

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Плешаков Владимир Александрович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 17.09.2025
Уникальный программный ключ:
cf3461e360a6506473208a5cc93ea97a503b6f72

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Алтайский государственный аграрный университет»

СОГЛАСОВАНО

Ио заведующий кафедрой
технология производства и переработки
продукции животноводства

 В.В. Горшков

«01» марта 2024 г.

УТВЕРЖДЕНО

Декан биолого-технологического
факультета

 А.И. Афанасьева

«01» марта 2024 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
по учебной дисциплине

«Производственный учет и отчетность»

Направление подготовки
19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Направленность (профиль)
Технология продуктов питания животного происхождения

Квалификация (степень) выпускника - бакалавр

Программа подготовки бакалавриат

Барнаул 2024

Фонд оценочных средств текущей и промежуточной аттестации составлен на основе рабочей программы дисциплины «Производственный учет и отчетность»

Рассмотрен на заседании кафедры,
протокол № 14 от 30 января 2024г.

Ио зав. кафедрой технологии производства и переработки
продукции животноводства, канд.с.-х. наук, доцент  В.В. Горшков

Одобен на заседании методической комиссии биолого-технологического факультета, протокол № от г.

Председатель методической комиссии  Л.А. Бондырева

Составитель:

к. с.-х.н., доцент кафедры



Е.И. Машкина

Содержание

1.	Соответствие этапов освоения компетенции, планируемым результатам обучения и критерии их оценивания (заполняется по каждой компетенции)	4
2.	Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине (модулю).	5
3.	Виды оценочных средств	5
4.	Итоговый тест для сформированности компетенции	15

1.Соответствие этапов освоения компетенции, планируемым результатам обучения и критерии их оценивания (заполняется по каждой компетенции)

Этап формирования компетенции	Результаты обучения	Критерии оценивания результатов обучения				Вид оценочного средства
		Отлично (высокий уровень)	Хорошо (продвинутый уровень)	Удовлетворительно (пороговый уровень)	Не удовлетворительно (ниже порогового уровня)	
		Зачтено				Не зачтено
Способен учитывать сырье и готовую продукцию на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями и использованием цифровых технологий (ПК-3)						
ИД-1 _{ПК-3} Использует знания при стандартизации и сертификации испытаний производства продуктов животного происхождения с целью учета сырья и готовой продукции	основные понятия, в сфере стандартизации, подтверждения соответствия и аккредитации в отрасли; формы и схемы подтверждения соответствия сельскохозяйственной и пищевой продукции; содержание документов о соответствии продукции; требования к органам по сертификации в России	Системные знания в сфере стандартизации, подтверждения соответствия и аккредитации в отрасли	В целом успешные, но несистематические знания в сфере стандартизации, подтверждения соответствия и аккредитации в отрасли	Фрагментарные знания в сфере стандартизации, подтверждения соответствия и аккредитации в отрасли	Не знает приемы и методы в сфере стандартизации, подтверждения соответствия и аккредитации в отрасли	Защита лабораторной работы, устный опрос, коллоквиум/ устный опрос, контрольная работа
ИД-2 _{ПК-3} Умеет рассчитывать нормативы выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов животного происхождения	Владеет схемами подтверждения соответствия сельскохозяйственной и пищевой продукции; применяет меры ответственности за нарушение требований технических регламентов	Системные знания о схемах подтверждения соответствия сельскохозяйственной и пищевой продукции; применяет меры ответственности за нарушение требований технических регламентов	В целом успешные, но несистематические знания о схемах подтверждения соответствия сельскохозяйственной и пищевой продукции; применяет меры ответственности за нарушение требований технических регламентов	Фрагментарные знания о схемах подтверждения соответствия сельскохозяйственной и пищевой продукции; применяет меры ответственности за нарушение требований технических регламентов	Не знает о схемах подтверждения соответствия сельскохозяйственной и пищевой продукции; применяет меры ответственности за нарушение требований технических регламентов	

2.Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине (модулю)

№ п/п	Наименование оценочного средства*	Контролируемые разделы (темы)	Код компетенции
1	Домашнее задание	1. Основы организации и задачи производственного учета на предприятиях мясной и молочной отраслях. 2. Структура и характеристика производства мясных и молочной продуктов 3. Материальный баланс сырья и продуктов в производственном учете 4. Основы производственного учета	ПК-3
2	Коллоквиум	Основы организации и задачи производственного учета на предприятиях мясной и молочной отраслях. Структура и характеристика производства мясных и молочной продуктов Материальный баланс сырья и продуктов в производственном учете Основы производственного учета	ПК-3
3	Защита лабораторной работы	Материальный баланс сырья и продуктов в производственном учете Основы производственного учета	ПК-3
	Контрольная работа для заочного обучения	Основы организации и задачи производственного учета на предприятиях мясной и молочной отраслях. Структура и характеристика производства мясных и молочной продуктов Материальный баланс сырья и продуктов в производственном учете Основы производственного учета	ПК-3
4	Зачет	Основы организации и задачи производственного учета на предприятиях мясной и молочной отраслях. Структура и характеристика производства мясных и молочной продуктов Материальный баланс сырья и продуктов в производственном учете Основы производственного учета	ПК-3

