

ФГБОУ ВО Новосибирский государственный аграрный университет
Кафедра технологии и товароведения пищевой продукции

Рег. № ТМ и МП 03-67

« 07 10 20 22 г.

Утвержден

на заседании кафедры

Протокол от « 05 10 20 22 г.



Заведующий кафедрой

С.Л. Гаптар

Фонд
оценочных средств

Б1.В.ДВ.7.1. Производственный учет и отчетность в мясной
отрасли

19.03.03 – Продукты питания животного происхождения

НОВОСИБИРСК 2022

10/11

**Паспорт
фонда оценочных средств**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролиру- емой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Предмет, цели и задачи курса. Классификация и задачи Производственного учета на предприятиях мясной отрасли. Мясожировое производство. Точки учета и документация. Перечень операций, подлежащих контролю в цехе убоя скота и разделки туш. Виды брака и порядок списывания. Материальный баланс, расчет сырья и продуктов.	ОПК-3 ПК-1 ПК-5	Коллоквиум, деловая игра, реферат, тесты
2	Производство пищевых жиров. Характеристика сырья. Технологические схемы вытопки жира из различного сырья. Точки учета, документация. Контроль производства. Материальный баланс, расчет сырья и продуктов производство пищевых жиров.		Коллоквиум, реферат, тесты
3	Учет субпродуктов. Характеристика сырья. Технологические схемы обработки субпродуктов. Точки учета, документация. Материальный баланс, расчет сырья и продуктов обработки субпродуктов.		Коллоквиум, реферат, тесты
4	Учет кишечного сырья. Характеристика сырья. Технологические схемы обработки кишечного сырья. Точки учета, документация. Материальный баланс, расчет сырья и продуктов.		Коллоквиум, реферат, тесты
5	Учет шкуроконсервировочного производства. Характеристика сырья. Технологическая схема обработки кожевенного сырья. Точки учета, документация. Виды брака, порядок списывания и использования. Материальный баланс, расчет сырья и продуктов шкуроконсервировочного производства.		Коллоквиум, реферат, тесты
6	Учет технических фабрикатов. Характеристика сырья. Технологическая схема производства сухих животных кормов. Точки учета и документация.		Коллоквиум, реферат, тесты
7	Учет крови убойных животных. Характеристика		Коллоквиум,

	сырья. Технологическая схема переработки крови. Точки учета, документация.	ПК-1 ПК-5	реферат, тесты
8	Учет сырья и готовых продуктов колбасного производства. Характеристика сырья. Точки учета и контроля. Полуфабрикаты. Учет сырья и готовой продукции полуфабрикатов. Консервное производство.		Коллоквиум, реферат, тесты

**МАТРИЦА СООТВЕТСТВИЯ КРИТЕРИЕВ ОЦЕНКИ УРОВНЮ
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 – незачет»	
«Зачтено»	«Достаточный»
«Не зачтено»	«Не достаточный»

Кафедра технологии и товароведения пищевой продукции
Вопросы для коллоквиумов и собеседования
по дисциплине «Производственный учет и отчетность в мясной отрасли»

Тема: Мясожировое производство. Точки учета и документация. Перечень операций, подлежащих контролю в цехе убоя скота и разделки туш.

1. Взаимоотношения между поставщиками и сдатчиками.
2. Виды учета и отчетности на мясокомбинатах.
3. Документооборот мясожирового производства.
4. Материальный баланс сырья и продуктов мясожирового производства.
5. Информационные потоки в системе учета и контроля на предприятиях мясной промышленности.
6. Классификация и характеристика видов учета.
7. Методы учета и их характеристика.
8. Номенклатура и характеристика статей расходов на предприятиях мясной отрасли для планирования и учета затрат на производство.
9. Организация учета на птицеперерабатывающих предприятиях.
10. Организация учета незавершенного производства
11. Организация учета сырья и готовой продукции в мясожировом производстве.
12. Основы сырьевого расчета в мясожировом производстве.
13. Первичные учетные документы и принципы их составления.
14. Порядок подготовки и доставки скота, птицы и кроликов в хозяйство.
15. Порядок сдачи-приемки скота, птицы и кроликов на предприятиях перерабатывающей промышленности или приемных пунктах заготовительных организаций.
16. Порядок сдачи-приемки скота, птицы и расчета за них у товаропроизводителей.
17. Схема документооборота мясожирового производства.
18. Схема документооборота на базе предубойного содержания.
19. Схема организационной структуры и характеристика технологических связей мясожирового производства.
20. Схема первичного учета движения сырья холодильника.
21. Учет производственных потерь.
22. Учет скота и птицы на базах предубойного содержания.
23. Учетная документация при организации сдачи-приемки скота и птицы.
24. Характеристика методов сдачи приемки и правила оформления учетной документации.

