

ФГБОУ ВО НОВОСИБИРСКИЙ ГАУ

Кафедра технологии и товароведения пищевой продукции

Рег. № ПФП.04-12
« 07 » 10 2022 г.

УТВЕРЖДЕН

на заседании кафедры

Протокол от « 5 » 10 2022 г. № 3

Заведующий кафедрой


С.Л. Гаптар
(подпись)

**ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

Б1.В.04 Учет и отчетность на предприятиях пищевой отрасли

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Код и наименование направления подготовки (специальности)

Новосибирск 2022

**Паспорт
фонда оценочных средств**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Организация входного контроля на предприятии	ПК-2	Коллоквиум, собеседование
2	Виды производственного учета	ПК-2	Коллоквиум, собеседование
3	Расчет норм расхода сырья в цельномолочном производстве	ПК-2	Коллоквиум, собеседование
4	Расчет норм расхода сырья в маслоделии	ПК-2	Коллоквиум, собеседование
5	Расчет норм расхода сырья в сыроделии	ПК-2	Коллоквиум, собеседование
6	Расчет норм расхода сырья в молочноконсервном производстве	ПК-2	Коллоквиум, собеседование
7	Особенности учета и отчетности отдельных производств на мясоперерабатывающем предприятии	ПК-2	Коллоквиум, собеседование
8	Контрольная работа	ПК-2	Вопросы к контрольной работе
9	Промежуточная форма отчетности (экзамен)	ПК-2	Контрольные вопросы, тест

ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ УСПЕВАЕМОСТИ

Вопросы для коллоквиумов и собеседования

1. В чем сущность и задачи производственного учета?
2. Назовите принципы организации производственного учета, применяемые на предприятиях мясной и молочной отрасли.
3. Характеристика предприятий, входящих в состав мясо- и молкомбината.
4. Характеристика организационной структуры мясо- и молкомбината.
5. Материальный баланс сырья и продуктов. Каковы его основные составляющие?
6. Что можно определить на основе анализа материального баланса производства?
7. Что такое норма и нормативы? Какое значение в учете сырья и продуктов они имеют?
8. Из чего складываются материальные затраты производства?
9. Какие методы учета расходов применяются в промышленном производстве?
10. Характеристика производственной структуры предприятия. Чем она определяется?
11. Характеристика производственных запасов и признаки их классификации. Назовите классификационные группы производственных запасов и их оценку.
12. Организация заготовок сырья на мясоперерабатывающих и молокоперерабатывающих предприятиях.
13. Основные принципы и задачи учета производственных запасов.
14. Характеристика видов учета, используемых на предприятии.
15. Организация учета материалов в производственных цехах.
16. Учет затрат на производство в мясной и молочной промышленности.
17. Исчисление себестоимости продукции в мясной и молочной промышленности.
18. Понятие «автоматизированные информационные технологии в учете».
19. Перечислите требования к организации автоматизированных информационных технологий.
20. Как произвести расчет сырья и продуктов по цехам?
21. Как ведут расчет расхода вспомогательного сырья и материалов?
22. Что относят к основному и вспомогательному сырью мясоперерабатывающего и молокоперерабатывающего производства?
23. Что такое первичные учетные документы?
24. Что такое унификация документов?
25. Дайте определение процессу «нормализация молока».
26. Перечислите возможные способы нормализации молока.

27. Расчет норм расхода молока базисной жирности.
28. Нормативный метод учета.
29. Учет выработки готовой продукции.
30. Документы оформляемые при учете сырья и выработке готовой продукции.
31. Учет вторичного молочного сырья.
32. Что такое брак продукции. Виды брака. Учет брака продукции.
33. Особенности учета по нормативному методу на предприятиях молочной промышленности.
34. Особенности учета по рецептурному методу на предприятиях молочной промышленности.
35. Особенности учета при созревании сыров.
36. Структура рапорта на предприятиях молочной промышленности.
37. Структура отчета мастера на предприятиях молочной промышленности.
38. Классификация норм расхода сырья в молочном производстве.
39. Сопроводительные документы при транспортировке скота. Их назначение, содержание, срок действия.
40. Схема документального оформления предубойного содержания скота.
41. Порядок расчетов за сданный скот по массе и упитанности.
42. Документооборот в цехе подготовки сырья.
43. Движение сырья и продукции на складе (холодильнике).