*разработчик выбирает из перечня представленных оценочных средств или предлагает другие

3. Виды оценочных средств

3.1.Оценочные средства для текущей аттестации

Вопросы для устного опроса (домашнее задание):

Устный опрос (Основы организации и задачи производственного учета на предприятиях мясной отрасли)

1. Какие производства относят к основному производству мясокомбината?
2. Каким документом оформляют поступление мяса и субпродуктов?
3. Каким документом оформляют брак при переработке мяса?
4. Каковы требования ГОСТ на разных животных и птицу для убой?
5. Какова структура ветеринарной службы в России, ее задачи и функции?
6. Каков порядок регистрации предприятия? Укажите основные регистрационные документы.

7. Федеральные законы. Санитарные нормы и правила. Санитарные правила.
8. Что принимают при переработке в качестве калькуляционной единицы?
9. Что применяют для распределения затрат между категориями мяса?
10. Что служит сырьем для колбасного производства?
11. Что относится к возвратным отходам в колбасном производстве?
12. При калькулировании себестоимости колбасных изделий нужно ли учитывать незавершенное производство?
13. Каковы ветеринарно-санитарные требования к проектированию, содержанию и эксплуатации предприятий мясной промышленности?
14. Что такое ветеринарная справка? Требования к оформлению.
15. Что такое ветеринарное свидетельство? Требования к оформлению.

Устный опрос (Материальный баланс сырья и продуктов в производственном учете)

1. В чем сущность и задачи учета затрат и калькулирования себестоимости продукции (работ, услуг)?
2. По каким принципам организуется учет затрат и калькулирование себестоимости продукции (работ, услуг)?
3. Как влияют на построение учета особенности технологии и организации производства?
4. По каким признакам классифицируются затраты предприятия и как они влияют на формирование себестоимости продукции и организацию бухгалтерского учета?
5. Какова общая схема учета затрат на производственных предприятиях?

Устный опрос (Основы организации и задачи производственного учета на предприятиях мясной отрасли)

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 массоизмерительных приборов.
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.

Устный опрос (Материальный баланс сырья и продуктов в производственном учете)

1. Выход продукта: теоретический, нормативный, фактический. Факторы, влияющие на этот показатель.
2. Степень перехода и степень использования составных частей молока при выработке молочных продуктов.
3. Производственные потери и факторы, от которых они зависят.
4. Фактические потери и их расчет.
5. Нормативный метод учета по рапортам.
6. Уравнения материального баланса и их применение для производственного учета.
7. Нормы усушки сыров различных групп при хранении. Пути их снижения.

8. Нормативный метод учета сырья и готовой продукции за пятнадцать дней отчетного периода.
9. Назначение и порядок проведения производственно- документальной ревизии.
10. Организация проведения контрольных выработок молочных продуктов для установления фактических норм расхода сырья.
11. Учет и контроль вспомогательных припасов и материалов в производстве молочных продуктов.

3.1.1. ОЦЕНИВАНИЕ УСТНОГО ОТВЕТА (ДОМАШНЕЕ ЗАДАНИЕ):

Шкала оценивания	Критерии оценивания	Компетенция
Зачтено	обучающийся четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры.	ПК-3
	обучающийся допускает отдельные погрешности в ответе.	
	обучающийся допускает пробелы в знаниях основного учебно-программного материала.	
Не зачтено	Обучающийся допускает существенные пробелы в знаниях основных разделов учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи	

Вопросы для коллоквиумов

Коллоквиум I Тема 1. Основы производственного учета в мясной отрасли.

1. Как подразделяют колбасные изделия в зависимости от тепловой обработки?
2. Как подразделяются колбасные изделия в зависимости от состава используемого сырья?
3. Что входит в статью «Вспомогательные материалы»?
4. Как учитываются «Возвратные отходы»?
5. Каким образом учитывается кишечная оболочка в себестоимости колбасных изделий?
6. Что принимают при переработке мяса в качестве калькуляционной единицы?
7. Как учитываются вспомогательные материалы в себестоимости отдельных видов мясных изделий?
8. Организация производственного учета мясной отрасли.
9. Какие принципы производственного учета вам известны?
10. Что такое калькулирование себестоимости?
11. Основные признаки классификации затрат.
12. Что относится к переменным расходам?
13. Что такое постоянные затраты?
14. Методы учета затрат.
15. Сущность попередельного метода учета затрат.
16. Сущность позаказного метода учета затрат.
17. Чем характеризуется нормативный метод учета затрат?

Коллоквиум II Тема 2. Основы производственного учета в молочной отрасли.

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 не- жирной молочной продукции и при реализации сырья.

