставится оценка «5», при этом студент показывает повышенный уровень в овладении материалом. Если в ходе решения задач студентом допущены несколько недочетов или сделана одна грубая ошибка, то ставится оценка «4». Если допущены 2 ошибки, из перечисленных выше, либо при решении допущено 2 ошибки то ставится оценка «3». Если допущены 3 и более ошибок, из перечисленных выше, либо правильно выполнено только одно задание, то ставится оценка «2».

## ТЕМЫ РЕФЕРАТОВ

для оценивания сформированности компетенций  
ПК-1 (ИД-1ПК-1,2), ПК-2 (ИД2 ПК-2,2)

1. Порядок приемки сырого молока и документы первичного учета.
2. Основы учета массы заготавливаемого молока-сырья и документальное оформление.
3. Точность измерения молока при приемке и виды приборов для измерения массы.
4. Задачи, сущность нормирования материальных ресурсов. Виды нормативов.
5. Требования к нормам расхода сырья на выпуск молочных продуктов. Виды нормативов. Нормы расхода сырья при производстве молочных продуктов.
6. Основные методы разработки норм расхода сырья и материалов. Ответственные лица на предприятиях за эту работу.
7. Нормы расхода сырья на маслодельную и сыродельную продукцию.
8. Нормы расхода сырья на цельномолочную продукцию.
9. Основы пересчета действующих норм расхода сырья в показатели молока базисной жирности.
10. Выход продукта: теоретический, нормативный, фактический. Факторы, влияющие на этот показатель.
11. Степень перехода и степень использования составных частей молока при выработке молочных продуктов.
12. Производственные потери и факторы, от которых они зависят.
13. Фактические потери и их расчет.
14. Нормативный метод учета по рапортам.
15. Уравнения материального баланса и их применение для производственного учета.
16. Нормы усушки сыров различных групп при хранении. Пути их снижения.
17. Нормативный метод учета сырья и готовой продукции за пятнадцать дней отчетного периода.
18. Назначение и порядок проведения производственно-документальной ревизии.
19. Организация проведения контрольных выработок молочных продуктов для установления фактических норм расхода сырья.
20. Учет и контроль вспомогательных припасов и материалов в производстве молочных продуктов.

### **Критерии оценивания:**

Новизна текста: а) актуальность темы исследования; б) новизна и самостоятельность в постановке проблемы, формулирование нового аспекта известной проблемы в установлении новых связей (межпредметных, внутрипредметных, интеграционных); в) умение работать с исследованиями, критической литературой, систематизировать и структурировать материал; г) заявленность авторской позиции, самостоятельность оценок и суждений; д) стилевое единство текста, единство жанровых черт.

Степень раскрытия сущности вопроса: а) соответствие плана теме реферата; б) соответствие содержания теме и плану реферата; в) полнота и глубина знаний по теме; г) обоснованность способов и методов работы с материалом; е) умение обобщать, делать выводы, сопоставлять различные точки зрения по одному вопросу (проблеме).

Обоснованность выбора источников: а) оценка использованной литературы: привлечены ли наиболее известные работы по теме исследования (в т.ч. журнальные публикации последних лет, последние статистические данные, сводки, справки и т.д.).

Соблюдение требований к оформлению: а) насколько верно оформлены ссылки на используемую литературу, список литературы; б) оценка грамотности и культуры изложения (в т.ч. орфографической, пунктуационной, стилистической культуры), владение терминологией; в) соблюдение требований к объему реферата.

«Отлично» - ставится, если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована ее актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объем, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

«Хорошо» – основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочеты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объем реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

«Удовлетворительно» – имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности, тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.

«Неудовлетворительно» – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы или реферат выпускником не представлен.

