

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Самарский государственный аграрный университет»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной, воспитательной
работе и молодежной политике
Ю.З. Кирова
Ю.З. Кирова
« 16 » *мая* 20 *23* г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**Производственный учет и отчетность в молочной
и мясоперерабатывающей промышленности**

Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства и переработки продукции животноводства

Название кафедры: Технология производства и экспертиза продуктов животноводства

Квалификация: бакалавр

Формы обучения: очная, заочная

Кинель 2023

1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины – формирование у обучающихся системы компетенций для решения профессиональных задач по организации учета и контроля движения сырья и полуфабрикатов на предприятиях молочной и мясоперерабатывающей отрасли, изучения документов и механизмов документооборота в организации безотходной технологии переработки сырья и получение высококачественной продукции.

Задачи дисциплины:

- изучение видов документации и порядок их заполнения;
- изучение функциональных связей и системы документооборота;
- изучение организации контроля за выполнением заказа на продукцию;
- изучение правила и условия соблюдения рецептур;
- изучение соблюдения режима экономии сырья, материальных, денежных ресурсов, соблюдение финансовой дисциплины;
- изучение анализа причин брака, путей их устранения и повторного использования продуктов;
- научить студентов применять полученные знания для проведения расчетов конкретных задач экономики и организации производства.

2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина Б1.В.08 «Производственный учет и отчетность в молочной и мясоперерабатывающей промышленности» относится к дисциплинам по выбору части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 Дисциплины учебного плана.

Дисциплина изучается в 7 семестре на 4 курсе очной формы обучения, **и** в 7 и в 8 семестрах на 4 курсе заочной формы обучения.

3 КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ / ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ЗАВЕРШЕНИИ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций (в соответствии с ФГОС ВО и требованиями к результатам освоения ОПОП):

Карта формирования компетенций по дисциплине

Код и наименование компетенций	Код и наименование индикаторы достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-4. Способен к управлению качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ИД-5 _{ПК-4} Реализует учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода продукции в соответствии с технологическими инструкциями.	<p>Знает - технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов молочной и мясоперерабатывающей промышленности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - экономические основы производства и ресурсы предприятия; - основы финансовой деятельности; - методы расчета основных технологических процессов и экономических показателей производства. <p>Умеет - использовать нормативные правовые акты в производственной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - технически грамотно оформлять документацию и отчетность; - проводить учет и наблюдения, их анализ и обобщение по общепринятым методикам; - разрабатывать основные нормы расхода сырья и вспомогательных материалов, анализировать причины брака продукции и расчета баланса производства. <p>Владеет: - методами управления технологическими процессами при производстве и переработке продукции животноводства, отвечающей требованиям стандартов и рынка;</p> <ul style="list-style-type: none"> - приемами организации эффективного производства на основе современных методов учета и контроля сырья; - знаниями расчета технологических процессов переработки молока и мяса; - составлением проекта технических условий на молочные и мясные продукты.

4 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4зачетные единицы, 144 часов.

для очной формы обучения

Вид учебной работы		Трудоемкость дисциплины		Семестр (кол-во недель в семестре)
		всего часов	объем контактной работы	7 (15)
Аудиторная контактная работа (всего)		54	54	54
в том числе:	Лекции	18	18	18
	Лабораторные работы	36	36	36
Самостоятельная работа обучающихся (всего), в том числе:		90	0,25	90
СР в семестре:	Изучение лекционного материала	18		18
	Чтение учебников, дополнительной литературы, работа со справочниками, ознакомление с нормативными и методическими документами	32		32
	Подготовка к лабораторным работам	32		32
	Зачет	8		8
Вид промежуточной аттестации (экзамен)		зачет	0,25	зачет
Общая трудоемкость, ч.		144	54,25	144
Общая трудоемкость, зачетные единицы		4	1,51	4