3.1.2.ОЦЕНИВАНИЕ УСТНОГО ОТВЕТА (коллоквиум):

Шкала оценивания	Критерии оценивания	Компетенция
Отлично	обучающийся строит ответ логично в соответствии с планом, обнаруживает максимально глубокое знание профессиональных терминов, понятий. Устанавливает содержательные межпредметные связи. Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит убедительные	ПК-3

	тельные примеры. Обнаруживает аналитический подход в освещении различных концепций. Делает содержательные выводы. Демонстрирует знание специальной литературы в рамках учебного методического комплекса и дополнительных источников информации.	
Хорошо	обучающийся строит свой ответ в соответствии с планом. В ответе представлены различные подходы к проблеме, но их обоснование недостаточно полно. Устанавливает содержательные межпредметные связи. Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит убедительные примеры, однако наблюдается некоторая непоследовательность анализа. Выводы правильны. Речь грамотна, используется профессиональная лексика. Демонстрирует знание специальной литературы в рамках учебного методического комплекса и дополнительных источников информации.	
Удовлетворительно	ответ недостаточно логически выстроен, план ответа соблюдается непоследовательно. Студент обнаруживает слабость в развернутом раскрытии профессиональных понятий. Выдвигаемые положения декларируются, но недостаточно аргументируются. Ответ носит преимущественно теоретический характер, примеры отсутствуют.	
Неудовлетворительно	Обучающийся допускает существенные пробелы в знаниях основных разделов учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи	

Комплекты заданий для лабораторных работ

Буянова, И. В. Производственный учет и отчетность в молочной отрасли [Электронный ресурс] : учебное пособие / И. В. Буянова, П. Г. Рудась ; Кемеровский технологический ин-т пищевой промышленности. - Электрон. текстовые дан. - Кемерово : [б. и.], 2009. - 158 с. ISBN 978-5-89289-530-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/4686>.

Лабораторная работа 1. Тема: «Расчет сырья и продуктов переработки скота, птицы и мяса». Выполнить следующие занятия:

Определить состав необходимой документации для выработки соответствующего ассортимента продукции мясо перерабатывающей отрасли.

Определить необходимые качественные показатели основного сырья и вспомогательных материалов с указанием нормативной документации.

Определить необходимые качественные показатели готовой продукции с указанием нормативной документации.

Лабораторная работа 2. Тема: «Учет и отчетность мясо-жирового производства»

Задание. Рассчитать массу субпродуктов I и II категории.

Лабораторная работа 3. Тема «Учет и отчетность колбасного производства»).

Задание. Рассчитать выход колбасных изделий.

Лабораторная работа 4. Тема «Учет и отчетность консервного производства, полуфабрикатов».

Задание. Разобрать систему учета, действующую на консервных предприятиях.

Лабораторная работа 5. Тема «Учет и отчетность на птицеперерабатывающем производстве».

Задание. Изучить дефекты, возникающие при переработке мяса птицы.

Лабораторная работа 6. Тема «Хранение мясного сырья на холодильнике и в складах»

Задание. Рассчитать усушку колбасы полукопченной, изготовленной в пределах Алтайского края, которая хранилась в холодильнике, расположенном в первой зоне, в течение 21 суток при температуре от -7 до -9 °С.

Лабораторная работа 7. Тема «Автоматизированные системы в организации учета и отчетности на предприятиях мясной промышленности».

Задание. Изучить характеристики программных средств на рынке.

Лабораторная работа 8. Тема «Учет массы молока-сырья (сливок), принятого в переработку и расчет за него».

Задание. Провести расчеты фактической массы нетто молока-сырья в показатели условной массы по базисной общероссийской норме массовой доли жира.

Лабораторная работа 9. Тема «Документальное оформление и учет заготовок молочного сырья».

Задание. Изучить документальное оформление и учет заготовок молочного сырья.

Лабораторная работа 10. Тема «Организация работ по нормированию материальных ресурсов».

Задание. Изучить расчетно-аналитический и опытный методы разработки норм расхода сырья и материалов.

Лабораторная работа 11. Тема «Расчет норм расхода молока-сырья».

Задание. Расчет норм расхода сырья на 1 т продукции производится с учетом состава сырья и продуктов.

Лабораторная работа 12. Тема «Определение норм расхода молока базисной жирности».

Задание. Пересчитать молоко базисной жирности по нормы расхода на питьевое молоко и кисломолочных напитков

Лабораторная работа 13. Тема «Производственные потери».

Задание. Рассчитать потери сырья по разным технологическим операциям.

Лабораторная работа 14. Тема «Учет движения готовой продукции и производственных запасов».

Задание. Разработать движение молочного сырья и полуфабрикатов (молока, сливок и др.), по предприятию из цеха в цех.

Лабораторная работа 15. Тема «Автоматизированные системы учета товарно-материальных ценностей».

Задание. Изучить учет товарно-материальных ценностей в технологических процессах.

3.1.3.ОЦЕНИВАНИЕ ЛАБОРАТОРНОЙ РАБОТЫ

Шкала оценивания	Критерии оценивания	Компетенция
Зачтено	-полно, правильно излагает (отображает письменно) содержание вопроса, хорошо знает терминологию, владеет методиками проведения исследования - знает основной материал, но допускает неточности в дисциплинарной терминологии и методологии проведения работы	ПК-3
Не зачтено	обучающийся допускает пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, не владеет или не может применить классические методики проведения работы, нет ответа на поставленные вопросы.	

