

ФГБОУ ВО НОВОСИБИРСКИЙ ГАУ

Кафедра технологии и товароведения пищевой продукции


Рег. № ППЖП.03-58
« 30 » 08 2023 г.

УТВЕРЖДЕН

на заседании кафедры

Протокол от «28» 08 2023 г. № 12

Заведующий кафедрой

 С.Л. Гаптар
(подпись)

**ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**Б1.В.11 Производственный учет и отчетность в мясной и молочной
отрасли**

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Код и наименование направления подготовки (специальности)

Новосибирск 2023

**Паспорт
фонда оценочных средств**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролиру- емой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Мясожировое производство	ПК-2	Коллоквиум, деловая игра, тесты
2	Учет субпродуктов	ПК-2	Коллоквиум, тесты
3	Учет кишечного сырья	ПК-2	Коллоквиум, тесты
4	Учет шкуроконсервировочного производства	ПК-2	Коллоквиум, тесты
5	Учет технических фабрикатов	ПК-2	Коллоквиум
6	Учет крови убойных животных.	ПК-2	Коллоквиум, тесты
7	Учет поступления молока- сырья на производство	ПК-2	Коллоквиум
8	Учет в производстве питьевого молока и кисломолочной продукции	ПК-2	Коллоквиум
9	Учет в сыроделии	ПК-2	Коллоквиум
10	Учет в маслоделии	ПК-2	Коллоквиум
11	Контрольная работа	ПК-2	Вопросы к контрольной работе
12	Промежуточная форма отчетности (экзамен)	ПК-2	Тестовые задания, контрольные вопросы

ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ УСПЕВАЕМОСТИ

Вопросы для коллоквиумов и собеседования

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 полуфабрикатного и колбасного 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. Особенности учета мясных полуфабрикатов.
14. Особенности учета на складах.
15. Первичные учетные документы и принципы их составления.
16. Порядок расчетов и оформления учетной документации в колбасном производстве.

17. Схема документооборота колбасного производства.
18. Схема первичного учета движения сырья и выработки колбасных изделий по операциям технологического процесса.
19. Учет материальных затрат колбасного производства.
20. Учет производственных потерь на мясокомбинатах.
21. Учет сырья и готовой продукции холодильного производства.

Тема Учет поступления молока-сырья на производство

1. Организация заготовок сырья на молокоперерабатывающих предприятиях.
2. Основные принципы и задачи учета производственных запасов.
3. Что относят к основному и вспомогательному сырью мясоперерабатывающего и молокоперерабатывающего производства?
4. Пересчет массы молока в молоко базисной жирности.
5. Жировой баланс, принципы расчета.

Тема Учет в производстве питьевого молока и кисломолочной продукции

1. Материальный баланс сырья и продуктов. Каковы его основные составляющие?
2. Что можно определить на основе анализа материального баланса производства в производстве цельномолочной продукции?
3. Что такое норма и нормативы? Какое значение в учете сырья и продуктов они имеют?
4. Из чего складываются материальные затраты производства?
5. Какие методы учета расходов применяются в промышленном производстве?
6. Дайте определение процессу «нормализация молока».
7. Перечислите возможные способы нормализации молока.
7. Расчет норм расхода молока базисной жирности.
8. Нормативный метод учета.
9. Учет выработки готовой продукции.

Тема Учет в сыроделии

1. Особенности учета по нормативному методу на предприятиях молочной промышленности.
2. Особенности учета по рецептурному методу на предприятиях молочной промышленности.
3. Особенности учета при созревании сыров.
4. Нормы расхода сырья в сыродельном производстве.

Тема Учет в маслоделии

1. Документы оформляемые при учете сырья и выработке готовой продукции.
2. Учет вторичного молочного сырья.
3. Что такое брак продукции. Виды брака. Учет брака продукции.
4. Особенности учета сырья и готовой продукции в маслоделии.

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.

Деловая игра:

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

Темы для самостоятельной работы

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. Система учета и контроля на мясокомбинате, как объект автоматизации.
7. Современные концепции развития производственного учета.
8. Состояние и перспективы развития учета и контроля движения материальных потоков на производстве.
9. Структура и характеристика мясоперерабатывающего производства.
10. Структура и характеристика функциональных связей мясокомбината.
11. Схема документооборота колбасного производства.
12. Схема документооборота мясожирового производства.
13. Схема документооборота на базе предубойного содержания.
14. Схема организационной структуры и характеристика технологических связей мясожирового производства.

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.

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 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.

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 топленый 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 фабrikатов 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

Вопросы для выполнения контрольной работы

1. Виды учета на перерабатывающих предприятиях.
2. Учет закупок молока.
3. Нормативный метод учета.
4. Факторы, влияющие на состояние производственного учета.
5. Виды материального баланса. Элементы материального баланса.
6. Метрологическое обеспечение производства, его роль в организации учета.
7. Особенности учета по жиробалансу на предприятиях молочной промышленности.
8. Отчетность в приемном отделении молока.
9. Учет и отчетность на сыродельном заводе.
10. Учет движения сырья, материалов и готовой продукции.
11. Организация складского учета материалов.
12. Норма расхода сырья. Понятие, классификация, формирование.
13. Уравнения материального баланса.
14. Технологические журналы, их назначение и содержание.

