

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 12.07.2021 18:03:20

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6755891f288f913a1351fae

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ В.Я.ГОРИНА»**

**«УТВЕРЖДАЮ»**



Декан технологического  
факультета, к.с.-х.н., доцент

Н. С. Трубчанинова

«20» мая 2021 г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Производственный учет и отчетность в отрасли**

Направление: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль): Технология мясных и молочных продуктов

Квалификация: бакалавр

Год начала подготовки: 2021 год

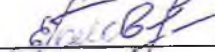
Майский, 2021

Рабочая программа составлена с учетом требований:

- федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения, утвержденного и введенного в действие с приказом Министерства образования и науки РФ от 11 августа 2020 г № 936;
- порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 05.04.2017 г., № 301;
- профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденного Министерством труда и социальной защиты РФ от 30 августа 2019г №602н.

**Составители:** кандидат экон. наук, доцент кафедры экономики Голованева Е. А.

**Рассмотрена** на заседании кафедры экономики  
« 21 » 04 2021 г., протокол № 12

И.о. зав.кафедрой  Е. А. Голованева

**Согласована** с выпускающей кафедрой технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

« 11 » мая 2021 г., протокол № 10

Зав. кафедрой  Ордина Н.Б.

Руководитель основной профессиональной образовательной программы  Волощенко Л.В.

## I. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина «Производственный учет и отчетность в отрасли» изучает вопросы организации учета и контроля движения сырья и полуфабрикатов на предприятиях мясной и молочной промышленности, перечня документов и механизмов документооборота в организации безотходной технологии переработки сырья и получение высококачественной продукции.

**1.1. Цель изучения** дисциплины - сформировать у обучающихся основы учета затрат на производство, а также контроля за использованием материальных ресурсов и денежных средств.

### 1.2. Задачи:

- научить обучающихся понимать общие принципы учета затрат на производство, документирования фактов хозяйственной жизни;
- привить навыки по ведению учета затрат на производство, обеспечению эффективного документооборота на предприятиях мясной и молочной промышленности, контролю за использованием материальных ресурсов и денежных средств

## II. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ (ОПОП)

### 2.1. Цикл (раздел) ОПОП, к которому относится дисциплина

Дисциплина «Производственный учет и отчетность в отрасли» относится к дисциплинам обязательной части (Б1.О.27) основной профессиональной образовательной программы.

### 2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

|                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина</b> | 1. Основы экономики, менеджмента и маркетинга                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                | 2. Методы экономических исследований                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                | 3. Общая технология отрасли                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Требования к предварительной подготовке обучающихся</b>                                     | <b>знать:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ основные законы экономики, менеджмента и маркетинга;</li><li>➤ общие вопросы технологии отрасли;</li></ul> <b>уметь:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ анализировать и делать выводы по предлагаемой экономической модели;</li><li>➤ обосновывать принимаемые экономические решения;</li><li>➤ проводить маркетинговые исследования;</li></ul> <b>владеть:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ базовыми исследовательскими навыками и применять их на практике, адаптировать к предлагаемым условиям.</li></ul> |

Дисциплина «Производственный учет и отчетность в отрасли» является предшествующей для дисциплины «Экономика и организация производства» (Б1.О.32) .

Освоение дисциплины позволит сформировать профессионально-личностные качества у обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, необходимые для решения задач профессиональной деятельности.

### III. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

| Коды компетенций | Формулировка компетенции                                                                                                                 | Индикаторы достижения компетенции                                                                                                                | Планируемые результаты обучения по дисциплине                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ОПК-5</b>     | Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения                                         | <b>ОПК-5-2</b> – Демонстрирует методы обработки текущей информации, анализ полученных данных и использования их в управлении качеством продукции | <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ виды и формы учетно-отчетных документов, технической документации;</li> <li>➤ бухгалтерский учет и организацию труда в АПК</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ составлять материальный баланс сырья и готовой продукции;</li> <li>➤ обрабатывать документы по движению первичной учетной документации, по приемке мяса и молока и их переработке;</li> </ul> <p><b>владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ способами оформления учетно-отчетной документации и управления качеством продукции</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>ПК-4</b>      | Способен рассчитывать нормативы материальных затрат и экономическую эффективность производства продуктов питания животного происхождения | <b>ПК-4-1.</b> Рассчитывает плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения       | <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ методы расчета основных технологических процессов и экономических показателей производства;</li> <li>➤ сырьевые ресурсы отрасли и современные подходы к из рациональному использованию</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ разрабатывать основные нормы расхода сырья и вспомогательных материалов,</li> <li>➤ анализировать причины брака выпуска продукции и расчета баланса производства;</li> <li>➤ осуществлять контроль материальных потоков производства;</li> </ul> <p><b>владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ приемами организации технологических операций на основе современных методов учета;</li> <li>➤ знаниями расчета технологических операций производства продуктов питания животного происхождения</li> </ul> |