3.1.4. Вопросы для контрольной работы (для заочного обучения)

1. Какие производства относят к основному производству мясокомбината?
2. Каковы требования ГОСТ на разных животных и птицу для убоя?
3. Какова структура ветеринарной службы в России, ее задачи и функции?
4. Каков порядок регистрации предприятия? Укажите основные регистрационные документы.
5. Федеральные законы. Санитарные нормы и правила. Санитарные правила.
6. Что принимают при переработке в качестве калькуляционной единицы?
7. Как подразделяют колбасные изделия в зависимости от тепловой обработки?
8. Как подразделяются колбасные изделия в зависимости от состава используемого сырья?
9. Что входит в статью «Вспомогательные материалы». Как учитываются «Возвратные отходы»?
10. Как учитываются вспомогательные материалы в себестоимости отдельных видов мясных изделий?
11. Организация производственного учета мясной отрасли.
12. Какие принципы производственного учета вам известны?
13. Что такое калькулирование себестоимости?
14. Основные признаки классификации затрат.
15. Что относится к переменным расходам? Что такое постоянные затраты?
16. Что служит сырьем для колбасного производства? Что относится к возвратным отходам в колбасном производстве?
17. Каковы ветеринарно-санитарные требования к проектированию, содержанию и эксплуатации предприятий мясной промышленности?
18. Основы производственного учета.
19. Нормативный метод учета по рапортам. Движение сырья.
20. Нормы потерь по основным и дополнительным операциям при выработке молочных продуктов (на примере сливок, сметаны, кисломолочных напитков).
21. Степень использования основных частей молока при выработке белковых молочных продуктов.
22. Дать определение показателю «выход готового продукта» (теоретический, нормативный, фактический).
23. Сущность и понятие «степень перехода» составных частей молока при выработке молочных продуктов.
24. Нормативный метод расхода сырья в сыродельной отрасли.
25. Пути снижения усушки при хранении полутвердых сыров.
26. Поэлементные нормы потерь в производстве мягких и твердых сыров.
27. Поэлементные нормы потерь сухих веществ в производстве молочных консервов.
28. Нормы выхода сыворотки и пахты при производстве творога, сыра, казеина, масла.
29. Нормативный порядок ведения первичного учета и оперативного контроля над расходом сырья на молочном заводе.
30. Нормы расхода вспомогательных материалов при производстве молочных консервов.

Вариант заданий контрольной работы
(в соответствии с шифром зачетной книжки)

Предпоследняя цифра шифра	Последняя цифра шифра									
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
0	1,10,30	2,11,29	3,12, 28	4, 13, 27	5, 14, 26	6, 15, 25	7, 16, 24	8, 17, 23	9, 18, 22	10, 19, 21
1	11, 20, 29	12, 19, 28	13, 18, 27	14, 17, 26	15, 16, 25	1, 16, 24	2, 17, 23	3, 18,22	4, 19, 20	5, 13, 21
2	10, 19, 25	11, 20, 24	9, 12, 21	8, 13, 23,	7, 14, 24	8, 15, 25	9, 16, 26	10, 17, 27	11, 18, 28	12, 19, 29
3	9, 20, 29	8, 19, 28	7, 18, 27	6, 17, 26	5, 16, 25	4, 17, 24	3, 15, 23	2, 14, 22	1, 13, 21	3, 11, 20
4	8, 16, 26	7, 18, 25	6, 17, 24	5, 18, 23	4, 19, 24	3, 18, 22	2, 20, 30	1, 15, 29	2, 14, 24	4, 13, 27
5	7, 15, 23	6, 19, 24	5, 18, 25	4, 17, 26	3, 18, 27	2, 17, 28	1, 19, 29	2, 16, 27	3, 13, 23	5, 15,25
6	6, 16,26	7,17,27	8, 18, 28	9, 19, 29	1, 9, 27	2, 10, 28	3, 11,27	4, 12, 26	5, 13, 25	6, 14, 24
7	5, 14, 24	4, 15, 25	3, 16, 26	2, 17, 27	1, 18, 28	6, 19, 29	7, 20, 30	8, 21, 29	9, 22, 29	10, 23, 30
8	4, 13, 23	11, 23, 29	10, 22, 28	9, 21, 27	8, 20, 26	7, 19, 25	6, 18, 24	7, 17, 23	5, 16, 22	4, 15, 21
9	3, 12, 22	7, 19, 21	8,20, 29	9, 21, 28	5, 20, 27	4, 19, 26	3, 18, 25	3, 17, 24	2, 16, 23	1, 16,22

3.1.4. Оценивание контрольной работы (заочное обучение)

Критерии оценивания результатов обучения	Показатели оценивания результатов обучения	Код компетенции
Зачтено (достаточный уровень)	- задание работы соответствует шифру зачетной книжки; - контрольная работа оформлена в соответствии с существующими требованиями; - содержательная часть содержит всю необходимую полноту информации; - в работе использован актуальный ссылочный материал.	ПК-3
Не зачтено (не достаточный уровень)	- задание контрольной работы не соответствует шифру зачетной книжки; - допущены существенные ошибки в оформлении контрольной работы; - содержательная часть избыточна либо недостаточно полно изложена; - в работе использован устаревший ссылочный материал либо ссылки на неразрешенные источники.	

