

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Якутская государственная сельскохозяйственная академия»

Кафедра Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания

Регистрационный номер №1/5-38 от 05.03.2019 года Якутск



УТВЕРЖДАЮ  
Проректору по УиВР  
*А.Г. Черкашина*  
2019 г.

**Б1.В.03 Производственный учет на перерабатывающих  
предприятиях**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Закреплена за кафедрой	Технологии переработки продуктов животноводства и общественного
Учебный план	b35030701_19_1_Tex.rlx 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Квалификация	бакалавр
Форма обучения	очная
Общая трудоемкость/зет	3 ЗЕТ
Часов по учебному плану	108
в том числе:	
аудиторные занятия	60
самостоятельная работа	48
	Виды контроля в семестрах: зачеты с оценкой 7

**Распределение часов дисциплины по семестрам**

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	7 (4.1)		Итого	
	Неделя		Итого	
Вид занятий	зп	сп	зп	сп
Лекции	30	30	30	30
Практические	30	30	30	30
Итого ауд.	60	60	60	60
Контактная работа	60	60	60	60
Сам. работа	48	48	48	48
Итого	108	108	108	108

Рабочая программа дисциплины

**Производственный учет на перерабатывающих предприятиях**

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриата) (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017г. №669)

составлена на основании учебного плана:

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

утвержденного учёным советом вуза от 04.04.2019 протокол № 23.

Разработчик (и) РПД:

кандидат с/х наук, доцент, Гоголева П.А. Гоголева П.А.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

**Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания**

Протокол от 08.04. 2019 г. № 57

Срок действия программы: уч.г.

Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Руководитель направления :

Гоголева П.А. / Обломов Н.В.

Зав. профилирующей кафедры

Гоголева П.А. / Обломов Н.В.

Протокол заседания кафедры от 08.04. 2019 г. № 57

Председатель МК факультета

Обломов Н.В. / Зосимов Н.Н.

Протокол заседания МК факультета от 12.04. 2019 г. № 8

Председатель УМС ФГБОУ ВО Якутская ГСХА

Обломов Н.В. / Сивачев А.Н.

Протокол заседания УМС от 18.04. 2019 г. № 4

---

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

Председатель МК

*15.06* 2023 г. *№ 8*

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры **Пищевых технологий и индустрии питания**

Протокол от *22.05* 2023 г. № *110*  
Зав. кафедрой Гоголева П.А. *Гоголев*

---

**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.

## 1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Целью освоения дисциплины "Производственный контроль и учет на перерабатывающих предприятиях" является формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков в решении профессиональных задач по эффективному осуществлению производственного учета в области производственно-технологической деятельности.

Задачи:

- научиться владеть достоверной информацией о движении материальных ценностей (закупка и расход сырья, реализация готовой продукции) для оперативного руководства и управления;
  - научиться вести своевременный и 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. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

<b>ПК-1,3.</b> Рассчитывает нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономическую эффективность технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	
Знать	на высоком уровне нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономическую эффективность технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
Уметь	на высоком уровне рассчитывать нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономическую эффективность технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
Владеть	на высоком уровне нормативами материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономическую эффективность технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
<b>ПК-2,2:</b> 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 инструкциями	
Знать	на высоком уровне 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 инструкциями
Уметь	на отличном уровне вести 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 инструкциями
Владеть	на высоком уровне методами учета 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 инструкциями

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

<b>2.1</b>	<b>Знать:</b>
2.1.1	общеположения производственного учета;
2.1.2	порядок заготовки сырья животного происхождения;
2.1.3	нормы расходов сырья и материалов.
<b>2.2</b>	<b>Уметь:</b>
2.2.1	вести учет массы сырья;
2.2.2	документально оформлять и вести учет заготовок сырья;
2.2.3	вести учет расходов сырья и материалов.
<b>2.3</b>	<b>Владеть:</b>
2.3.1	методами осуществления производственного учета на предприятии;
2.3.2	методами расчета расхода сырья и материалов;
2.3.3	методами расчета выходов готовой продукции.

**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>)	<b>7 (4.1)</b>		Итого	
	14 5/6			
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 (з.е.)