## **4.2. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ**

### **Перечень зачетных вопросов (заданий)**

**Для оценки компетенции ПК-1 (ИД-1ПК-1,2), ПК-2 (ИД2 ПК-2,2)**

1. Порядок учета незавершенного производства в колбасном цехе.
2. Взаимоотношения между поставщиками и сдатчиками
3. Виды учета и отчетности на мясокомбинатах.
4. Движение информационных потоков в системе учета и контроля на мясокомбинатах.
5. Документооборот мясожирового производства.
6. Значение учета сырья и продуктов для обеспечения экономической эффективности производства.
7. Информационные потоки в системе учета и контроля на предприятиях мясной промышленности.
8. Классификация и характеристика видов учета.
9. Материальный баланс сырья и продуктов мясожирового производства.
10. Материальный баланс сырья и продуктов в колбасном производстве.
11. Материальный баланс сырья и продуктов в консервном производстве.
12. Материальный баланс сырья и продуктов при производстве полуфабрикатов.
13. Материальный баланс сырья и продуктов при производстве цельномышечных изделий.
14. Методы учета и их характеристика.
15. Номенклатура и характеристика статей расходов на предприятиях мясной отрасли для планирования и учета затрат на производство.
16. Организационная структура автоматизированной системы учета и контроля движения материальных потоков на предприятиях мясной промышленности.
17. Организация учета кишечного производства.
18. Организация учета на птицеперерабатывающих предприятиях.
19. Организация учета незавершенного производства на предприятиях мясной промышленности.
20. Организация учета переработки крови убойных животных.
21. Организация учета сырья и готовой продукции в мясожировом производстве.

22. Организация учета сырья и материалов в производственных цехах на мясоперерабатывающих предприятиях.
23. Организация учета технических фабрикатов.
24. Организация учета шкуроконсервировочного производства.
25. Основные задачи и функции АСУКМП на предприятиях мясной промышленности и их характеристика.
26. Основные методы исследования в области нормирования на мясоперерабатывающих предприятиях.
27. Основные принципы автоматизированного оформления документов.
28. Основные принципы создания автоматизированной системы учета и контроля движения материальных потоков на предприятиях мясной промышленности.
29. Основы сырьевого расчета в консервном производстве. Нормативный выход и выход продуктов.
30. Основы сырьевого расчета в мясожировом производстве. Нормативный выход и выход продуктов.
31. Особенности учета мясных полуфабрикатов.
32. Особенности учета на складах.
33. Первичные учетные документы и принципы их составления.
34. Первичный учет консервного производства.
35. Повышение эффективности нормирования на мясоперерабатывающих предприятиях.
36. Понятие незавершенного производства. Порядок учета незавершенного производства в различных цехах мясокомбината.
37. Порядок подготовки и доставки скота, птицы и кроликов в хозяйстве.
38. Порядок расчетов и оформления учетной документации в колбасном производстве.
39. Порядок сдачи-приемки скота, птицы и кроликов на предприятиях перерабатывающей промышленности или приемных пунктах заготовительных организаций.
40. Порядок сдачи-приемки скота, птицы и расчета за них у товаропроизводителей.
41. Порядок учета незавершенного производства в колбасном цехе.
42. Предмет и задачи производственного учета на предприятиях мясной промышленности.
43. Предпосылки и принципы организации АСУКМП на предприятиях мясной промышленности.
44. Система учета и контроля на мясокомбинате, как объект автоматизации.
45. Современные концепции развития производственного учета.
46. Состояние и перспективы развития учета и контроля движения материальных потоков на производстве.
47. Структура и характеристика мясоперерабатывающего производства.
48. Структура и характеристика функциональных связей мясокомбината.
49. Схема документооборота колбасного производства.
50. Схема документооборота мясожирового производства.
51. Схема документооборота на базе предубойного содержания.
52. Схема организационной структуры и характеристика технологических связей мясожирового производства.
53. Схема первичного учета движения сырья и выработки колбасных изделий по операциям технологического процесса.
54. Схема первичного учета движения сырья и готовой продукции по производству мясных консервов.
55. Схема первичного учета движения сырья и готовой продукции холодильника.
56. Схема первичного учета движения сырья и готовой продукции по производству мясных консервов.
57. Типовые структуры распределения автоматизированных систем на мясокомбинатах.
58. Учет готовой продукции и ее реализация на предприятиях мясной промышленности.