Тема: Производство пищевых жиров

1. Информационные потоки в системе учета и контроля.
2. Классификация и характеристика видов учета.
3. Методы учета и их характеристика.
4. Номенклатура и характеристика статей расходов для планирования и учета затрат на производство пищевых жиров.

5. Организация учета незавершенного производства
6. Первичные учетные документы и принципы их составления.
7. Учет производственных потерь при производстве пищевых жиров.
8. Учет сырья и продуктов жирового производства.

Тема: Учет субпродуктов

1. Информационные потоки в системе учета и контроля субпродуктов.
2. Классификация и характеристика видов учета.
3. Методы учета и их характеристика.
4. Номенклатура и характеристика статей расходов для планирования и учета затрат на производство субпродуктов.
5. Организация учета незавершенного производства
6. Первичные учетные документы и принципы их составления.
7. Учет производственных потерь при обработке, охлаждении и хранении субпродуктов.

Тема: Учет кишечного сырья

1. Информационные потоки в системе учета и контроля кишечного перерабатывающего производства.
2. Классификация и характеристика видов учета.
3. Методы учета и их характеристика.
4. Номенклатура и характеристика статей расходов для планирования и учета затрат на производство кишок.
5. Организация учета кишечного производства.
6. Организация учета незавершенного производства
7. Первичные учетные документы и принципы их составления.
8. Учет производственных потерь при переработке кишок.

Тема: Учет шкуроконсервировочного производства

1. Информационные потоки в системе учета и контроля шкуроконсервировочного производства.
2. Классификация и характеристика видов учета.
3. Методы учета и их характеристика.
4. Номенклатура и характеристика статей расходов для планирования и учета затрат на производство.
5. Организация учета незавершенного производства
6. Организация учета шкуроконсервировочного производства.
7. Первичные учетные документы и принципы их составления.
8. Учет производственных потерь переработки шкур.

Тема: Учет технических фабрикатов

1. Информационные потоки в системе учета и контроля технических фабрикатов.
2. Классификация и характеристика видов учета технических фабрикатов.
3. Методы учета и их характеристика.
4. Номенклатура и характеристика статей расходов для планирования и учета затрат на производство.
5. Организация учета незавершенного производства
6. Организация учета технических фабрикатов.

7. Первичные учетные документы и принципы их составления.
8. Учет производственных потерь.

Тема: Учет крови убойных животных

1. Информационные потоки в системе учета и контроля при переработке крови и кровепродуктов.
2. Классификация и характеристика видов учета.
3. Методы учета и их характеристика.
4. Номенклатура и характеристика статей расходов для планирования и учета затрат на производство.
5. Организация учета незавершенного производства
6. Организация учета переработки крови убойных животных.
7. Первичные учетные документы и принципы их составления.
8. Учет производственных потерь кровеперерабатывающих производств.

Тема: Учет сырья и готовых продуктов колбасного и консервного производства

1. Порядок учета незавершенного производства в колбасном цехе.
2. Движение информационных потоков в системе учета и контроля на мясоперерабатывающих заводах.
3. Значение учета сырья и продуктов для обеспечения экономической эффективности производства готовых продуктов и полуфабрикатов.
4. Классификация и характеристика видов учета.
5. Материальный баланс сырья и продуктов в колбасном производстве.
6. Материальный баланс сырья и продуктов в консервном производстве.
7. Материальный баланс сырья и продуктов при производстве полуфабрикатов.
8. Материальный баланс сырья и продуктов при производстве цельномышечных изделий.
9. Методы учета и их характеристика.
10. Номенклатура и характеристика статей расходов на мясопредприятиях мясной отрасли для планирования и учета затрат на производство.
11. Организационная структура автоматизированной системы учета и контроля движения материальных потоков на предприятиях мясной промышленности.
12. Основные методы исследования в области нормирования на мясоперерабатывающих предприятиях.
13. Основы сырьевого расчета в консервном производстве. Нормативный выход и выход продуктов.
14. Особенности учета мясных полуфабрикатов.
15. Особенности учета на складах.
16. Первичные учетные документы и принципы их составления.
17. Первичный учет консервного производства.
18. Порядок расчетов и оформления учетной документации в колбасном производстве.
19. Схема документооборота колбасного производства.