**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)**

Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часы	Компетенции	Литература	Интер.	Примечание
<b>Раздел 1. Производственный учет на мясоперерабатывающих предприятиях</b>						
Организация производственного учета /Лек/	7	4	ПК-1.3, ПК-2,2	Л1.1., Л1.2 Л2.1., Л2.2.	0	
Составление сырьевого расчета по нормам расхода /Пр/	7	4	ПК-1.3, ПК-2,2	Л1.1., Л1.2 Л2.1., Л2.2.	0	

Контроль технологических процессов производства колбасных изделий, изделий из мяса и полуфабрикатов /Ср/	7	4	ПК-1.3, ПК-2,2	Л1.1., Л1.2 Л2.1., Л2.2.	0	
Учет вспомогательных материалов в колбасном производстве /Ср/	7	4	ПК-1.3, ПК-2,2	Л1.1., Л1.2 Л2.1., Л2.2.	0	
Составление производственного рапорта разделки, обвалки, жиловки (сортировки) /Пр/	7	4	ПК-1.3, ПК-2,2	Л1.1., Л1.2 Л2.1., Л2.2	0	
Производственный учет переработки мяса на костях /Ср/	7	4	ПК-1.3, ПК-2,2	Л1.1., Л1.2 Л2.1., Л2.2	0	
Материальный баланс мясозирового производства /Лек/	7	6	ПК-1.3, ПК-2,2	Л1.1., Л1.2 Л2.1., Л2.2	0	
Материальный расчет обработки субпродуктов и кишечного сырья /Пр/	7	4	ПК-1.3, ПК-2,2	Л1.1., Л1.2 Л2.1., Л2.2		
Материальные расчеты жирового и шкуроконсервного производств /Ср/	7	4	ПК-1.3, ПК-2,2	Л1.1., Л1.2 Л2.1., Л2.2	0	
Материальный баланс колбасного производства /Пр/	7	6	ПК-1.3, ПК-2,2	Л1.1., Л1.2 Л2.1., Л2.2	0	
Производственный учет мясоконсервного производства /Ср/	7	4	ПК-1.3, ПК-2,2	Л1.1., Л1.2 Л2.1., Л2.2	0	
<b>Раздел 2. Учет на молочных предприятиях</b>						
Виды и задачи производственного учета на молочных заводах /Лек/	7	6	ПК-1.3, ПК-2,2	Л1.1., Л1.2 Л2.1., Л2.2	0	
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	0	
Ведение производственного учета в цельномолочном производстве /Ср/	7	8	ПК-1.3, ПК-2,2	Л1.1., Л1.2 Л2.1., Л2.2	0	
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	0	
Заготовкамолочногосырья /Ср/	7	4	ПК-1.3, ПК-2,2	Л1.1., Л1.2 Л2.1., Л2.2	0	
Нормирование расхода материальных ресурсов /Лек/	7	6	ПК-1.3, ПК-2,2	Л1.1., Л1.2 Л2.1., Л2.2	0	
Методы разработки норм расхода материальных ресурсов /Пр/	7	4	ПК-1.3, ПК-2,2	Л1.1., Л1.2 Л2.1., Л2.2	0	
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	0	
Учет движения готовой продукции и производственных запасов /Лек/	7	8	ПК-1.3, ПК-2,2	Л1.1., Л1.2 Л2.1., Л2.2	0	
Организация учета материальных запасов /Ср/	7	4	ПК-1.3, ПК-2,2	Л1.1., Л1.2 Л2.1., Л2.2	0	
Производственный учет в маслоделии /Ср/	7	8	ПК-1.3, ПК-2,2	Л1.1., Л1.2 Л2.1., Л2.2	0	
Итого		108				

## **6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

Система контроля хода и качества усвоения студентами содержания данной дисциплины включает следующие виды:

Текущий контроль – проводится систематически с целью установления уровня овладения студентами учебного материала в течение семестра. К формам текущего контроля относятся: опрос, тестирование (Т), контрольной работы (К). Выполнение этих работ является обязательным для всех студентов, а результаты являются основанием для выставления оценок (баллов) текущего контроля.

Промежуточный контроль – оценка уровня освоения материала по самостоятельным разделам дисциплины. Проводится в заранее определенные сроки. Проводится два промежуточных контроля в семестр. В качестве форм контроля применяют коллоквиумы, контрольные работы, самостоятельное выполнение студентами домашних заданий с отчетом (защитой), тестирование по материалам дисциплины.

Итоговый контроль – оценка уровня освоения дисциплины по окончании ее изучения в форме зачета (экзамена).

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на этапе изучения дисциплины, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Фонд оценочных средств прилагается к рабочей программе дисциплины как приложение.

Фонд оценочных средств (ФОС) - комплекты методических и оценочных материалов, методик и процедур, предназначенных для определения соответствия или несоответствия уровня достижений, обучающихся планируемым результатам обучения. ФОС должны соответствовать ФГОС и ООП, целям и задачам обучения, предметной области, быть достижимыми, исполнимыми, включать полноту представления материалов. При составлении ФОС для каждого результата обучения по дисциплине, модулю, практике необходимо определить этапы формирования компетенций, формы контроля, показатели и критерии оценивания сформированности компетенции на различных этапах ее формирования, шкалы и процедуры оценивания.