59. Учет жестянобаночного производства.
60. Учет материальных затрат колбасного производства.
61. Учет производственных потерь намясокомбинатах.
62. Учет скота и птицы на базах предубойного содержания.
63. Учет сырья и готовой продукции холодильного производства.
64. Учет сырья и продуктов жирового производства.
65. Учет сырья и продукции по отделениям консервного производства.
66. Учетная документация при организации сдачи-приемки скота и птицы.
67. Характеристика методов сдачи приемки и правила оформления учетной документации.
68. Характеристика незавершенного производства в мясожировом корпусе.
69. Характеристика основных видов обеспечения АСУКМП

## Раздел 2.

1. Учет заготовок молока. Формы для заполнения и учета сырья.
2. Принципы объемного метода приемки молока. Схема приемки молока.
3. Приборы учета физической массы сырого молока, их погрешность.
4. Первичные документы при приемке молока и ее порядок.
5. Задачи, сущность нормирования материальных ресурсов. Виды нормативов.
6. Требования к нормам расхода сырья на выпуск молочных продуктов. Поэлементные нормы потерь.
7. Размерность величин норм расхода, потерь и отходов сырья по отраслям производства.
8. Основные методы разработки норм расхода сырья и материалов на предприятиях. Ответственные лица за эту работу.
9. Нормы расхода сырья при производстве молочных продуктов. Базовые показатели для их определения.
10. Цеховые нормы расхода сырья в пересчете на молоко базисной жирности.
11. Формирование значений потерь при производстве молочных продуктов.
12. Поэлементные потери при выработке цельномолочных продуктов.
13. Поэлементные потери в сыроделии и маслоделии.
14. Основы пересчета норм расхода сырья на творожные продукты.
15. Основы пересчета норм расхода сырья при выработке плавленых сыров.
16. Нормы расхода сырья и нормы предельно допустимых потерь в производстве молочных консервов.
17. Нормирование расхода сырья в маслодельной отрасли.
18. Формирование потерь в маслоделии.
19. Пересчет норм расхода сырья в молоко базисной жирности в производстве масла различных видов.
20. Нормы расхода сырья и их пересчет в молоко базисной жирности в производстве сгущенных продуктов.
21. Нормы расхода вторичного молочного сырья на выпуск нежирной молочной продукции и при реализации сырья.
22. Основы производственного учета.
23. Нормативный метод учета по рапортам. Движение сырья.
24. Нормы потерь по основным и дополнительным операциям при выработке молочных продуктов (на примере сливок, сметаны, кисломолочных напитков).
25. Определить нормы расхода сырья для:
  - а) варенца 2,5%-ной жирности.
  - в) ряженки 4% -ной жирности при готовом объеме переработки сырья 30 тыс. т/год. Упаковка продукта в бумажные пакеты «Пюр-пак» по 0,5 л.
26. Пересчитать нормы расхода сырья в показатели молока базисной жирности для варенца и ряженки; если  $J_m = 4,75\%$ ,  $J_{сл} = 20\%$ ,  $N_{б\text{ сл.}} = 5,8 \text{ кг}$   
Если:  
А) закваска для кисломолочных напитков являлась сухим бактериальным концентратом;

В) закваска для кисломолочных напитков выработана на основе обезжиренного молока, выработанного в этом же цехе.

27. Основное уравнение материального баланса.

28. Степень использования основных частей молока при выработке белковых молочных продуктов.

29. Дать определение показателю «выход готового продукта» (теоретический, нормативный, фактический).

30. Сущность и понятие «степень перехода» составных частей молока при выработке молочных продуктов.

31. Нормативный метод расхода сырья в сыродельной отрасли.

32. Пути снижения усушки при хранении полутвердых сыров.