для заочной формы обучения

Вид учебной работы		Трудоемкость дисциплины		Семестр (кол-во недель сессии)	
		всего часов	объем контактной работы	7 (3)	8 (3)
Аудиторная контактная работа (всего)		16	16	8	4
в том числе:	Лекции	8	8	4	4
	Лабораторные работы	8	8	4	4
Самостоятельная работа обучающегося (всего), в том числе:		128	0,25	64	64
СР в семестре:	Изучение лекционного материала	8	-	4	4
	Чтение учебников, дополнительной литературы, работа со справочниками, ознакомление с нормативными и методическими документами	108		56	52
	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ	8	-	4	4
СР в сессию	Зачет	4			4
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)		зачет	0,25	-	зачет
Общая трудоемкость, ч.		144	16,25	72	72
Общая трудоемкость, зачетные единицы		4	0,45	2	1

4.2 Тематический план лекционных занятий для очной формы обучения

№ п./п.	Тема лекционных занятий	Трудоем- кость,ч.
1	Задачи производственного учета и отчетности. Учет сырья при производстве цельномолочной продукции	2
2	Учет сырья при производстве творога и творожных продуктов.	2
3	Производственный учет при производстве сливочного масла.	2
4	Графический способ расчета нормализации сырья при производстве молочных продуктов.	4
5	Соблюдение режима экономии. Финансовая дисциплина.	2
6	Материальный баланс, расчет сырья и продуктов производство пищевых жиров.	2
7	Учет субпродуктов. Точки учета, документация.	2
8	Учет сырья и готовых продуктов колбасного производства.	2
Итого:		18

для заочной формы обучения

№ п./п.	Тема лекционных занятий	Трудоем- кость,ч.
1	Задачи производственного учета и отчетности. Учет сырья при производстве цельномолочной продукции	2
2	Графический способ расчета нормализации сырья при производстве молочных продуктов.	4
3	Учет сырья и готовых продуктов колбасного производства	2
Итого:		8

4.3 Тематический план лабораторных работ для очной формы обучения

№ п./п.	Темы лабораторных работ	Трудоем- кость, ч.
1	Составление ежедневных отчетов движения сырья при переработке молока на предприятиях молочной отрасли.	4
2	Составление жиробаланса при производстве цельномолочной продукции. Составление рецептур.	4
3	Составление жиробаланса при производстве масла и спредов. Составление рецептур.	4
4	Учет и отчетность при производстве мороженого. Составление рецептур с учетом жирности и сухих веществ с помощью систем уравнений.	4
5	Анализ технологической документации по контролю за соблюдением технологических режимов в мясоперерабатывающей промышленности.	4
6	Составление материального баланса сырья в цехах убой и мясожировых цехах.	4
7	Составление блок-схем движения документов в цехах мясной отрасли, составление рецептур и их анализ.	4
8	Расчет норм списания сырья и вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий.	4
9	Расчет норм списания сырья и вспомогательных материалов при производстве мясных полуфабрикатов.	4
Итого:		36

для заочной формы обучения

№ п./п.	Темы лабораторных работ	Трудоемкость, ч.
1	Составление жиробаланса при производстве цельномолочной продукции. Составление рецептур	4
2	Составление материального баланса сырья в цехах убоя и мясожировых цехах	2
3	Расчет норм списания сырья и вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий и полуфабрикатов.	2
Итого:		8

4.5. Самостоятельная работа

для очной формы обучения

№ п.п.	Вид самостоятельной работы	Название (содержание работы)	Трудоемкость, ч.
1.	Подготовка к лекциям	Осмысление и закрепление теоретического материала в соответствии с содержанием лекционных занятий	18
2.	Самостоятельное изучение теоретического материала	Самостоятельное изучение основной и дополнительной литературы, поиск и сбор информации по дисциплине в периодических печатных и интернет-изданиях, на официальных сайтах	32
3.	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ	Изучение теоретических основ изучаемых процессов и методики выполнения лабораторных работ	32
4.	Подготовка к сдаче зачета	Повторение и закрепление изученного материала	8
Итого:			90