20. Схема первичного учета движения сырья и выработки колбасных изделий по операциям технологического процесса.
21. Схема первичного учета движения сырья и готово продукции по производству мясных консервов.
22. Схема первичного учета движения сырья и готовой продукции по производству мясных консервов.
23. Учет жестянобаночного производства.
24. Учет материальных затрат колбасного производства.
25. Учет производственных потерь на мясокомбинатах.
26. Учет сырья и готовой продукции холодильного производства.
27. Учет сырья и продукции по отделениям консервного производства.

Деловая игра:

Изучить структуру и характеристику мясожирового производства, схемы документооборота, материальный баланс сырья и продуктов, формы учетной и технологической документации и правила ее оформления.

Рефераты по темам:

1. Порядок подготовки и доставки скота, птицы и кроликов в хозяйстве.
2. Порядок расчетов и оформления учетной документации в колбасном производстве.
3. Порядок сдачи-приемки скота, птицы и кроликов на предприятиях перерабатывающей промышленности или приемных пунктах заготовительных организаций.
4. Порядок сдачи-приемки скота, птицы и расчета за них у товаропроизводителей.
5. Порядок учета незавершенного производства в колбасном цехе.
6. Предмет и задачи производственного учета на предприятиях мясной промышленности.
7. Предпосылки и принципы организации АСУКМП на предприятиях мясной промышленности.
8. Система учета и контроля на мясокомбинате, как объект автоматизации.
9. Современные концепции развития производственного учета.
10. Состояние и перспективы развития учета и контроля

движения материальных потоков на производстве.

11. Структура и характеристика мясоперерабатывающего производства.
12. Структура и характеристика функциональных связей мясокомбината.
13. Схема документооборота колбасного производства.
14. Схема документооборота мясожирового производства.
15. Схема документооборота на базе предубойного содержания.
16. Схема организационной структуры и характеристика технологических связей мясожирового производства.

Критерии оценки:

- **оценка «отлично»** выставляется студенту, если он правильно и развернуто ответил на все предложенные вопросы, использовал терминологию по дегустационному анализу, применил навыки обобщения и анализа информации;

- **оценка «хорошо»** выставляется студенту за знание и грамотное изложение программного материала, без существенных неточностей в ответе на вопросы;

- **оценка «удовлетворительно»** выставляется студенту за усвоение основного материала, при ответе допускаются неточности и недостаточно правильные формулировки, нарушение последовательности в изложении программного материала;

- **оценка «неудовлетворительно»** за не знание программного материала, при ответе возникают существенные ошибки.

ФГБОУ ВО «НОВОСИБИРСКИЙ ГАУ»
Кафедра технологии и товароведения пищевой продукции
Примерный перечень тематических тестов:

1. С какого момента поступивший на мясокомбинат скот считается принятым?

1. С момента подписания приемной квитанции
2. С момента подписания товарно-транспортной накладной
3. С момента доставки скота на скотобазу мясокомбината
4. С момента подписания накладной на приемку скота.

2. Перечисление причитающихся сумм за принятый скот (мясо) проводится не позднее:

1. 2-х календарных дней после приемки
2. 3-х календарных дней после приемки
3. 5-ти календарных дней после приемки
4. 10-ти календарных дней после приемки

3. За единицу вместимости металлических консервных банок принята банка, имеющая геометрический объем:

1. 250 см³
2. 104 см³
3. 353 см³
4. 570 см³.

4. Выявленный брак мясных консервов оформляют документом:

1. № П-44 мясо
2. № М-8 мясо
3. № П-43 мясо
4. № П-47 мясо.

5. Что относят к незавершенному производству в консервном цехе?

1. Партию поступившего сырья, оформленную соответствующей накладной.
2. Консервы в автоклавах
3. Сырье в посоле
4. Партию консервов, переданных на склад.

6. По каким показателям осуществляется учет субпродуктов?

1. По видам и весу
2. По видам и категориям
3. По наименованиям и категориям
4. По видам, наименованиям, весу и категории.

7. По каким показателям осуществляется учет колбасных изделий?

1. По наименованиям
2. По сортам и наименованиям
3. По сортам и весу
4. По наименованиям, сортам и весу.

8. Форма № П-71 мясо представляет собой:

1. Накопительную ведомость учета переработки свиней по

количеству и качеству мяса

2. Накопительную ведомость учета разделки и жиловки мяса
3. Отвес-накладную на вид продукции
4. Ведомость учета выработки жира

9. Какую установленную форму имеет отвес-накладная на вид продукции?

1. № П-32 мясо
2. № П-22 мясо
3. № П-20 мясо
4. № П-28 мясо.

10. Форма № П-61 мясо представляет собой:

1. Ведомость учета выработки жира
2. Ведомость учета выработки кишечных фабрикатов
3. Накопительную ведомость учета переработки КРС по количеству и качеству мяса
4. Накопительную ведомость учета разделки и жиловки мяса Свинины.