33. Поэлементные нормы потерь в производстве мягких и твердых сыров.

34. Поэлементные нормы потерь сухих веществ в производстве молочных консервов.

35. Нормы выхода сыворотки и пахты при производстве творога, сыра, казеина, масла.

36. Нормативный порядок ведения первичного учета и оперативного контроля над расходом сырья на молочном заводе.

37. Нормы расхода вспомогательных материалов при производстве молочных консервов.

#### **Критерии оценивания:**

5 (отлично) - выставляется студенту, продемонстрировавшему всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

4 (хорошо) - выставляется студенту, продемонстрировавшему полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

3 (удовлетворительно) - выставляется студенту, продемонстрировавшему знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

2 (неудовлетворительно) - выставляется студенту, продемонстрировавшему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

## 5. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ

### 5.1. ПРОЦЕДУРА ОЦЕНИВАНИЯ – ПОРЯДОК ДЕЙСТВИЙ ПРИ ПОДГОТОВКЕ И ПРОВЕДЕНИИ АТТЕСТАЦИОННЫХ ИСПЫТАНИЙ И ФОРМИРОВАНИИ ОЦЕНКИ

Справочная таблица процедур оценивания

№п/п	Процедуры оценивания	Краткая характеристика	Оценочные материалы <sup>1</sup>	Критерии оценивания (примеры описания <sup>1</sup> )	Формирование компетенции		
					Знания	Навыки	Умения
1.	Контрольная работа (К)	Средство для проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	Комплект контрольных заданий по вариантам	Контрольная работа оценивается удовлетворительной оценкой (61-100 б.) и неудовлетворительной ( $\leq 60\%$ ): <b>отлично</b> – выполнено правильно 100% заданий, работа выполнена по стандартной методике, излагаются аргументированные выводы, полностью выполнена графическая часть работы; <b>хорошо</b> – выполнено правильно не менее 70% заданий, работа выполнена по стандартной методике, в освещении вопросов не содержится грубых ошибок, по ходу решения сделаны аргументированные выводы, самостоятельно выполнена графическая часть работы; <b>удовлетворительно</b> – выполнено правильно не менее 50% заданий, работа выполнена по стандартной или самостоятельно разработанной методике, в освещении вопросов не содержится грубых ошибок, по ходу решения сделаны аргументированные выводы, самостоятельно выполнена графическая часть работы; <b>неудовлетворительно</b> - студент не справился с заданием (выполнено правильно менее 50% задания варианта), не раскрыто основное содержание вопросов, имеются грубые ошибки в освещении вопроса, в решении задач, в выполнении графической части задания и т.д., а также выполнена не самостоятельно.	+	+	+
2.	Расчетно-графическая	Самостоятельная письменная работа	Комплект заданий для	Критерием оценки при защите РГР является уровень проведенного исследования, владения теоретическими и практическими знаниями. Учитываются: обоснованность выбора	+	+	+