<b>7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)</b>			
<b>7.1. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)</b>			
<b>7.1.1. Основная литература</b>			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Антипова, Л.В. и др.	Производственный учет и отчетность в мясной отрасли	Санкт-Петербург:ГИОРД: 2006.- 505с. – ISBN 978 5-988879-010-0

Л1.2	Голубева, Л.В., Долматова, О.И.	Производственный учет и отчетность в молочной отрасли	Санкт-Петербург:ГИОРД, 2010, - 640 с - ISBN 978 5-988879-119-5
<b>7.1.2. Дополнительная литература</b>			
Л2.1	Крусь, Г.Н.и др.	Технология молока и молочных продуктов	Москва: Колос, 200, - 455 с. -ISBN 978-5-9532-0166-4.
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.
<b>7.3. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем</b>			
<b>7.3.1 Перечень программного обеспечения</b>			
7.3.1.1	LIBREOFFICE		
7.3.1.2	ПО «Визуальная студия тестирования». Комплекс для создания тестов и тестирования		
7.3.1.3	Adobe Reader		
7.3.1.4	Windows 7		
7.3.1.5	Microsoft Office 2016		
<b>7.3.2 Перечень информационных справочных систем</b>			
7.3.2.1	Справочно-правовая система Консультант Плюс, версия Проф		
7.3.2.2	Википедия		
7.3.2.3	федеральный портал Российское образование		

## **8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

При обучении по дисциплине используется система, поддерживающая дистанционное образование - «Moodle» (moodle.yasa.ru), ориентированная на организацию дистанционных курсов, а также на организацию взаимодействия между преподавателем и обучающимися посредством интерактивных обучающих элементов курса.

**Ауд. № 1.220:** Аудитория для занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:

1. Доска 3-х элем.для написания мелом или фломастером;
2. Стол учебный 2-х местный – 21 шт.;
3. Скамья аудиторная 2-х местная – 21 шт.;
4. Трибуна настольная – 1 шт.;
5. Стул преподавательский – 1 шт.;
6. Стол преподавательский – 1 шт.

**Ауд. № 1.217:** Аудитория для занятий семинарского типа, и для выполнения курсовых работ:

1. Компьютер студенческий: (C/бwin7\intelPentiumG4400, 19, LGFlatronW1934S-SN) – 16 шт.;
2. Проектор EP752, DPL,1024x788, 2800 ANSt Lm, 2200:1;
3. Ноутбук Acer Aspire One AOD257-N57DGbb/White-Silver (WSVGA);
4. Звуковое оборудование FenderPassport250;
5. Экран (Starflex, 150x150);
6. Стол компьютерный – 16 шт.;



7. Стол письменный – 6 шт.;
8. Стул – 28 шт.;
9. Шкаф для документов;
10. Стенд информационный из ПВХ – 1 шт.;
11. Стул и стол преподавательский – 1 шт.;
12. Трибуна настольная – 1 шт.

**Ауд. № 2.114** Мультимедийный зал научной библиотеки (для самостоятельной работы студентов с выходом в сеть Интернет) (для самостоятельной работы студентов с выходом в сеть Интернет):

1. Компьютерный стол - 16 шт.
2. Стул ученический - 16 шт.
3. Системный блок и монитор - 16 шт.

## **9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Для основных видов учебной работы применяются образовательные технологии с использованием универсальных, специальных информационных и коммуникационных средств.

Контактная работа:

– лекции – проблемная лекция, лекция-дискуссия, лекция-презентация, лекция-диалог, лекция-консультация, интерактивная лекция (с применением социально-активных методов обучения), лекция с применением дистанционных технологий и привлечением возможностей Интернета;

– практические занятия - рефераты, доклады, дискуссии, решение задач, и т.д.

– групповые консультации – опрос, интеллектуальная разминка, работа с лекционным и дополнительным материалом, перекрестная работа в малых группах, тренировочные задания;

– индивидуальная работа с преподавателем - индивидуальная консультация, работа с лекционным и дополнительным материалом, беседа, дистанционные технологии.

Формы самостоятельной работы: устное, письменное, в форме тестирования, электронных тренажеров. В качестве самостоятельной подготовки в обучении используется - система дистанционного обучения Moodle.

Самостоятельная работа:

– работа с книгой и другими источниками информации, план-конспекты;

– реферативная самостоятельная работа.

«Методические указания по выполнению практических занятий по дисциплине» определяют общие требования, правила и организацию проведения практических работ с целью оказания помощи обучающимся в правильном их выполнении в объеме определенного курса или его раздела в соответствии с действующими стандартами.

Материалы по активным и интерактивным формам проведения занятий по дисциплине включают в себя описание учебных занятий, проводимых в активной и интерактивной форме.