|  |  |                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p><b>ПК-4-2</b> – Применяет методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов</p> | <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ методики расчета основных технико-экономических эффективности производства;</li> <li>➤ современные тенденции и приоритетные направления развития отрасли в организации производственных процессов и рациональном использовании ресурсов;</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ применяет методики расчета эффективности производства <b>МЯСНЫХ И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ</b>,</li> <li>➤ разрабатывать и принимать участие в реализации мероприятий по повышению эффективности производства, направленных на сокращение расхода материалов, снижение трудоемкости, повышение производительности труда</li> </ul> <p><b>владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ приемами организации эффективного производства на основе современных методов учета и контроля сырья;</li> <li>➤ знаниями расчета технико-экономических эффективности производства мяса и молока</li> </ul> |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

#### IV. ОБЪЕМ, СТРУКТУРА, СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ И ФОРМЫ КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы - 108 часов.

##### 4.1. Распределение объема учебной работы по формам обучения

| Вид работы                                                                                       | Объем учебной работы, час |          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|----------|
|                                                                                                  | Очная                     | Заочная  |
| <b>Формы обучения</b>                                                                            | <b>5 семестр</b>          | <b>-</b> |
| <b>Семестр (курс) изучения дисциплины</b>                                                        | <b>5 семестр</b>          | <b>-</b> |
| <b>Общая трудоемкость, всего, час</b>                                                            | 108                       | -        |
| <i>зачетные единицы</i>                                                                          | 3                         | -        |
| <b>1. Контактная работа</b>                                                                      | <b>70,25</b>              | <b>-</b> |
| <b>1.1 Контактная аудиторная работа (всего)</b>                                                  | <b>60,25</b>              | <b>-</b> |
| В том числе:                                                                                     |                           | -        |
| Лекции ( <i>Лек</i> )                                                                            | 20                        | -        |
| Практические занятия ( <i>Пр</i> )                                                               | 20                        | -        |
| Установочные занятия ( <i>УЗ</i> )                                                               | -                         | -        |
| Текущие консультации ( <i>ТК</i> )                                                               | -                         | -        |
| <b>1.2. Промежуточная аттестация</b>                                                             | <b>0,25</b>               | <b>-</b> |
| Зачет ( <i>КЗ</i> )                                                                              | 0,25                      | -        |
| Проектная деятельность ( <i>ПД</i> )                                                             | 20                        | -        |
| <b>1.3. Контактная внеаудиторная работа (контроль)</b>                                           | <b>10</b>                 | <b>-</b> |
| <b>2. Самостоятельная работа обучающихся (всего)</b>                                             | <b>37,75</b>              | <b>-</b> |
| в том числе:                                                                                     |                           | -        |
| Самостоятельная работа по проработке лекционного материала                                       | 7                         | -        |
| Самостоятельная работа по подготовке к практическим занятиям                                     | 10,75                     | -        |
| Работа над темами (вопросами), вынесенными на самостоятельное изучение                           | 10                        | -        |
| Самостоятельная работа по видам индивидуальных заданий: подготовка реферата (контрольной работы) | 10                        | -        |
| Подготовка к зачету                                                                              | -                         | -        |