11. Конечным пунктом назначения накопительной ведомости учета выработки кишечных фабрикатов является:

1. Отделение убоя и разделки туш
2. Холодильник, отделение убоя и разделки туш
3. Кишечное отделение, отделение убоя и разделки туш
4. Кишечное отделение, холодильник.

12. Приемка сырьевым отделением консервного производства мяса и мясопродуктов из холодильника оформляется:

1. В книге учета сырья в посоле, паспорте посола
2. В накладной на внутреннее перемещение, лимитно-заборной карте
3. В рапорте о переработке сырья и выпуске продукции
4. В отвес накладной на вид продукции, накладной на внутреннее перемещение.

13. Основными производствами, входящими в состав мясокомбината являются:

1. Мясожировое, холодильник, мясоперерабатывающее
2. Мясожировое, консервное, административно-бытовой корпус
3. Мясожировое, холодильник, административно-бытовой корпус
4. Консервное, мясоперерабатывающее, инженерные Коммуникации.

14. После ветосмотра и оформления сопроводительной документации приемщик проводит подсортировку крупного рогатого скота по следующим признакам:

1. Выделяет в отдельную группу коров старше 6 лет
2. Осуществляет подсортировку по половозрастным группам
3. Осуществляет подсортировку по породам животных
4. Осуществляет подсортировку по живой массе скота.

15. В зависимости от особенностей морфологического строения субпродукты подразделяют:

1. На 2 группы
2. На 3 группы
3. На 4 группы
4. На 5 групп.

16. В зависимости от особенностей подготовки говяжьего жира-сырца к переработке его подразделяют:

1. На 3 группы
2. На 4 группы
3. На 2 группы
4. На 5 групп.

17. К мелкому кожевенному сырью относят:

1. Шкуры молодняка, не освоившего растительную пищу
2. Шкуры животных, кроме свиных, массой от 10 до 15 кг
3. Шкуры мелкого рогатого скота независимо от массы
4. Шкуры молодняка массой до 10кг, а также шкуры мелкого рогатого скота всех размеров.

18. Что такое «яловка легкая»?

1. Шкура телки или бычка массой от 10 до 13 кг
2. Шкура бычка массой от 13 до 17 кг
3. Шкура коров, нетелей и телок массой от 13 до 17 кг
4. Шкура коров и телок массой от 17 до 25 кг.

19. Что такое « опоек »?

1. Шкура независимо от массы в парном виде не родившегося или мертворожденного теленка, жеребенка
2. Шкура теленка, не освоившего растительную пищу, с первичным неслинявшим волосяным покровом независимо от массы
3. Шкура теленка, освоившего растительную пищу, меняющего волосяной покров в процессе линьки, имеющая массу до 10 кг
4. Шкура молодняка лошадей, имеющая массу от 5 до 10 кг.

20. Посол сырья при выработке колбасных изделий осуществляется на основании:

1. Паспорта посола, книги учета сырья в посоле
2. Паспорта посола, накладной на внутреннее перемещение
3. Книги учета сырья в посоле, лимитно-заборной карты
4. Книги учета сырья в посоле, накладной на внутреннее Перемещение.

21. Определение остатков незавершенного производства при выработке копченых колбас с длительным циклом сушки осуществляют:

1. По паспортам и журналам посола.
2. По данным фактического взвешивания при передаче в экспедицию в первые дни следующего месяца
3. По количеству рам с продукцией с учетом нормативов загрузки колбас на рамы
4. По данным фактического взвешивания при закладке сырья в Посол.

22. Каждое автоматизированное рабочее место АСУКМП должно осуществлять:

1. Ввод информации в ЭВМ и печать документов в необходимом количестве
2. Ввод информации в ЭВМ и возможность ее редактирования
3. Передачу информации к другому автоматизированному рабочему месту
4. Ввод информации в ЭВМ, визуальный контроль за информацией, печать документов в необходимом количестве.

23. Отклонения от норм по расходу сырья и материалов на мясокомбинатах выявляют:

1. Инвентарным методом
2. По данным текущего учета
3. По данным количественного учета
4. По данным заводского учета.

24. На предприятиях мясной промышленности браком в производстве считаются:

1. Изделия и полуфабрикаты, которые по своему качеству не соответствуют установленным стандартам и техническим условиям, но могут быть использованы по своему прямому назначению
2. Изделия и полуфабрикаты, которые по своему качеству не соответствуют установленным стандартам и техническим условиям, и не могут быть использованы по своему прямому назначению или могут быть использованы лишь после исправления
3. Изделия, дефекты которого технически устранимы, а затраты на исправление хозяйственно целесообразны
4. Сырье, материалы и полуфабрикаты, не подвергавшиеся обработке на данном предприятии.