## **10. ПРИЛОЖЕНИЕ**

- 10.1. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине.
- 10.2. Методические указания по выполнению практических работ.
- 10.3. Методические рекомендации по выполнению контрольных работ.
- 10.4. Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы студентов.
- 10.5. Учебная программа дисц

**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.03.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)
ПК-1.Способен организовать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения ПК-2. Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения		
Не освоены	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. Студент демонстрирует выполнение практических навыков и умений с грубыми ошибками.	0 – 60 балл. 2 (неудовлетворительно) Не зачтено
Пороговый	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.	61 – 75 балл. 3 (удовлетворительно) Зачтено
Базовый	Студент освоил учебный материал в полном объеме, хорошо ориентируется в учебном материале, излагает материал в логической последовательности, однако при ответе допускает неточности. Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные рабочей программой дисциплины, однако допускает некоторые неточности.	76 – 85 балл. 4 (хорошо) Зачтено
Высокий	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. Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные рабочей программой дисциплины.	86 – 100 балл. 5 (отлично) Зачтено

#### **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 теххимический 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, свыше 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 убоя. 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 яичепродуктов (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, равиоли 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 после холодильной 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 яичных продуктов 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 хозяйство.
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 на мясокомбинатах.
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 Жм = 4,75%, Жсл = 20%, Нб Сл. = 5,8 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
	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.	+	+	+
	Расчетно-графическая работа (РГР)	Самостоятельная письменная работа студента, в основе которой лежит решение сквозной	Комплект заданий для выполнения расчетно-графической	Критерием оценки при защите РГР является уровень проведенного исследования, владения теоретическими и практическими знаниями. Учитываются: обоснованность выбора решения; корректность формулировки или применения математической модели; использование необходимых распределений. Оценка «отлично» ставится, если в проведенном исследовании:	+	+	+

		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.	работы	<p>1) При решении задачи подробно описана применяемая модель;</p> <p>2) Указаны используемые распределения случайных величин;</p> <p>3) Наблюдается полное совпадение расчетных характеристик в пакете прикладных программ и в «Excel»;</p> <p>4) Квалифицированно описаны полученные результаты.</p> <p>Оценка «хорошо» ставится, если в перечисленных пунктах есть неточности или неверно выполнены п. 3, 4.</p> <p>Оценка «удовлетворительно» ставится при невыполнении п. 1, 2, 3, 4.</p>			
	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	<p>«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.</p> <p>«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.</p> <p>«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.</p> <p>«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.</p>	+	+	+
	Устный ответ (У)	Средство контроля, организованное как специальная беседа	Темы и вопросы для обсуждения	<p>При оценке ответа студента надо руководствоваться следующими критериями, учитывать:</p> <p>1) полноту и правильность ответа;</p>	+		



	преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме ит.п.		<p>2) степень осознанности, понимания изученного;</p> <p>3) языковое оформление ответа.</p> <p>Отметка "5" ставится, если студент:</p> <p>1) полно излагает изученный материал, даёт правильное определение понятий;</p> <p>2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные;</p> <p>3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.</p> <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> <p>1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;</p> <p>2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;</p> <p>3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.</p> <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>			
Реферат	Самостоятельная письменная аналитическая работа, выполняемая на основе преобразования документальной информации, раскрывающая суть изучаемой темы;	Темы рефератов	<p>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 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, внутрипредметных, 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) соответствие плана теме реферата; б)</p>		+	+

	представляет собой краткое изложение содержания книги, научной работы, результатов изучения научной проблемы важного социально-культурного, народнохозяйственного или политического значения. Реферат отражает различные точки зрения на исследуемый вопрос, в том числе точку зрения самого автора.		<p>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).</p> <p><b>Обоснованность выбора источников:</b> 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.).</p> <p><b>Соблюдение требований к оформлению:</b> 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 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>			
дифференцированный зачет (ДЗ)	Экзамены, зачеты по всей дисциплине или ее части преследуют цель оценить работу студента за курс (семестр), полученные теоретические знания, прочность их, развитие творческого мышления, приобретение навыков самостоятельной работы, умение	Вопросы для подготовки. Комплект экзаменационных билетов.	<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 в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.</p> <p><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.</p> <p><b>3 (Удовлетворительно)</b> выставляется студенту, продемонстрировавшему знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и</p>	+	+	+

	синтезировать полученные знания и применять их к решению практических задач.		<p>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.</p> <p><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	ПК-1, ПК-2	Т	10	0-5	6-7	8-9	9-10
	Учет движения готовой продукции и производственных запасов /лек./		У	10	0-5	6-7	8-9	9-10
1.5-1.7	Виды и задачи производственного учета в структуре управления производством	ПК-1, ПК-2	Т	10	0-5	6-7	8-9	9-10
	Порядок организации заготовок сырья		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	ПК-1, ПК-2	Т	10	0-5	6-7	8-9	9-10

	Общие положения по разработке программы производственного контроля		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.





**ИПЛИНЫ.**