для заочной формы обучения

№ п.п.	Вид самостоятельной работы	Название (содержание работы)	Трудоемкость, ч.
1.	Подготовка к лекциям	Осмысление и закрепление теоретического материала в соответствии с содержанием лекционных занятий	8
2.	Самостоятельное изучение теоретического материала	Самостоятельное изучение основной и дополнительной литературы, поиск и сбор информации по дисциплине в периодических печатных и интернет-изданиях, на официальных сайтах	108
3.	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ	Изучение теоретических основ изучаемых процессов и методики выполнения лабораторных работ	8
4.	Подготовка к сдаче зачета	Повторение и закрепление изученного материала	4
Итого:			128

5 МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1 Рекомендации по использованию материалов рабочей программы

Работу с настоящей рабочей программой следует начать с ознакомления, где особое внимание следует обратить на вопросы, выносимые на экзамен.

Специфика изучения дисциплины заключается в том, что помимо изучения производственного учета, обучающемуся необходимо приобрести практические навыки, связанные с технологическими расчетами. В связи с этим, при подготовке к лабораторно-практическим занятиям, особое внимание необходимо уделять методике расчетов при нормализации молочной смеси и расчетам в цехе первичной переработки скота.

5.2 Пожелания к изучению отдельных тем курса

При изучении темы «Графический способ расчета нормализации сырья при производстве молочных продуктов» особое внимание следует обращать не только на теоретические основы расчетного метода, но и научиться применять различные расчетные способы при производстве молочной продукции.

5.3 Рекомендации по работе с литературой

Правильный подбор учебников рекомендуется преподавателем, читающим лекционный курс. Необходимая литература может быть также указана в методических разработках по данному курсу.

Изучая материал по учебнику, следует переходить к следующему вопросу только после правильного уяснения предыдущего, описывая на бумаге все выкладки и вычисления (в том числе те, которые в учебнике опущены или на лекции даны для самостоятельного вывода).

Особое внимание следует обратить на определение основных понятий курса. Обучающийся должен подробно разбирать примеры, которые поясняют такие определения, и уметь строить аналогичные примеры самостоятельно. Нужно добиваться точного представления о том, что изучается. Полезно составлять опорные конспекты.

5.4 Советы по подготовке к зачету

Для того чтобы избежать трудностей при ответах на вопросы рекомендуется при подготовке к зачету более внимательно изучить темы с использованием основной и дополнительной литературы, конспектов лекций, конспектов практических работ, ресурсов Интернет.

При подготовке к зачету, рекомендуется заблаговременно получить список вопросов, выносимых на зачет. Для успешной сдачи зачета посещение консультации перед зачетом должно быть обязательным.

6 ОСНОВНАЯ, ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА, ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ И РЕСУРСЫ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»

6.1 Основная рекомендуемая литература

6.1.1 Голубева Л.В., Долматова О.И., Производственный учет и отчетность в молочной отрасли. – Изд-во Лань, 2010. - 634 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа : http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4124

6.1.2. Сухова И.В., Коростелева Л.А., Романова Т.Н., Баймишев Р.Х. Технология производства сыров: учебное пособие [Текст] / И.В.Сухова, Л.А. Коростелева, Т.Н. Романова, Р.Х.Баймишев. – Кинель : РИО Самарского ГАУ, 2019. – 131с.