3.2. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Вопросы к зачету:

1. Какие производства относят к основному производству мясокомбината?
2. Каким документом оформляют поступление мяса и субпродуктов?
3. Каким документом оформляют брак при переработке мяса?
4. Каковы требования ГОСТ на разных животных и птицу для убоя?
5. Какова структура ветеринарной службы в России, ее задачи и функции?
6. Каков порядок регистрации предприятия? Укажите основные регистрационные документы.
7. Федеральные законы. Санитарные нормы и правила. Санитарные правила.
8. Что принимают при переработке в качестве калькуляционной единицы?
9. Как подразделяют колбасные изделия в зависимости от тепловой обработки?

10. Как подразделяются колбасные изделия в зависимости от состава используемого сырья?
11. Что входит в статью «Вспомогательные материалы»?
12. Как учитываются «Возвратные отходы»?
13. Каким образом учитывается кишечная оболочка в себестоимости колбасных изделий?
14. Что принимают при переработке мяса в качестве калькуляционной единицы?
15. Как учитываются вспомогательные материалы в себестоимости отдельных видов мясных изделий?
16. Организация производственного учета мясной отрасли.
17. Какие принципы производственного учета вам известны?
18. Что такое калькулирование себестоимости?
19. Основные признаки классификации затрат.
20. Что относится к переменным расходам?
21. Что такое постоянные затраты?
22. Методы учета затрат.
23. Сущность попередельного метода учета затрат.
24. Сущность позаказного метода учета затрат.
25. Чем характеризуется нормативный метод учета затрат?
26. Что применяют для распределения затрат между категориями мяса?
27. Что служит сырьем для колбасного производства?
28. Что относится к возвратным отходам в колбасном производстве?
29. При калькулировании себестоимости колбасных изделий нужно ли учитывать незавершенное производство?
30. Каковы ветеринарно-санитарные требования к проектированию, содержанию и эксплуатации предприятий мясной промышленности?
31. Что такое ветеринарная справка? Требования к оформлению.
32. Порядок приемки сырого молока и документы первичного учета.
33. Основы учета массы заготавливаемого молока-сырья и документальное оформление.
34. Точность измерения молока при приемке и виды массоизмерительных приборов.
35. Задачи, сущность нормирования материальных ресурсов. Виды нормативов.
36. Требования к нормам расхода сырья на выпуск молочных продуктов.
37. Виды нормативов. Нормы расхода сырья при производстве молочных продуктов.
38. Основные методы разработки норм расхода сырья и материалов. Ответственные лица на предприятиях за эту работу.
39. Нормы расхода сырья на маслодельную и сыродельную продукцию.
40. Нормы расхода сырья на цельномолочную продукцию.
41. Основы пересчета действующих норм расхода сырья в показатели молока базисной жирности.
42. Учет заготовок молока. Формы для заполнения и учета сырья.
43. Принципы объемного метода приемки молока. Схема приемки молока.
44. Приборы учета физической массы сырого молока, их погрешность.
45. Первичные документы при приемке молока и ее порядок.
46. Размерность величин норм расхода, потерь и отходов сырья по отраслям производства.
47. Основные методы разработки норм расхода сырья и материалов на предприятиях. Ответственные лица за эту работу.
48. Нормы расхода сырья при производстве молочных продуктов. Базовые показатели для их определения.
49. Цеховые нормы расхода сырья в пересчете на молоко базисной жирности.
50. Формирование значений потерь при производстве молочных продуктов.
51. Поэлементные потери при выработке цельномолочных продуктов.

52. Поэлементные потери в сыроделии и маслоделии.
53. Основы пересчета норм расхода сырья на творожные продукты.
54. Основы пересчета норм расхода сырья при выработке плавленых сыров.
55. Нормы расхода сырья и нормы предельно допустимых потерь в производстве молочных консервов.
56. Нормирование расхода сырья в маслодельной отрасли.
57. Формирование потерь в маслоделии.
58. Пересчет норм расхода сырья в молоко базисной жирности в производстве масла различных видов.
59. Нормы расхода сырья и их пересчет в молоко базисной жирности в производстве сгущенных продуктов.
60. Нормы расхода вторичного молочного сырья на выпуск нежирной молочной продукции и при реализации сырья.

