

# ФГБОУ ВО НОВОСИБИРСКИЙ ГАУ

## Кафедра технологии пищевых производств и индустрии питания


Рег. № ТХКВ.03-58  
« 17 » 06 2024 г.

### УТВЕРЖДЕН

на заседании кафедры

Протокол от « 5 » 06 2024 г. № 11

Заведующий кафедрой

  
(подпись) \_\_\_\_\_ С.Л. Гаптар

## ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### Б1.В.11 Производственный учет и отчетность на предприятиях отрасли

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Код и наименование направления подготовки (специальности)

Новосибирск 2024

**Паспорт  
фонда оценочных средств**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Основы организации и задачи производственного учета на предприятиях отрасли.	ПК-2	Коллоквиум, собеседование
2	Виды рецептур	ПК-2	Коллоквиум, собеседование
3	Составление рабочих рецептур кондитерских изделий по унифицированным рецептурам	ПК-2	Коллоквиум, собеседование
4	Условия замены сырья. Пересчет рецептур в зависимости от способа замены.	ПК-2	Коллоквиум, собеседование
5	Расчет производственных рецептур хлебобулочных изделий	ПК-2	Коллоквиум, собеседование
6	Виды и формы учетно-отчетных документов	ПК-2	Коллоквиум, собеседование
7	Контрольная работа	ПК-2	Вопросы к контрольной работе
8	Промежуточная форма отчетности (экзамен)	ПК-2	контрольные вопросы

# **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 отрасли.
3. Классификация и характеристика видов учета.
4. Методы учета и их характеристика.
5. Номенклатура и характеристика статей расходов на предприятиях хлебопекарной и кондитерской отрасли для планирования и учета затрат на производство.
6. Организация учета на предприятиях отрасли.
7. Первичные учетные документы и принципы их составления.
8. Учет производственных потерь.
9. Что такое норма и нормативы? Какое значение в учете сырья и продуктов они имеют?
10. Из чего складываются материальные затраты производства?
11. Какие методы учета расходов применяются в промышленном производстве?
12. Что такое брак продукции. Виды брака. Учет брака продукции.
13. Дайте понятие материального баланса сырья и продуктов. Каковы его основные составляющие?
14. Приведите ассортимент производства полуфабрикатов. Укажите основные потери и точки контроля.
15. Что можно определить на основе анализа материального баланса производства?
16. Приведите схему нормативной калькуляции и накопления затрат.
17. Из чего складываются потери при транспортировке сырья и продуктов?
18. Дайте характеристику производственной структуры предприятия. Чем она определяется?
19. Дайте характеристику модели организации управленческого (производственного) учета.
20. Укажите функции отдела материально-технического снабжения.
21. Дайте характеристику производственных запасов и признаки их классификации.
22. Назовите классификационные группы производственных запасов и их оценку.
23. Укажите основные принципы и задачи учета производственных запасов.
24. Сформулируйте основные принципы функционирования производственного учета.
25. Расскажите о новых тенденциях в производственном учете.

26. Дайте характеристику видам учета, используемым на предприятии. Укажите их общие и отличительные особенности.

27. Расскажите о правовых основах учетно-отчетной деятельности.

28. Расскажите об организации учета материалов в производственных цехах.

29. Понятие «автоматизированные информационные технологии в учете».

30. Перечислите требования к организации автоматизированных информационных технологий.

#### **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. Факторы, влияющие на состояние производственного учета.
3. Виды материального баланса. Элементы материального баланса.
4. Метрологическое обеспечение производства, его роль в организации учета.
5. Учет движения сырья, материалов и готовой продукции.
6. Организация складского учета материалов.
7. Норма расхода сырья. Понятие, классификация, формирование.
8. Технологические журналы, их назначение и содержание.
9. Рассчитать рецептуры хлебобулочных и кондитерских изделий по индивидуальному заданию преподавателя.

#### **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 понятиями - 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 понятиями - 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. Что такое упек? Как он определяется? От чего зависит процент упека?
2. Что такое припек? Как он определяется?
3. Как осуществляют расчет сырья на каждый полуфабрикат?
4. Что собой представляет первичный расчет производства?
5. Что такое норма расхода?
6. Что такое технологическая карта?
7. Что является основным при расчете себестоимости и определении цены изделий?
8. Как определяется выход изделия в натуре и в сухих веществах на загрузку для однофазной рецептуры?
9. Что называется рабочей рецептурой? Какие данные необходимы для расчета рецептуры на кондитерское изделие? Как определяют расход сырья в сухих веществах на 1 т готовых изделий?
10. Что собой представляет баланс сырья? Из чего складывается баланс сырья?
11. Как определяется плановая норма расхода сырья при фактической влажности? Как определяется фактическая норма расхода сырья?
12. Что представляет собой производственная рецептура? К чему сводится расчет производственной рецептуры?
13. Что такое унифицированная рецептура? Содержание таблиц унифицированных рецептов.
14. Какие рецептуры называют простыми? Какие рецептуры называют сложными?
15. Что такое относительные потери? Как определяют потери и в чем их выражают?
16. Понятие относительного выхода. Связь между относительными потерями и относительным выходом.
17. Какие возможны замены одного сырья другим? Как рассчитываются рабочие рецептуры? Как влияет замена одного сырья другим на себестоимость изделия?
18. На основании каких данных составляется отчет о расходе сырья? По какой форме проводится контроль за расходом сырья? Какое условие необходимо соблюдать при внесении поправки на сухие вещества?
19. Как определяется экономия в расходовании сырья? Что такое коэффициент использования сырья?

### **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. Безвозвратно утраченная часть сырья, полуфабрикатов, обусловленная данным уровнем техники и технологии - это: а) технологические отходы, б) технологические потери.

Ответ: б.

4. Нормы потерь включают: а) технологические потери, б) потери, возникающие при неисправности оборудования, в) брак продукции.

Ответ: а.

5. Первичный учет на предприятиях отрасли должен обеспечить:

- а) сведениями по отдельным показателям хозяйственной деятельности организаций в натуральном и в стоимостном выражении;
- б) правильное, своевременное и достоверное документальное отражение операций по закупкам и расходу на производство молока и молочных продуктов и по реализации готовой продукции;
- в) сведениями об имуществе, обязательствах и финансовых результатах по стоимостным показателям.

Ответ: а.

### **Задания открытого типа**

1. Что называется рабочей рецептурой
2. Что представляет собой производственная рецептура?
3. Что такое норма расхода?
4. Какие данные необходимы для расчета рецептуры на кондитерское изделие?
5. Какие возможны замены одного сырья другим?

### **МАТРИЦА СООТВЕТСТВИЯ КРИТЕРИЕВ ОЦЕНКИ УРОВНЮ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ**

Критерии оценки	Уровень сформированности компетенций
<b>Оценка по пятибалльной системе</b>	
«Отлично»	«Высокий уровень»
«Хорошо»	«Повышенный уровень»
«Удовлетворительно»	«Пороговый уровень»
«Неудовлетворительно»	«Не достаточный»
<b>Оценка по системе «зачет»- «не зачет»</b>	
«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).