Критерии оценки:

- оценка «зачтено» выставляется студенту, который твердо усвоил программный материал, грамотно и по существу, без существенных неточностей отвечает на вопросы, владеет навыками и приемами выполнения практических заданий;
- оценка «не зачтено» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает принципиальные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические задания.

Вопросы для выполнения контрольной работы

1. Виды учета на перерабатывающих предприятиях.
2. Учет закупок молока.
3. Что такое базисная жирность молока? Расчет норм расхода молока базисной жирности.
4. Нормативный метод учета.
5. Задачи производственного учета.
6. Факторы, влияющие на состояние производственного учета.
7. Виды материального баланса. Элементы материального баланса.
8. Метрологическое обеспечение производства, его роль в организации

учета.

9. Особенности учета по жиробалансу на предприятиях молочной промышленности.
10. Структура рапорта на предприятиях молочной промышленности.
11. Отчетность в приемном отделении молока.
12. Учет и отчетность на сыродельном заводе.
13. Учет движения сырья, материалов и готовой продукции.
14. Организация складского учета материалов.
15. Первичные документы по приемке молока.
16. Составления акта о перерасходе сырья.
17. Проведение контрольных выработок.
18. Структура договора поставок молока-сырья.
19. Виды потерь сырья и готовой продукции. Учет потерь.
20. Факторы, влияющие на выход готовой продукции.
21. Учет движения припасов и материалов на складах.
22. Норма расхода сырья. Понятие, классификация, формирование.
23. Уравнения материального баланса.
24. Технологические журналы, их назначение и содержание.

Критерии оценки:

- оценка «зачтено» выставляется студенту, если содержание ответов на вопросы в контрольной работе в целом соответствует теме задания, продемонстрировано знание фактического материала и уверенное владение понятийно- терминологическим аппаратом дисциплины, отсутствуют ошибки в употреблении терминов, ответы четко структурированы и выстроены в заданной логике, работа выполнена аккуратно.

- оценка «не зачтено» выставляется студенту, если содержание ответов в контрольной работе не соответствует теме задания или соответствует ему в очень малой степени, продемонстрировано крайне низкое знание фактического материала и слабое владение понятийно- терминологическим аппаратом дисциплины, присутствуют многочисленные ошибки в употреблении терминов, ответ представляет собой сплошной текст без структурирования, нарушена заданная логика, работа выполнена неаккуратно.

ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ

Вопросы к экзамену

1. Производственный учет, его сущность и роль в системе управления.
2. Какими нормативными документами оформляется приемка молочного сырья?
3. Что обозначает термин «базисная жирность»? Как рассчитывается количество молока и сливок в пересчете на жир и белок базисный?

4. Какие данные отражаются в реестре и ТТН?
5. Как оформляется акт на несоответствие молока по сортности?
6. Назначение материальных расчетов в молочной промышленности?
7. Производственные потери. Как исчисляются потери в производстве цельномолочной продукции?
8. Понятие «Норма расхода сырья». Классификация норм расхода.
9. Какие факторы влияют на нормы расхода молока в цельномолочном производстве? Как рассчитываются нормы расхода сырья на цельномолочное производство?
10. Как определяется выход молочной продукции? Какие факторы влияют на выход готовой продукции?
11. Как рассчитывается фактическая норма расхода смеси на производство сыра? Как определить выход сыра?
12. Документация для количественного учета показателей сырья и готовой продукции при выработке сгущенных молочных консервов.
14. Обязанности ответственных лиц за организацию учета и отчетности на предприятии молочной промышленности.
15. Ежедневный анализ работы предприятия по рапортам.
16. Схема проведения производственно-документальной ревизии.
17. Проведение контрольных выработок.
18. Структура договора поставок сырья.
19. Учет готовой продукции на предприятиях молочной промышленности.
20. Расчет норм расхода в маслоделии.
21. Ведение рапортов.
22. Первичная учетная документация.
23. Понятие затрат на производство. Их классификация.
24. Какие факторы влияют на выход готовой продукции?
25. Технологические журналы, их назначение и содержание.
26. Производственный учет по жиробалансу.
27. Производственный учет с использованием нормативного метода с отчетностью за 15 дней.
28. Производственный учет с использованием рецептурного метода учета с применением рецептов-расчетов.
29. Дайте определение процессу «нормализация молока». Перечислите возможные способы нормализации молока. Охарактеризуйте сущность нормализации молока смешением и в потоке.
30. Учет движения припасов и материалов на складах.
31. Учет вторичного молочного сырья.
32. Виды материального баланса. Элементы материального баланса.
33. Метрологическое обеспечение производства, его роль в организации учета