	работа (РГР)	студента, в основе которой лежит решение сквозной задачи, охватывающей несколько тем дисциплины, включает расчеты, обоснования и выводы. Средство проверки умений применять полученные знания по заранее определенной методике для решения задач по дисциплине в целом.	выполнения расчетно-графической работы	решения; корректность формулировки или применения математической модели; использование необходимых распределений. Оценка «отлично» ставится, если в проведенном исследовании: 1) При решении задачи подробно описана применяемая модель; 2) Указаны используемые распределения случайных величин; 3) Наблюдается полное совпадение расчетных характеристик в пакете прикладных программ и в «Excel»; 4) Квалифицированно описаны полученные результаты. Оценка «хорошо» ставится, если в перечисленных пунктах есть неточности или неверно выполнены п. 3, 4. Оценка «удовлетворительно» ставится при невыполнении п. 1, 2, 3, 4.			
3.	Собеседование (С)	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам/разделам дисциплины	«Отлично» - в ответе отражены основные концепции и теории по данному вопросу, проведен их критический анализ и сопоставление, описанные теоретические положения иллюстрируются практическими примерами и экспериментальными данными. Студентом формулируется и обосновывается собственная точка зрения на заявленные проблемы, материал излагается профессиональным языком с использованием соответствующей системы понятий и терминов. «Хорошо» – в ответе описываются и сравниваются основные современные концепции и теории по данному вопросу, описанные теоретические положения иллюстрируются практическими примерами, студентом формулируется собственная точка зрения на заявленные проблемы, однако он испытывает затруднения в ее аргументации. Материал излагается профессиональным языком с использованием соответствующей системы понятий и терминов. «Удовлетворительно» – в ответе отражены лишь некоторые современные концепции и теории по данному вопросу, анализ и сопоставление этих теорий не проводится. Студент испытывает значительные затруднения при иллюстрации теоретических положений практическими примерами. У студента отсутствует собственная точка зрения на заявленные проблемы. Материал излагается профессиональным языком с использованием соответствующей системы понятий и терминов. «Неудовлетворительно» – ответ не отражает современные концепции и теории по данному вопросу. Студент не может привести практических примеров. Материал излагается	+	+	+

				«житейским» языком, не используются понятия и термины соответствующей научной области, студент не может назвать ни одной научной теории, не дает определения базовым понятиям.			
4.	Устный ответ (У)	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме ит.п.	Темы и вопросы для обсуждения	<p>При оценке ответа студента надо руководствоваться следующими критериями, учитывать:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) полноту и правильность ответа;</li> <li>2) степень осознанности, понимания изученного;</li> <li>3) языковое оформление ответа.</li> </ol> <p>Отметка "5" ставится, если студент:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) полно излагает изученный материал, даёт правильное определение понятий;</li> <li>2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные;</li> <li>3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.</li> </ol> <p>Отметка "4" ставится, если студент даёт ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки "5", но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1-2 недочёта в последовательности и языковом оформлении излагаемого.</p> <p>Отметка "3" ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;</li> <li>2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;</li> <li>3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.</li> </ol> <p>Отметка "2" ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка "2" отмечает такие недостатки в подготовке ученика, которые являются серьёзным препятствием к успешному овладению последующим материалом.</p>	+		
5.	Реферат	Самостоятельная письменная	Темы рефератов	Изложенное понимание реферата как целостного авторского текста определяет критерии его оценки: <u>новизна</u> текста; <u>обоснованность</u> выбора источника; <u>степень раскрытия</u> сущности		+	+

		<p>аналитическая работа, выполняемая на основе преобразования документальной информации, раскрывающая суть изучаемой темы; представляет собой краткое изложение содержания книги, научной работы, результатов изучения научной проблемы важного социально-культурного, народнохозяйственно го или политического значения. Реферат отражает различные точки зрения на исследуемый вопрос, в том числе точку зрения самогоавтора.</p>		<p>вопроса; <u>соблюдения требований</u> к оформлению.</p> <p><b>Новизна текста:</b> а) <u>актуальность</u> темы исследования; б) <u>новизна и самостоятельность</u> в постановке проблемы, формулирование нового аспекта известной проблемы в установлении новых связей (межпредметных, внутрпредметных, интеграционных); в) <u>умение работать с исследованиями</u>, критической литературой, систематизировать и структурировать материал; г) <u>явленность авторской позиции</u>, самостоятельность оценок и суждений; д) <u>стилевое единство текста</u>, единство жанровых черт.</p> <p><b>Степень раскрытия сущности вопроса:</b> а) <u>соответствие</u> плана теме реферата; б) <u>соответствие</u> содержания теме и плану реферата; в) <u>полнота и глубина</u> знаний по теме; г) <u>обоснованность</u> способов и методов работы с материалом; е) <u>умение обобщать, делать выводы, сопоставлять</u> различные точки зрения по одному вопросу (проблеме).</p> <p><b>Обоснованность выбора источников:</b> а) <u>оценка использованной литературы:</u> привлечены ли наиболее известные работы по теме исследования (в т.ч. журнальные публикации последних лет, последние статистические данные, сводки, справки и т.д.).</p> <p><b>Соблюдение требований к оформлению:</b> а) <u>насколько верно</u> оформлены ссылки на используемую литературу, список литературы; б) <u>оценка грамотности и культуры изложения</u> (в т.ч. орфографической, пунктуационной, стилистической культуры), владение терминологией; в) <u>соблюдение требований</u> к объёму реферата.</p> <p><b>«Отлично»</b> - если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.</p> <p><b>«Хорошо»</b> – основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.</p> <p><b>«Удовлетворительно»</b> – имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности, тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.</p> <p><b>«Неудовлетворительно»</b> – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.</p>			
6.	дифференцированный зачет (ДЗ)	<p>Экзамены, зачеты по всей дисциплине или ее части преследуют цель оценить работу студента за курс</p>	<p>Вопросы для подготовки. Комплект экзаменационных</p>	<p><b>5(Отлично)»</b> выставляется студенту, продемонстрировавшему всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «Отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины</p>	+	+	+