Оценивание ответа на зачете:

Критерии оценивания результатов обучения	Показатели оценивания результатов обучения	Код компетенции
<i>Зачтено</i> (пороговый уровень)	Обучающийся выполнил программу учебной дисциплины, показал знание основного учебного материала, умеет самостоятельно выполнять практические задания по дисциплине, владеет навыками, формируемыми дисциплиной, освоил компетенции, предусмотренные программой дисциплины.	ПК-5
<i>Не зачтено</i> (ниже порогового уровня)	Обучающийся не выполнил значительную часть выше указанных требований	ПК-5

4. ИТОГОВЫЙ ТЕСТ ДЛЯ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

ИТОГОВЫЙ ТЕСТ ДЛЯ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ ПК-5

по дисциплине «Производственный учет и отчетность»

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-1_{ПК-3} Использует знания при стандартизации и сертификации испытаний производства продуктов животного происхождения с целью учета сырья и готовой продукции

Содержательный элемент 7 (Знает основные понятия, в сфере стандартизации, подтверждения соответствия и аккредитации в отрасли; формы и схемы подтверждения соответствия сельскохозяйственной и пищевой продукции; содержание документов о соответствии продукции; требования к органам по сертификации в России; требования к техническим условиям на пищевую продукцию; классификацию стандартов, структуру стандартов и технических условий, стадии разработки стандартов, требования к построению и содержанию технологических инструкций).

Тип заданий: закрытого типа (выбор одного правильного ответа из предложенных вариантов)

Вариант задания 1.

Какой документ не относится к типовым формам первичной документации?

1. приходный ордер;
2. накладная;
3. счет на оплату сырья;
4. карточка складского учета сырья.

Правильный ответ: 4 – карточка складского учета сырья

Вариант задания 2.

Документом, сопровождающим партию молока-сырья, не является...

1. товарно-транспортная накладная;
2. ветеринарное свидетельство;
3. протокол испытаний показателей безопасности;
4. договор на поставку молока.

Правильный ответ: 4 – договор на поставку молока

Вариант задания 3.

Что не относится к функциям производственного учета?

1. регистрация затрат и представление отчета;
2. определение или оценка величины затрат;
3. принятие управленческих решений;
4. анализ затрат.

Правильный ответ: 3 – принятие управленческих решений

Вариант задания 4.

Положительный экономический эффект достигается, когда:

1. Плановая себестоимость выше фактической.
2. Фактическая себестоимость выше плановой.
3. Общепроизводственные расходы выше производственных.

Правильный ответ: 1 – За счет снижения фактической себестоимости в сравнении с плановой достигается положительный экономический эффект.

Тип заданий: закрытого типа (несколько ответов)

Вариант задания 5.

Какие расходы относятся к прямым производственным затратам:

1. материалы и оплата труда производственного персонала.

2. заработная плата управленческого персонала.
3. затраты на оплату аренды складских помещений.
4. суммы начисленной амортизации по основным средствам, используемым при производстве товаров, работ, услуг.

Правильный ответ: 1 и 4

Вариант задания 6.

Какие из приведенных ниже расходов относятся к составу косвенных (непрямых)?

1. Заработная плата директора предприятия.
2. Затраты на отопление цеха.
3. Затраты на материалы на производство продукции.

Правильный ответ: 1 и 2

Тип заданий: открытого типа (дополнение)

Вариант задания 7

Если на оборудовании производится только один вид продукции, то амортизацию относят в состав _____ расходов.

Правильный ответ: Прямых производственных

Вариант задания 8

Пользователями информации производственного учета является _____ и _____.

Правильный ответ: работники предприятия и директор.

Вариант задания 9

В бухгалтерском учете производственные расходы группируются _____ и _____.

Правильный ответ: По элементам и статьям.

Вариант задания 10

Готовая продукция – это...

Правильный ответ: произведенная и сданная на склад.

Вариант задания 11

В зависимости от технологии и организации производства на предприятиях по переработке молока применяется...

- А) пооперационный метод учета затрат;
- В) позаказный метод учета затрат;
- С) попередельный метод учета затрат;
- Д) нормативный метод учета затрат.

Вариант задания 12

Для контроля качества молока при приемке лаборант отбирает пробу молока в количестве ... мл.

Правильный ответ: 250-500 мл

Вариант задания 13

Молоко, предназначенное для изготовления продуктов детского и диетического питания, должно соответствовать требованиям ... сорта

Правильный ответ: высшего

Тип заданий: закрытого типа (несколько ответов)

Вариант задания 14

Какие операции включает в себя механическая обработка молока:

1. очистка
2. нормализацию
3. охлаждение

4. сепарирование
5. восстановление
6. гомогенизацию
7. пастеризацию,

Правильный ответ: 1, 2, 6

Тип заданий: закрытого типа (установить соответствие)

Вариант задания 15

Выберите варианты соответствия.

Показатель молока	Единицы измерения
1. Кислотность молока	А) в градусах Ареометра, °А
2. Плотность молока	Б) в градусах Цельсия, °С
3. Температура молока	В) в градусах Тернера, °Т

Правильный ответ: 1-В, 2-А, 3-Б

Вариант задания 16

Выберите варианты соответствия при какой температуре и производят молочный продукт.