6.2. Дополнительная рекомендуемая литература

6.2.1 Коростелева, Л.А. Технология хранения, переработки и стандартизация продукции животноводства: учебное пособие [Текст] /Л.А. Коростелева, В.М. Боярский. Ч.1.- Самара : РИЦ СГСХА, 2008. -224с.[93]

6.2.2 Коростелева, Л.А. Технология хранения, переработки и стандартизация продукции животноводства. Ч. 2 : учебное пособие / И.В. Сухова, Л.А. Коростелева .— Самара : РИЦ СГСХА, 2014. – 347 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://rucont.ru/efd/286820>

6.2.2 Макушина, Т.Н. Учет и отчетность в агропромышленных холдингах : монография / Т.Н. Макушина .— Самара : РИЦ СГСХА, 2014 .—170 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://rucont.ru/efd/286818>

6.3 Программное обеспечение. Общесистемное ПО:

6.3.1. Microsoft Windows 7 Профессиональная 6.1.7601 ServicePack 1

6.3.2. Microsoft Windows SL 8/1 RUAEOLPNL

6.3.3. Microsoft Office Standard 2010

6.3.4. Microsoft Office стандартный 2013

6.3.5. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – стандартный Russian Edition

6.3.6. WinRAR: 3.x: Standard License – educational – EXT

6.3.7. 7 zip (свободный доступ)

6.4. Перечень информационно-справочных систем и профессиональных баз данных:

6.4.1. <http://www.pravo.gov.ru> – официальный интернет-портал правовой информации

6.4.2. <http://www.consultant.ru> – справочная правовая система «Консультант Плюс»

6.4.3. <http://www.garant.ru> – справочная правовая система по законодательству Российской Федерации

7 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

№ п./п.	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнение курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд.627. <i>Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i></p>	<p>Учебная аудитория на 52 посадочных места укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска) и техническими средствами обучения (проектор, компьютер)</p>
2	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнение курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд.608. <i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i></p>	<p>Учебная аудитория на 30 посадочных мест, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, парты со скамейкой двухместные, учебная доска, трибуна) и техническими средствами обучения (проектор, экран)</p>
3	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнение курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд.606. <i>Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i></p>	<p>Учебная аудитория на 24 посадочных места, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска, трибуна)</p>
4	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнение курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд.623. <i>Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i></p>	<p>Учебная аудитория на 14 посадочных мест укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска) и техническими средствами обучения (проектор, компьютер)</p>
5	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнение курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд.630. <i>Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский ул. Торговая, д. 5</i></p>	<p>Учебная аудитория на 24 посадочных места, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска, трибуна)</p>

№ п./п.	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
6	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнение курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд.517. Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д.5</p>	<p>Учебная аудитория на 36 посадочных мест оборудована специализированной учебной мебелью: стол преподавателя, стол аудиторный двухместный, стулья аудиторные</p>
7	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнение курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд.602 – Лаборатория по оценке качества жиров мясных и рыбных товаров. Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</p>	<p>Учебная аудитория на 16 посадочных мест, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, столы лабораторные, шкаф лабораторный). Лабораторное оборудование и материалы: электросушильный шкаф СНОЛ; вытяжной шкаф; люминоскоп «Филин»; холодильник «Стинол»; весы лабораторные электронные Adventurer; сушильный шкаф BINDERE-28; ЛАБТЕКС – ТШ-32, Биноклярный микроскоп «Микмед-1» с осветителем</p>
8	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнение курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд.604 – Лаборатория по оценке качества молока и молочных продуктов. Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</p>	<p>Учебная аудитория на 16 посадочных мест, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, стол для размещения лабораторного оборудования, шкаф медицинский).</p>
9	<p>Помещение для самостоятельной работы, ауд.3310а. Самарская обл., г.Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Спортивная, д.8А</p>	<p>Помещение на 6 посадочных мест, укомплектованное специализированной мебелью (компьютерные столы, стулья) и оснащенное компьютерной техникой (6 рабочих станций), подключенной к сети «Интернет» и обеспечивающей доступ в электронную информационно-образовательную среду университета</p>
10	<p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, ауд.629. Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</p>	<p>Помещение, укомплектованное специализированной мебелью: стеллажи, шкаф, стулья аудиторные, столы для размещения лабораторного оборудования, ноутбук EmachinesE525 series, ноутбук Rover-BookNautilusZ 500 WH</p>

8 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

8.1 Виды и формы контроля по дисциплине

Контроль уровня усвоенных знаний, освоенных умений и приобретенных навыков (владений) осуществляется в рамках текущего и промежуточного контроля в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся.