Критерии оценки экзамена:

Отметка **«отлично»** выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.

Отметка **«хорошо»** выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.

Отметка **«удовлетворительно»** выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, демонстрирует недостаточно систематизированы теоретические знания программного материала, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.

Отметка **«неудовлетворительно»** выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки при его изложении, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы.

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

Задания для оценки сформированности компетенции «ПК-2»:

Задания закрытого типа

1. Норма расхода включает: а) чистый, теоретический расход сырья на выпуск продукции; б) потери сверх утвержденных норм естественной убыли в производстве; в) технологические потери; г) отходы и потери, вызванные несоблюдением установленных технологических режимов.

Ответ: а, в

2. Максимально допустимое плановое количество сырья и материалов, используемое для производства единицы продукции установленного качества – это: а) технологические потери, б) выход продукции в) норма расхода.

Ответ: в

3. Регулирование массовой доли жира, сухих веществ, СОМО, влаги в таком соотношении, которое должно быть между ними в готовом продукте в соответствии с требованиями нормативно-технической документации, называется: а) гомогенизация, б) нормализация, в) сепарирование

Ответ: б

4. Учитывается ли живая масса при определении категории телят: а) да б) нет в) только у телят-молочников

Ответ: в

5. Что такое скот для убоя: а) животные независимо от пола, возраста и упитанности; б) сельскохозяйственные животные, предназначенные для убоя, независимо от пола, возраста и упитанности; в) животные, забитые на предприятиях мясной промышленности

Ответ: б

Задания открытого типа

1. Дать определение показателю «выход готовой продукции» _____

2. Из чего складываются поэлементные нормы потерь в аппаратном цехе молочного завода _____

3. От чего будут зависеть нормы расхода сырья в маслодельном производстве? _____

4. С какой целью проводят контрольные выработки молочных и мясных продуктов? _____

5. Масса сырья, затраченного на производство единицы массы готового продукта, - это _____

МАТРИЦА СООТВЕТСТВИЯ КРИТЕРИЕВ ОЦЕНКИ УРС СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Критерии оценки	Уровень сформированности компетенций
Оценка по пятибалльной системе	
«Отлично»	«Высокий уровень»
«Хорошо»	«Повышенный уровень»
«Удовлетворительно»	«Пороговый уровень»
«Неудовлетворительно»	«Не достаточный»
Оценка по системе «зачет»- «не зачет»	
«Зачтено»	«Достаточный»
«Не зачтено»	«Не достаточный»

Методические материалы, определяющие процедуру оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующей этапы формирования компетенций

1. Положение «О балльно-рейтинговой системе аттестации студентов»: СМК ПНД 08-01-2022, введено приказом от 28.09.2011 № 11 (http://nsau.edu.ru/file/403: режим доступа свободный).

2. Положение «О проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ»: СМК ПНД 01-2022, введено в действие приказом от 03.08.2015 № 11 (http://nsau.edu.ru/file/104821: режим доступа свободный).

Составитель
доцент кафедры ТТШП, к.т.н.  О.В. Лисиченок

« 5 » 10 2022 г.