25. При сдаче приемке на мясокомбинатах бычков до двух лет живой массой 300кг и более:

1. Указывается порода животных и принадлежность к хозяйству поставщику
2. Указывается возраст в месяцах
3. Указывается направление дальнейшего использования после убоя
4. Указывается порода животных, принадлежность к хозяйству поставщику, а также направление дальнейшего использования после убоя.

26. Укажите форму акта оприходования приплода на скотобазе мясокомбината

1. № ЗАГ 2 (мясо)
2. № ЗАГ 10 (мясо)
3. ПК-1
4. № ЗАГ 13 (мясо).

27. К незавершенному производству в мясожировом корпусе относят:

1. Мясо на санбойне, необработанные субпродукты и жир пищевой топлёный в бочках, если сортность не определена лабораторией, количество которых устанавливается по данным фактического

взвешивания;

2. Жир пищевой топленый в отстойниках, количество которого устанавливается объемным измерением; жир-сырец, количество которого устанавливается по данным фактического взвешивания;
3. Шкуры на санбойне, количество которых устанавливается в штуках, а вес или площадь (по мелкому рогатому скоту) определяется путем умножения на средний вес шкуры данного вида, сложившейся за текущий месяц;
4. Все перечисленное.

28. При транспортировке каким видом транспорта уменьшают скидку на содержимое желудочно-кишечного тракта?

1. Железнодорожным
2. Водным
3. Автомобильным
4. Авиационным.

29. Скидки с живой массы скота на содержимое желудочно-кишечного тракта уменьшают при...

1. Проведении предубойной выдержки в хозяйстве
2. Проведении предубойной выдержки на мясоперерабатывающем предприятии
3. Транспортировке животных железнодорожным транспортом
4. Задержке приема животных свыше двух часов.

30. При классификации субпродуктов по особенностям морфологического строения головы свиные относят к...

1. Мясо-костным субпродуктам
2. Слизистым субпродуктам
3. Шерстным субпродуктам
4. Мякотным субпродуктам.

31. По каким признакам классифицируют мясные консервы?

1. По виду сырья, способу приготовления, виду тары, режиму тепловой обработки, назначению
2. По виду сырья, способу приготовления, режиму тепловой обработки
3. Режиму тепловой обработки, назначению
4. По всем перечисленным признакам.

32. Каким документом оформляют поступление мяса из холодильника для производства консервов?

1. № П 20 (мясо)
2. № П 22 (мясо)
3. № П 43 (мясо)
4. № П 19 (мясо).

33. Какую форму имеет накладная на внутреннее перемещение?

1. № П 20 (мясо)
2. № П 22 (мясо)
3. № П 43 (мясо)
4. № П 19 (мясо).

34. Какую форму имеет паспорт посола в колбасном и консервном цехах?

1. № П 43 (мясо)
2. № П 50 (мясо)
3. № П 47 (мясо)
4. № П 19 (мясо).

35. Форма № П49 (мясо) это:

1. Паспорт на консервы
2. Паспорт на раму
3. Отвес-накладная на приемку мяса.
4. Книга учета сырья в посоле.

36. По каким показателям учитывают готовую продукцию в консервном цехе?

1. По количеству физических банок
2. По количеству физических банок с учетом ассортимента
3. По количеству банок переданных в автоклавное отделение с учетом ассортимента, рецептуры и вместимости банок
4. В условных банках.

37. Что называют готовой продукцией в колбасном цехе?

1. Колбасные изделия и копчености, прошедшие полностью производственный цикл, принятые отделом производственно-ветеринарного контроля и сданные на склад (экспедицию)
2. Колбасные изделия и копчености на складе (экспедиции)
3. Колбасные изделия и копчености, оформленные одним пакетом сопроводительной документации
4. Колбасные изделия и копчености, оформленные сопроводительной документацией по ассортиментным группам.

38. Что понимают под «партией» колбасных изделий в мясоперерабатывающем производстве?

1. Определенное количество фарша, заложенное для производства колбасы одного сорта за одну смену
2. Определенное количество фарша, приведенное к готовой продукции по установленным нормативам выхода
3. Определенное количество готовых колбасных изделий, оформленных одним комплектом сопроводительной документации
4. Определенное количество готовых колбасных изделий, оформленных одним комплектом сопроводительной документации и сданных на склад готовой продукции.