Текущий контроль освоения компетенций по дисциплине проводится при изучении теоретического материала, выполнении заданий на лабораторно-практических занятиях. Текущему контролю подлежит посещаемость обучающимися аудиторных занятий и работа на занятиях.

Итоговой оценкой освоения дисциплинарных компетенций (результатов обучения по дисциплине) является промежуточная аттестация в форме зачета, проводимого с учетом результатов текущего контроля.

8.2 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины

Оценочные средства для проведения текущей аттестации

Текущий контроль успеваемости обучающихся по дисциплине «Производственный учет и отчетность в молочной и мясоперерабатывающей промышленности» включает отчет по теме лабораторных работ.

Лабораторная работа

Составление жиробаланса при производстве цельномолочной продукции. Составление рецептур

Цель: Закрепить знания, полученные из лекционного курса по заданной теме. Уметь составлять жиробаланс при производстве молочных продуктов. Сформировать владение навыками оформления документации.

Задание: Составить жиробаланс при производстве молочных продуктов согласно индивидуального задания и заполнить технологическую документацию и форму П-16МОЛ.

Методика выполнения

Каждому обучающемуся выдаются методические указания для выполнения лабораторных работ. Обучающиеся выполняют задание преподавателя индивидуально. Процесс выполнения не носит соревновательный характер. Однако, обучающиеся быстрее справляющиеся с заданием, имеют возможность защитить работу раньше прочих.

Критерии и шкала оценки при защите лабораторных работ:

- оценка «зачтено» выставляется обучающимся, если они свободно владеют материалом, ориентируются в оформлении технологической

документации, знают основные методы расчетов при нормализации, могут составлять рецепты, грамотно и аргументировано обосновывают свои ответы;

- оценка «не зачтено» выставляется обучающимся, не владеющим основополагающими знаниями по поставленному вопросу, если они не могут заполнить технологическую документацию, путаются в расчетах, не способны дать ответ после наводящих вопросов.

Критерии и шкала оценивания докладов конференции:

- оценка «зачтено» выставляется, если обучающийся подготовил по теме краткий конспект по заданной теме, отражающий основные положения рассматриваемого вопроса; подготовил презентацию и выступил на студенческой научной конференции;

- оценка «не зачтено» выставляется если не подготовлен краткий конспект или в нем не раскрыто основное содержание материала по заданной теме и не сделан доклад на студенческой научной конференции.

Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Зачет по дисциплине проводится по билетам, содержащим 3 вопроса.

Пример билета

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

«Самарский государственный аграрный университет»

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

(код и наименование направления подготовки/специализация)

«Технология производства и переработки продукции животноводства»

профиль подготовки/магистерская программа/специализация)

Технология переработки и экспертиза продуктов животноводства

(наименование кафедры)

Дисциплина: Производственный учет и отчетность в молочной и мясоперерабатывающей промышленности

(наименование дисциплины)

Билет № 1

1 Вопрос. Классификация и учет субпродуктов

2 Вопрос. Анализ причин брака, пути устранения и повторного использования продуктов. Составление акта

Составитель _____ И.В. Сухова
(подпись)

Заведующий кафедрой _____ Р.Х. Баймишев
(подпись)

« ___ » _____ 20 ___ г.