Наименования операции с молочным продуктом	Температура °С
1. Для получения сливок с желаемой массовой долей жира молоко сепарируют при температуре	А) 85-90 °С
2. Основные показатели качества молока и молочных продуктов определяют при температуре	Б) 35-40 °С
3. Сливки первого сорта при выработке сладкосливочного масла пастеризуют при температуре	В) 20 °С

Правильный ответ: 1-Б, 2-В, 3-А

Тип заданий: закрытого типа (выбор одного правильного ответа из предложенных вариантов)

Вариант задания 17

Определение цвета, запаха, вкуса и консистенции проводят ...

1. органолептическим методом по ГОСТ 28283-89 «Молоко коровье. Метод органолептической оценки запаха и вкуса»
2. ареометрическим методом по ГОСТ 3625-84 «Молоко и молочные продукты. Методы определения плотности»
3. методом фильтрования по ГОСТ 8218-86 «Молоко. Методы определения чистоты»
4. методом подсчета колоний мезофильных аэробных и факультативноанаэробных микроорганизмов по ГОСТ Р 53430-2009 «Молоко и продукты переработки молока. Методы микробиологического анализа»

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 18

Массовую долю белка в молоке определяют ...

1. по изменению вязкости визуальным способом и с применением вискозиметра ГОСТ Р 54077-2010 «Молоко. Методы определения количества соматических клеток по изменению вязкости»
2. методом подсчета колоний мезофильных аэробных и факультативноанаэробных микроорганизмов по ГОСТ Р 53430-2009 «Молоко и продукты переработки молока. Методы микробиологического анализа»
3. методом измерения массовой доли общего азота по Кьельдалю по ГОСТ 23327-98 «Молоко и молочные продукты. Метод измерения массовой доли общего азота по Кьельдалю»

и определение массовой доли белка»

4. кислотным методом Гербера по ГОСТ 5867-90 «Молоко и молочные продукты. Методы определения жира»

Правильный ответ: 3.

Тип заданий: закрытого типа (несколько ответов)

Вариант задания 19

В состав молока входят белки

1. казеин
2. альбумин
3. глобулин
4. лактоза

Правильный ответ: 1, 2, 3.

Вариант задания 20

На качество молока решающее влияние оказывают следующие факторы ...

1. нормальное кормление молочного скота; качество воды на ферме, которая должна быть чистой, без запахов и привкусов
2. технология раздача кормовых средств на животноводческой ферме
3. закупочная цена на сырье-молоко, которое зависит от качества молока
4. состояние здоровья коров и содержание животных в нормальных условиях; уход за животными и гигиена получения молока

Правильный ответ: 1, 2, 3, 4

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-2_{ПК-3} Умеет рассчитывать нормативы выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов животного происхождения

Содержательный элемент 7 (Применяет схемы подтверждения соответствия сельскохозяйственной и пищевой продукции; применять меры ответственности за нарушение требований технических регламентов; реализовывать функции и применять методы стандартизации; реализовывать требования к обеспечению качества и безопасности при изготовлении, хранении, перевозке пищевой продукции; проводить маркировку пищевых продуктов)

Тип заданий: закрытого типа (выбор одного правильного ответа из предложенных вариантов)

Вариант задания 1

К порокам консистенции молока относится

1. водянистая, творожистая, бродящая консистенция
2. маслянистая, пригорелая консистенция
3. соленая, вяжущая, мыльная консистенция
4. посторонняя, водянистая, мыльная консистенция

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 2

От чего зависит продолжительность бактерицидной фазы молока?

1. температуры охлаждения
2. длительности хранения
3. кислотности молока
4. содержания витамина С

Правильный ответ: 1 – температуры охлаждения.

Вариант задания 3

Определение КМАФАнМ в молоке проводится ...

1. по ГОСТ Р 52814-2007 «Продукты пищевые. Методы выявления бактерий *Salmonella*»

2. методом подсчета колоний мезофильных аэробных и факультативноанаэробных микроорганизмов по ГОСТ Р 53430-2009 «Молоко и продукты переработки молока. Методы микробиологического анализа»

3. по изменению вязкости визуальным способом и с применением вискозиметра ГОСТ Р 54077-2010 «Молоко. Методы определения количества соматических клеток по изменению вязкости»

4. методом с использованием кислоты в жиромерах

Правильный ответ: 2.

Вариант задания 4

Какое мясо не допускается использовать для изготовления натуральных полуфабрикатов?

1. мясо размороженное

2. мясо птицы

3. мясо быков, яков, хряков, баранов и козлов, так как мясо этих животных имеет неприятный запах

4. мясо, замороженное более одного раза

Правильный ответ: 4 – мясо, замороженное более одного раза

Вариант задания 5

Срок хранения и реализации охлажденных крупнокусковых полуфабрикатов с момента окончания технологического процесса составляет ...

1. 12 ч.

2. 24 ч, в том числе на предприятии-изготовителе – 12 ч.

3. 72 ч, в том числе на предприятии-изготовителе – 12 ч.

4. 48 ч, в том числе на предприятии-изготовителе – 12 ч.