39. Укажите правильное определение понятию «отходы»

1. Количество сырья и материалов, которое безвозвратно теряется в процессе производства продукции
2. Максимально допустимое количество сырья и материалов, которое может быть потеряно в процессе производства
3. Остаток исходного сырья и материалов при производстве определенного вида продукции, который может быть использован в производстве другой продукции или реализован в качестве вторичного сырья

4. Остаток исходного сырья и материалов при производстве определенного вида продукции, который безвозвратно теряется в процессе производства.

40. Основными методами исследований в области нормирования на предприятиях мясной промышленности являются:

1. Расчетно-аналитический, экспериментальный
2. Экспериментальный и экспериментально-расчетный
3. Статистический и экспериментальный
4. Расчетно-аналитический, экспериментальный, экспериментально-расчетный, статистический.

41. Учет движения скота на скотобазе осуществляют в журнале учета движения скота, который открывают:

1. По каждой категории упитанности скота
2. На каждый вид скота
3. На каждую партию скота
4. По каждому поставщику в отдельности.

42. В цехе технических фабрикатов калькуляционной единицей по группе кормов животного происхождения и технических жиров является:

1. 1 тонна мясо-костной муки 1 сорта
2. 1 тонна мыла с 40% содержанием жира
3. 1 тонна кровяной муки 1 сорта
4. 1 тонна коровняка мытого.

43. Какие факторы оказывают влияние на формы и состояние производственного учета на мясокомбинатах?

1. Организационно-правовая форма предприятия и производственная структура
2. Объем финансово-хозяйственной деятельности
3. Применяемые технологии производства
4. Все перечисленные факторы.

44. По каким показателям в колбасное производство списывают кишечную оболочку?

1. По каждому наименованию кишок
2. Количеству пучков или штук
3. По каждому сорту
4. По всем перечисленным показателям.

45. Калькуляционной единицей по группе порционных, панированных и мелкокусковых полуфабрикатов является:

1. 1000 порций по наименованиям в пересчете на 125 г
2. 1000 штук изделий каждого наименования
3. 1 тонна изделий каждого наименования
4. 1 тонна изделий каждого наименования в пересчете на 125 г.

46. Не подлежат сдаче-приемке животные:

1. Поступившие на мясокомбинат вне согласованного графика
2. С неустановленным диагнозом болезни
3. Без специального разрешения ветеринарного отдела района,

области

4. Самки сельскохозяйственных животных в стадии беременности.

47. Скидка на содержимое желудочно-кишечного тракта при сдаче-приемке птицы, поступившей с наполненными зобами, составляет:

1. 1,5% независимо от радиуса доставки
2. Размер скидки зависит от радиуса доставки
3. 3% независимо от радиуса доставки
4. 5% независимо от радиуса доставки.

48. Продолжите фразу «При применении нескольких видов скидок сдачу-приемку осуществляют...»

1. По наивысшей скидке
2. При суммировании всех применяемых скидок
3. По согласованию сторон
4. По наименьшей скидке.

49. Какую установленную форму имеет товарно-транспортная накладная?

1. № ЗАГ 2 (мясо)
2. № ЗАГ 10 (мясо)
3. ПК-1
4. № ЗАГ 13 (мясо).

50. Материальный расчет сырья и готовой продукции в мясожировом производстве по отдельным цехам составляется:

1. На основании количества и качества поступившего сырья
2. На основании принятых технологических схем переработки сырья
3. На основании фактического наличия сырья и материалов при проведении инвентаризации
4. На основании ассортимента вырабатываемой продукции

Критерии оценки:

- оценка «Отлично» выставляется при от 81% и более правильных ответов по теме.
- оценка «Хорошо» выставляется от 61 до 80% правильных ответов по теме.
- оценка «Удовлетворительно» от 31 до 60% правильных ответов по теме.
- оценка «Неудовлетворительно» при менее 30% правильных ответов по теме.

ФГБОУ ВО «НОВОСИБИРСКИЙ ГАУ»

Кафедра технологии и товароведения пищевой продукции

Примерный перечень вопросов для зачета по дисциплине

«Производственный учет и отчетность в мясной отрасли»