Перечень вопросов к зачету

1. Основные положения о проведении закупок скота, птицы, мяса и мясопродуктов.
2. Порядок сдачи-приемки и расчетов за скот по весу и качеству мяса.
3. Учет при закупках скота, птицы и продуктов их переработки.
4. Потери живой массы при транспортировании и условиях хранения.
5. Точки учета и документация в ЦППС.
6. Перечень операций, подлежащих контролю в цехе убоя скота и разделки туш.
7. Регистрация и учет результатов исследований в цехе убоя скота.
8. Виды брака и порядок списывания. Составление акта на списание.
9. Материальный баланс, расчет сырья и продуктов в ЦППС.
10. Технологический процесс производства пищевых жиров.
11. Точки учета, документация при производстве пищевых жиров.
12. Технологическая схема вытопки жира.
13. Нормы потерь при вытапливании. Точки учета, документация.
14. Контроль производства. Перечень операций, подлежащих контролю при производстве пищевых жиров.
15. Виды брака и порядок списывания при производстве пищевых жиров.
16. Материальный баланс, расчет сырья и продуктов при производстве пищевых жиров.
17. Классификация субпродуктов. Учет субпродуктов.
18. Учет кишечного сырья.
19. Учет крови убойных животных.
20. Технологическая схема переработки крови.
21. Точки учета и документация субпродуктов.
22. Материальный баланс, расчет сырья и субпродуктов.
23. Нормы расхода крови и ее фракций на выработку пищевой и технической продукции.
24. Задачи производственного учета и отчетности на предприятиях мясоперерабатывающей промышленности.
25. Какие изделия называют колбасными. Виды колбасных изделий.
26. Порядок составления рецептур.
27. Фазы при организации учета в колбасном производстве.
28. Учет сырья и готовых продуктов колбасного производства.
29. Переработка брака при производстве колбасных изделий.
30. Точки учета и контроля при производстве колбасных изделий.
31. Классификация полуфабрикатов.
32. Составление рецептур.
33. Материальный баланс, расчет основного и вспомогательного сырья при производстве полуфабрикатов.
34. Учет полуфабрикатов, заполнение документации.
35. Производство мясных консервов.
36. Материальный баланс, расчет сырья и продуктов при производстве мясных консервов.

37. Точки учета и документация мясоконсервного производства.
38. Задачи производственного учета и отчетности на предприятиях молочной промышленности.
39. Первичная документация при приемке молока.
40. Составление рапорта мастера по переработке и выработке молочной продукции.
41. Составление материального баланса при производстве молочной продукции.
42. Современные методы учета в молочной промышленности.
43. Виды документации и порядок их заполнения; контроль функциональных связей и системы документооборота.
44. Учет сырья при производстве питьевого молока и сливок. Точки контроля и учета.
45. Расчет исходных компонентов при производстве цельномолочной продукции.
46. Учет сырья при производстве кисломолочной продукции. Точки контроля и учета.
47. Учет сырья при производстве йогуртов с наполнителями. Точки контроля и учета.
48. Нормализация нормализованной смеси с учетом сухих веществ и белка.
49. Учет сырья при производстве творога, выработанного традиционным способом, правила и условия составления рецептур.
50. Учет сырья при производстве творога, выработанного отдельным способом, правила и условия составления рецептур.
51. Учет сырья при производстве диетического творога, выработанного методом сепарирования.
52. Расчет норм потерь при первичной обработке сырья.
53. Учет сырья при производстве творожных изделий, составление рецептур.
54. Учет сырья при производстве глазированных сырков, составление рецептур.
55. Учет сырья при производстве сыров, составление рецептур с учетом содержания массовой доли жира и белка.
56. Учет сырья при производстве плавленых сыров, составление рецептур с учетом содержания массовой доли жира и белка.
57. Составление производственных программ по учету на предприятиях молочной промышленности.
58. Расчет норм расхода сырья при производстве сыра и творога с учетом молока базисной жирности.
59. Производственный учет при производстве масла. Составление жиробаланса.
60. Производственный учет при производстве масла с наполнителями.
61. Производственный учет при производстве спредов.

8.3. Критерии оценивания уровня сформированности компетенций

Оценка результатов обучения по дисциплине в форме уровня сформированности компонентов знать, уметь, владеть заявленных дисциплинарных

компетенций проводится по 2-х балльной шкале оценивания путем выборочного контроля во время зачета.