Правильный ответ: 4 – 48 ч, в том числе на предприятии-изготовителе – 12 ч

Вариант задания 6

Перед отправкой с предприятия-изготовителя охлажденные крупнокусковые полуфабрикаты должны иметь температуру внутри продукта ...

Варианты ответа:

1. 12 °С и не выше 16 °С.

2. 10 °С и не выше 14 °С.

3. не ниже 0 и не выше 8 °С.

4. 16 °С и не выше 20 °С.

Правильный ответ: 3 – не ниже 0 и не выше 8 °С

Тип заданий: закрытого типа (несколько ответов)

Вариант задания 7

В каком виде используют мясопродукты и субпродукты для изготовления ливерной колбасы?

Варианты ответа:

1. парном

2. мороженом

3. соленом

4. копченом

5. охлажденном

6. размороженном

Правильный ответ: 1, 3, 5, 6 – парном, соленом, охлажденном, размороженном.

Вариант задания 8

На сколько частей производят разделку говяжьих полутуш направленных на выработку полуфабрикатов? Назовите наиболее ценные части

Назовите наиболее ценные части, на которые проводят разделку говяжьих полутуш направленных на выработку полуфабрикатов:

1. лопаточная часть, шейная часть
2. грудинка, тазобедренный,
3. передняя часть, средняя часть, задняя часть
4. передняя и задняя часть
5. поясничный и спинной обруб

Правильный ответ: 2, 5 – грудинка, тазобедренный, поясничный и спинной обруб

Вариант задания 9

, технологии изготовления, колбасные изделия подразделяют на ...:

К колбасным изделиям в зависимости от способа термической обработки относится:

1. копченые (сырокопченые и варено-копченые)
2. сырокопченые и варено-копченые
3. вареные, полукопченые,
4. сыровяленые

Правильный ответ: 1, 3, 4 – копченые (сырокопченые и варено-копченые), вареные, полукопченые, сыровяленые

Тип заданий: открытого типа (дополнение)

Вариант задания 10

Бульон от варки субпродуктов добавляют в ливерные колбасы для придания _____ консистенции фарша

Правильный ответ: нежной

Вариант задания 11

При производстве вареных колбас применяют говядину и свинину в _____ состоянии.

Правильный ответ: парном

Вариант задания 12

Высокую влагоемкость, нежность и высокие выходы при изготовлении вареных колбас обеспечивает _____ мясо.

Правильный ответ: парное

Вариант задания 13

При использовании _____ мяса получают хорошего качества все виды колбас.

Правильный ответ: охлажденного мяса

Вариант задания 14

Не допускается к использованию для производства изделий высших сортов колбас мясо _____.

Правильный ответ: замораживаемое дважды

Вариант задания 15

Сроки хранения вареных, фаршированных колбас, сосисок, сарделек при температуре 8°C составляет _____ часов.

Правильный ответ: 24 – 48 часов

Вариант задания 16

При посоле мяса для вареных колбас необходимо количество соли _____ к массе мяса.

Правильный ответ: 2-2,5 %

Вариант задания 17

При посоле мяса для полукопченых и копченых колбас необходимо количество соли _____ к массе мяса.

Правильный ответ: 3-3,5 %

Вариант задания 18

Кратковременный посол применяют при выработке _____ колбас.

Правильный ответ: вареных колбасных

Тип заданий: закрытого типа (установить соответствие)

Вариант задания 19

Выберите варианты соответствия между сроками хранения и реализаций видов мясной продукции

Вид полуфабрикатов	Сроками хранения и реализаций
1. Охлажденные мелкокусковые полуфабрикаты с момента окончания технологического процесса	А. 48 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч
2. Охлажденные порционные полуфабрикаты с момента окончания технологического процесса	Б. 24 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч
3. Охлажденные крупнокусковые полуфабрикаты с момента окончания технологического процесса	В. 36 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12

Правильный ответ: 1-Б; 2-В; 3-А.

Вариант задания 20

Выберите варианты соответствия сроков хранения с наименованием мясных продуктов

Наименования мясных продуктов	Срок хранения
1. вареные, фаршированные колбас, сосиски, сардельки при температуре 8 °С	А) 12 час
2. мясные консервы при температуре 8 °С	Б) 24 – 48 час
3. Колбасные изделия: ливерные, кровяные, зельцы при температуре 6 °С	В) до 3 лет

Правильный ответ: 1-Б, 2-В, 3-А

ОЦЕНИВАНИЕ ОТВЕТА НА ИТОГОВЫЙ ТЕСТ:

5-ти балльная шкала оценивания	Критерии оценивания*
Отлично (высокий уровень)	выставляется, если задание выполнено на 75-100%
Хорошо (продвинутый уровень)	выставляется, если задание выполнено на 61-74%
Удовлетворительно (пороговый уровень)	выставляется студенту, если задание выполнено на 41-60%
Неудовлетворительно (ниже порогового уровня)	выставляется студенту, если задание выполнено менее чем на 40%

* разработчик может использовать предлагаемые критерии оценки или предложить собственные.