1. Основные положения о проведение закупок скота, птицы, мяса и мясопродуктов.
2. Общий порядок подготовки скота, птицы и кроликов в хозяйстве, доставки, их предприятиям мясной промышленности и заготовительным организациям.
3. Порядок сдачи-приемки скота и птицы непосредственно в колхозах, совхозах и у других товаропроизводителей и расчета за них по живому весу.
4. Порядок сдачи-приемки скота, птицы и кроликов на предприятиях перерабатывающей промышленности или приемных пунктах заготовительных организаций и расчетов за них по живому весу.
5. Порядок сдачи-приемки и расчетов за скот по весу и качеству мяса.
6. Особенности закупок скота, птицы и кроликов в личных подсобных хозяйствах граждан.
7. Особенности поставки скота скотозаготовительными организациями предприятиям мясной промышленности.
8. Учет закупаемых скота, птицы, кроликов и продуктов их переработки.
9. Потери живой массы при транспортировании и условиях хранения.
10. Убой скота. Перечень операций, подлежащих контролю в цехе убоя скота и разделки туш.
11. Технологическая схема убоя. Точки учета и документация в ЦППС.
12. Регистрация и учет результатов исследований.
13. Виды брака и порядок списывания.
14. Материальный баланс, расчет сырья и продуктов в ЦППС.
15. Технологический процесс производства пищевых жиров.
16. Точки учета, документация. Контроль мясо-жирового производства.
17. Учет сырья.
18. Материальный баланс, расчет сырья и продуктов.
19. Учет субпродуктов.
20. Технологическая схема и учет при обработки шерстных субпродуктов.
21. Технологическая схема и учет при обработки слизистых субпродуктов.
22. Точки учета, документация. Материальный баланс, расчет сырья и продуктов при обработке субпродуктов.
23. Учет кишечного сырья.
24. Технологическая схема и учет при выработке говяжьих черев.
25. Технологическая схема и учет при выработке свиных черев.
26. Точки учета, документация. Материальный баланс, расчет сырья и продуктов шкуроконсервировочного производства.
27. Технологическая схема и учет обработки кожевенного сырья.
28. Точки учета, документация. Виды брака, порядок списывания и использования.

29. Материальный баланс, расчет сырья и продуктов. Учет технических фабрикатов.
30. Технологическая схема производства сухих животных кормов в горизонтальных вакуумных котлах. Точки учета и документация.
31. Учет крови убойных животных.
32. Технологическая схема переработки крови. Точки учета и документация.
33. Материальный баланс, расчет сырья и продуктов. Нормы расхода крови и ее фракций на выработку пищевой и технической продукции, тонн на тонну продукции.
34. Материальный баланс, расчет сырья и продуктов колбасного производства.
Фазы при организации учета в колбасном производстве.
35. Учет сырья и готовых продуктов колбасного производства.
36. Точки учета и контроля.
37. Учет полуфабрикатов.
38. Точки учета и документация консервного производства.

Критерии оценки:

- **зачет** выставляется студенту, если им даны полные, развернутые ответы на поставленные вопросы в билете, показана совокупность осознанных знаний по дисциплине, доказательно раскрыты основные положения вопросов, могут быть допущены 2-3 неточности или незначительные ошибки, исправленные студентом с помощью преподавателя. В исключительных случаях допускается недостаточно развернутый ответ, логика и последовательность изложения нарушены, допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов, в ответе отсутствуют выводы;

- **зачет не сдан**: если ответ студента представляет собой разрозненные знания с существенными ошибками по вопросу, студент не осознает связь обсуждаемого вопроса по билету с другими объектами дисциплины, дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента, или ответ на вопрос полностью отсутствует или отказ от ответа.

**Задания для оценки уровня сформированности компетенций
по дисциплине**

Производственный учет и отчетность в мясной отрасли

Способность осуществлять технологический контроль качества готовой продукции (ОПК-3):

1. Посол сырья при выработке колбасных изделий осуществляется на основании:
 - а. Паспорта посола, книги учета сырья в посоле
 - б. Паспорта посола, накладной на внутреннее перемещение
 - в. Книги учета сырья в посоле, лимитно-заборной карты
 - г. Книги учета сырья в посоле, накладной на внутреннее перемещение.
2. Определение остатков незавершенного производства при выработке копченых колбас с длительным циклом сушки осуществляют:
 - а. По паспортам и журналам посола.
 - б. По данным фактического взвешивания при передаче в экспедицию в первые дни следующего месяца
 - в. По количеству рам с продукцией с учетом нормативов загрузки колбас на рамы
 - г. По данным фактического взвешивания при закладке сырья в посол.
3. На предприятиях мясной промышленности браком в производстве считаются:
 - а. Изделия и полуфабрикаты, которые по своему качеству не соответствуют установленным стандартам и техническим условиям, но могут быть использованы по своему прямому назначению
 - б. Изделия и полуфабрикаты, которые по своему качеству не соответствуют установленным стандартам и техническим условиям, и не могут быть использованы по своему прямому назначению или могут быть использованы лишь после исправления
 - в. Изделия, дефекты которого технически устранимы, а затраты на исправление хозяйственно целесообразны
 - г. Сырье, материалы и полуфабрикаты, не подвергавшиеся обработке на данном предприятии.

4. Перечислите, по каким признакам классифицируют мясные консервы?