		<p>(семестр), полученные теоретические знания, прочность их, развитие творческого мышления, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их к решению практических задач.</p>	<p>билетов.</p>	<p>в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.  <b>4 (Хорошо)</b> выставляется студенту, продемонстрировавшему полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «Хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.  <b>3 (Удовлетворительно)</b> выставляется студенту, продемонстрировавшему знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «Удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.  <b>2 (Неудовлетворительно)</b> выставляется студенту, продемонстрировавшему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «Неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.</p>			
--	--	--	-----------------	--	--	--	--

## 5.2. Критерии сформированности компетенций по разделам (темам) содержания дисциплины

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Компетенции	Процедура оценивания	Всего баллов	Не освоены	Уровень 1	Уровень 2	Уровень 3
	<b>Раздел 1. Производственный учет на перерабатывающих предприятиях</b>	ПК-1, ПК-2	Т	10	0-5	6-7	8-9	9-10
			У	10	0-5	6-7	8-9	9-10
1.1	Организация производственного учета	ПК-1, ПК-2	Т	10	0-5	6-7	8-9	9-10
			У	10	0-5	6-7	8-9	9-10
1.2	Общие положения материального баланса	ПК-1, ПК-2	Т	10	0-5	6-7	8-9	9-10
			У	10	0-5	6-7	8-9	9-10
1.3	Ведение учета заготовки мяса на костях, правила приемки	ПК-1, ПК-2	Т	10	0-5	6-7	8-9	9-10
			У	10	0-5	6-7	8-9	9-10
1.4-1.5	Нормирование расхода материальных ресурсов Учет движения готовой продукции и производственных запасов /лек./	ПК-1, ПК-2	Т	10	0-5	6-7	8-9	9-10
			У	10	0-5	6-7	8-9	9-10
1.5-1.7	Виды и задачи производственного учета в структуре управления производством Порядок организации заготовок сырья	ПК-1, ПК-2	Т	10	0-5	6-7	8-9	9-10
			У	10	0-5	6-7	8-9	9-10
1.8	Нормирование расхода материальных ресурсов	ПК-1, ПК-2	Т	10	0-5	6-7	8-9	9-10
			У	10	0-5	6-7	8-9	9-10
2.1-2.2	Программа производственного контроля Общие положения по разработке программы производственного контроля	ПК-1, ПК-2	Т	10	0-5	6-7	8-9	9-10
			У	10	0-5	6-7	8-9	9-10
2.4-2.4	Контроль технологических процессов в цехах перерабатывающего предприятия. Государственный контроль и надзор за качеством	ПК-1, ПК-2	Т	10	0-5	6-7	8-9	9-10
			У	10	0-5	6-7	8-9	9-10
	зачет		У	100	0-60	61-75	76-85	86-100

\* -указать У- устный ответ, З- задача, Э - экзамен и т.п