15. Общий порядок подготовки скота, птицы и кроликов в хозяйстве, доставки, их предприятиям мясной промышленности и заготовительным организациям.
16. Порядок сдачи-приемки скота, птицы и кроликов на предприятиях перерабатывающей промышленности или приемных пунктах заготовительных организаций и расчетов за них по живому весу.
17. Порядок сдачи-приемки и расчетов за скот по весу и качеству мяса.
18. Потери животной массы при транспортировании и условиях хранения.
19. Убой скота. Перечень операций, подлежащих контролю в цехе убоя скота и разделки туш.
20. Технологическая схема убоя. Точки учета.
21. Технологическая схема и учет при выработке говяжьих черев.
22. Технологическая схема и учет при выработке свиных черев.
23. Материальный баланс, расчет сырья и продуктов шкуроконсервировочного производства.
24. Технологическая схема и учет обработки кожевенного сырья.
25. Технологическая схема производства сухих животных кормов в горизонтальных вакуумных котлах. Точки учета и документация.
26. Учет крови убойных животных.
27. Нормы расхода крови и ее фракций на выработку пищевой и технической продукции.
28. Точки учета и документация консервного производства.

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. Основные положения о проведении 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, птицы и кроликов на предприятиях перерабатывающей промышленности или приемных пунктах заготовительных организаций и расчетов за них по живому весу.
4. Порядок сдачи-приемки и расчетов за скот по весу и качеству мяса.
5. Особенности закупок скота, птицы и кроликов в личных подсобных хозяйствах граждан.
6. Особенности поставки скота скотозаготовительными организациями предприятиям мясной промышленности.
7. Учет закупаемых скота, птицы, кроликов и продуктов их переработки.
8. Потери живой массы при транспортировании и условиях хранения.
9. Убой скота. Перечень операций, подлежащих контролю в цехе убоя скота и разделки туш.
10. Технологическая схема убоя. Точки учета и документация в ЦППС.
11. Регистрация и учет результатов исследований.
12. Виды брака и порядок списывания.
13. Материальный баланс, расчет сырья и продуктов в ЦППС.
14. Технологический процесс производства пищевых жиров.
15. Точки учета, документация. Контроль мясо-жирового производства.
16. Учет сырья.
17. Материальный баланс, расчет сырья и продуктов.
18. Учет субпродуктов.
19. Технологическая схема и учет при обработке шерстных субпродуктов.
20. Технологическая схема и учет при обработке слизистых субпродуктов.
21. Точки учета, документация. Материальный баланс, расчет сырья и продуктов при обработке субпродуктов.
22. Учет кишечного сырья.
23. Технологическая схема и учет при выработке говяжьих черев.
24. Технологическая схема и учет при выработке свиных черев.
25. Точки учета, документация. Материальный баланс, расчет сырья и продуктов шкуроконсервировочного производства.
26. Технологическая схема и учет обработки кожевенного сырья.
27. Точки учета, документация. Виды брака, порядок списывания и использования.
28. Материальный баланс, расчет сырья и продуктов. Учет технических фабрикатов.
29. Технологическая схема производства сухих животных кормов в горизонтальных вакуумных котлах. Точки учета и документация.
30. Учет крови убойных животных.
31. Технологическая схема переработки крови. Точки учета и документация.
32. Материальный баланс, расчет сырья и продуктов колбасного производства.
33. Учет сырья и готовых продуктов колбасного производства.

34. Учет полуфабрикатов.
35. Какими нормативными документами оформляется приемка молочного сырья?
36. Что обозначает термин «базисная жирность»? Как рассчитывается количество молока и сливок в пересчете на жир и белок базисный?
37. Какие данные отражаются в реестре и ТТН?
38. Назначение материальных расчетов в молочной промышленности?
39. Производственные потери. Как исчисляются потери в производстве цельномолочной продукции?
40. Понятие «Норма расхода сырья». Классификация норм расхода.
41. Какие факторы влияют на нормы расхода молока в цельномолочном производстве?
42. Как рассчитываются нормы расхода сырья на цельномолочное производство?
43. Как определяется выход молочной продукции?
44. Какие факторы влияют на выход готовой продукции?
45. Как рассчитывается фактическая норма расхода смеси на производство сыра?
46. Как определить выход сыра?
47. Проведение контрольных выработок.
48. Структура договора поставок сырья.
49. Расчет норм расхода в маслоделии.
50. Ведение рапортов.
51. Технологические журналы, их назначение и содержание.
52. Производственный учет по жиробалансу.
53. Дайте определение процессу «нормализация молока».
54. Перечислите возможные способы нормализации молока. Охарактеризуйте сущность нормализации молока смешением и в потоке.
55. Учет движения припасов и материалов на складах.
56. Учет вторичного молочного сырья.
57. 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. 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

3. По каким показателям осуществляется учет субпродуктов?

- а. По видам и весу
- б. По видам и категориям
- в. По наименованиям и категориям
- г. По видам, наименованиям, весу и категории.

Ответ: б

4. По каким показателям осуществляется учет колбасных изделий?

- а. По наименованиям
- б. По сортам и наименованиям

в. По сортам и весу

г. По наименованиям, сортам и весу.

Ответ: г

5. 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

Задания открытого типа

1. Дать определение показателю «выход готовой продукции» _____

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

3. Перечислите основные производства, входящие в состав мясокомбината: _____

4. Каким методом выявляют отклонения от норм по расходу сырья и материалов на мясокомбинатах _____

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

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»- «не зачет»	
«Зачтено»	«Достаточный»
«Не зачтено»	«Не достаточный»

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

1. Положение «О балльно-рейтинговой системе аттестации студентов»: СМК ПНД 08-01-2022, введено приказом от 28.09.2011 №371-О, (<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 77-01-2022, введено в действие приказом от 03.08.2015 №268а-О, (<http://nsau.edu.ru/file/104821>: режим доступа свободный).

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

доцент кафедры ТТПП, к.с.-х.н.  О.В. Рявкин

«28» августа 2023 г.