Ответ: По режиму тепловой обработки, назначению.

5. Дайте определение готовой продукции из колбасного цеха

Ответ: Колбасные изделия и копчености, прошедшие полностью производственный цикл, принятые отделом производственно-ветеринарного контроля и сданные на склад (экспедицию).

6. Что понимают под «партией» колбасных изделий в мясоперерабатывающем производстве?

Ответ: Определенное количество готовых колбасных изделий, оформленных одним комплектом сопроводительной документации и сданных на склад готовой продукции.

Способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе (ПК-1):

1. Укажите правильное определение понятию «отходы»
 - а. Количество сырья и материалов, которое безвозвратно теряется в процессе производства продукции
 - б. Максимально допустимое количество сырья и материалов, которое может быть потеряно в процессе производства
 - в. Остаток исходного сырья и материалов при производстве определенного вида продукции, который может быть использован в производстве другой продукции или реализован в качестве вторичного сырья
 - г. Остаток исходного сырья и материалов при производстве определенного вида продукции, который безвозвратно теряется в процессе производства.
2. Основными методами исследований в области нормирования на предприятиях мясной промышленности являются:
 - а. Расчетно-аналитический, экспериментальный
 - б. Экспериментальный и экспериментально-расчетный
 - в. Статистический и экспериментальный
 - г. Расчетно-аналитический, экспериментальный, экспериментально-расчетный, статистический.
3. В цехе технических фабрикатов калькуляционной единицей по группе кормов животного происхождения и технических жиров является:
 - а. 1 тонна мясо-костной муки 1 сорта
 - б. 1 тонна мыла с 40% содержанием жира
 - в. 1 тонна кровяной муки 1 сорта
 - г. 1 тонна коровняка мытого.
4. Назовите факторы, которые оказывают влияние на формы и состояние производственного учета на мясокомбинатах?

5. Продолжите фразу «При применении нескольких видов скидок сдачу-приемку осуществляют...

Варианты ответов:

1. По наивысшей скидке
 2. При суммировании всех применяемых скидок
 3. По согласованию сторон
 4. По наименьшей скидке.
-
6. Назовите, по каким критериям составляется Материальный расчет сырья и готовой продукции в мясожировом производстве по отдельным цехам:

Варианты ответов:

1. На основании количества и качества поступившего сырья

2. На основании принятых технологических схем переработки сырья
3. На основании фактического наличия сырья и материалов при проведении инвентаризации
4. На основании ассортимента вырабатываемой продукции

Способность организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции (ПК-5):

1. Назовите, с какого момента поступивший на мясокомбинат скот считается принятым?
 - а. С момента подписания приемной квитанции
 - б. С момента подписания товарно-транспортной накладной
 - в. С момента доставки скота на скотобазу мясокомбината
 - г. С момента подписания накладной на приемку скота.
2. За единицу вместимости металлических консервных банок принята банка, имеющая геометрический объем:
 - а. 250 см³
 - б. 104 см³
 - в. 353 см³
 - г. 570 см³.
3. Что относят к незавершенному производству в консервном цехе?
 - а. Партию поступившего сырья, оформленную соответствующей накладной.
 - б. Консервы в автоклавах
 - в. Сырье в посоле
 - г. Партию консервов, переданных на склад.
4. Перечислите основные производства, входящие в состав мясокомбината

Варианты ответов:

1. Мясожировое, холодильник, мясоперерабатывающее
 2. Мясожировое, консервное, административно-бытовой корпус
 3. Мясожировое, холодильник, административно-бытовой корпус
 4. Консервное, мясоперерабатывающее, инженерные коммуникации.
5. Перечислите на сколько групп в зависимости от особенностей морфологического строения подразделяют субпродукты:

Варианты ответов:

1. На 2 группы
 2. На 3 группы
 3. На 4 группы
 4. На 5 групп.
6. Назовите, параметры по которым к мелкому кожевенному сырью относят шкуры:

Варианты ответов:

1. Шкуры молодняка, не освоившего растительную пищу
2. Шкуры животных, кроме свинных, массой от 10 до 15 кг
3. Шкуры мелкого рогатого скота независимо от массы
4. Шкуры молодняка массой до 10кг, а также шкуры мелкого рогатого скота всех размеров.

1. Шкуры молодняка, не освоившего растительную пищу
2. Шкуры животных, кроме свиней, массой от 10 до 15 кг
3. Шкуры мелкого рогатого скота независимо от массы
4. Шкуры молодняка массой до 10кг, а также шкуры мелкого рогатого скота всех размеров.

Составитель



Рябкин О.В.

« 5 » 10 20 22 г.