Шкала оценивания зачета

Результат зачета	Критерии
«зачтено»	Обучающийся показал знания основных положений дисциплины, умение решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умение правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента.
«не зачтено»	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой дисциплины.

8.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций по дисциплине «Производственный учет и отчетность в молочной и мясоперерабатывающей промышленности» проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

Контроль текущей успеваемости обучающихся – текущая аттестация – проводится в ходе семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний; формирования у них умений и навыков; своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке; совершенствованию методики обучения; организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи.

К контролю текущей успеваемости относятся проверка знаний, умений и навыков обучающихся:

- на занятиях (опрос);
- по результатам проверки качества конспектов лекций и иных материалов;
- по результатам отчета обучающихся в ходе индивидуальной консультации преподавателя, проводимой в часы самоподготовки, по имеющимся задолженностям.

Контроль за выполнением обучающимися каждого вида работ может осуществляться поэтапно и служит основанием для предварительной аттестации по дисциплине.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится с целью выявления соответствия уровня теоретических знаний, практических умений и навыков по дисциплине требованиям ФГОС по направлению подготовки в форме зачета.

Зачет проводится после завершения изучения дисциплины в объеме рабочей учебной программы. Форма проведения зачета определяется кафедрой (устный – по билетам.). Оценка по результатам зачета – «зачтено» и «незачтено».

Все виды текущего контроля осуществляются на лабораторных занятиях и консультациях. Данная форма контроля по дисциплине включает в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков.

Процедура оценивания компетенций, обучающихся основана на следующих стандартах:

1. Периодичность проведения оценки (на каждом занятии).
2. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и обучающимися группы) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекса мер по устранению недостатков.
3. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.
4. Соблюдение последовательности проведения оценки: предусмотрено, что развитие компетенций идет по возрастанию их уровней сложности, а оценочные средства на каждом этапе учитывают это возрастание.

Краткая характеристика процедуры реализации текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине для оценки компетенций обучающихся представлена в таблице:

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика процедуры оценивания компетенций	Представление оценочного средства в фонде
1	Опрос по лабораторно-практическим работам	Отчет в виде опроса проводится либо в течение всего лабораторно-практического занятия по заранее выданной тематике, либо в конце занятия. Выбранный преподавателем обучающийся может отвечать с места либо у доски.	Вопросы по темам/разделам дисциплины в рамках изучаемой темы на лабораторно-практическом занятии
2	Доклад	<p>Продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.</p> <p>Доклад - продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-исследовательской или научной темы.</p> <p>Тематика докладов выдается на занятии, выбор темы осуществляется самостоятельно. Подготовка осуществляется во внеаудиторное время. Результаты озвучиваются на научных конференциях обучающихся, регламент – 7 мин. на выступление с преподавателем принимают участие обучающиеся.</p>	Темы докладов
3	Зачет	Проводится в заданный срок, согласно графику учебного процесса. При выставлении оценок учитывается уровень приобретенных компетенций обучающегося. Компонент «знать» оценивается теоретическими вопросами по содержанию дисциплины, компоненты «уметь» и «владеть» – практикоориентированными заданиями по конкретному виду оборудования. Аудиторное время, отведенное на подготовку – 30 мин.	Комплект вопросов к зачету

Рабочая программа составлена с учетом требований Федерального Государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО).

Рабочую программу разработал:

старший преподаватель кафедры «Технология переработки и экспертиза продуктов животноводства», Сухова И.В.



подпись

Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технология переработки и экспертиза продуктов животноводства» «11» мая 2023 г., протокол № 8.

Заведующий кафедрой

канд. тех. наук, доцент Р.Х. Баймишев



подпись

СОГЛАСОВАНО:

Председатель методической комиссии факультета

канд. с.-х. наук, доцент Е.В. Долгошева



подпись

Руководитель ОПОП ВО

канд. с.-х. наук, доцент В.Н. Сысоев



подпись

И. о. начальника УМУ

М.В. Борисова



подпись