## 4.2. Общая структура дисциплины и виды учебной работы

| Наименование модулей и разделов дисциплины                                                                                                    | Объемы видов учебной работы по формам обучения, час |           |                      |                        |                        |        |                      |                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-----------|----------------------|------------------------|------------------------|--------|----------------------|------------------------|
|                                                                                                                                               | Очная форма обучения                                |           |                      |                        | Заочная форма обучения |        |                      |                        |
|                                                                                                                                               | Всего                                               | Лекции    | Практические занятия | Самостоятельная работа | Всего                  | Лекции | Практические занятия | Самостоятельная работа |
| 1                                                                                                                                             | 2                                                   | 3         | 4                    | 5                      | 6                      | 7      | 8                    | 9                      |
| <b>Модуль 1. «Основы организации и задачи производственного учета на предприятиях мясной и молочной отрасли»</b>                              | <b>24</b>                                           | <b>6</b>  | <b>6</b>             | <b>12</b>              | -                      | -      | -                    | -                      |
| 1. Основы производственного учета                                                                                                             | 8                                                   | 2         | 2                    | 4                      | -                      | -      | -                    | -                      |
| 2. Материальный баланс сырья и продуктов в производственном учете                                                                             | 10                                                  | 4         | 2                    | 4                      | -                      | -      | -                    | -                      |
| <i>Итоговое занятие по модулю 1</i>                                                                                                           | 6                                                   | -         | 2                    | 4                      | -                      | -      | -                    | -                      |
| <b>Модуль 2. «Производственный учет»</b>                                                                                                      | <b>30</b>                                           | <b>10</b> | <b>8</b>             | <b>12</b>              | -                      | -      | -                    | -                      |
| 1. Структура и характеристика функциональных связей предприятий мясной и молочной промышленности                                              | 9                                                   | 4         | 2                    | 3                      | -                      | -      | -                    | -                      |
| 2. Виды и формы учетно-отчетных документов                                                                                                    | 9                                                   | 4         | 2                    | 3                      | -                      | -      | -                    | -                      |
| 3. Виды технологической документации                                                                                                          | 7                                                   | 2         | 2                    | 3                      | -                      | -      | -                    | -                      |
| <i>Итоговое занятие по модулю 2</i>                                                                                                           | 5                                                   | -         | 2                    | 3                      | -                      | -      | -                    | -                      |
| <b>Модуль 3. «Автоматизированные системы учета»</b>                                                                                           | <b>23,75</b>                                        | <b>4</b>  | <b>6</b>             | <b>13,75</b>           | -                      | -      | -                    | -                      |
| 1. Основные принципы создания автоматизированной системы учета движения материальных потоков на предприятиях мясной и молочной промышленности | 10                                                  | 2         | 2                    | 6                      | -                      | -      | -                    | -                      |
| 2. Компьютерные программы расчета сырья и готовой продукции                                                                                   | 8                                                   | 2         | 2                    | 4                      | -                      | -      | -                    | -                      |
| <i>Итоговое занятие по модулю 3</i>                                                                                                           | 5,75                                                | -         | 2                    | 3,75                   | -                      | -      | -                    | -                      |
| <i>Подготовка реферата по планированию схемы и структуры опыта по теме НИР предложенной преподавателем или выбранной самостоятельно.</i>      |                                                     |           |                      |                        | -                      | -      | -                    | -                      |
| <b>Выполнение контрольной работы</b>                                                                                                          |                                                     |           | -                    |                        |                        |        | -                    |                        |



|                                                |              |           |           |  |          |          |          |          |
|------------------------------------------------|--------------|-----------|-----------|--|----------|----------|----------|----------|
| <i>Проектная деятельность</i>                  | <b>20</b>    |           |           |  | <b>-</b> |          |          |          |
| <i>Зачет</i>                                   | <b>0,25</b>  |           |           |  | <b>-</b> |          |          |          |
| <i>Контактная аудиторная работа (всего)</i>    | <b>60,25</b> | <b>20</b> | <b>20</b> |  | <b>-</b> | <b>-</b> | <b>-</b> | <b>-</b> |
| <i>Контактная внеаудиторная работа (всего)</i> | <b>10</b>    |           |           |  | <b>-</b> |          |          |          |
| <i>Самостоятельная работа (всего)</i>          | <b>37,75</b> |           |           |  | <b>-</b> |          |          |          |
| <i>Общая трудоемкость</i>                      | <b>108</b>   |           |           |  | <b>-</b> |          |          |          |

## 4.3 Содержание дисциплины

| Наименование и содержание модулей и разделов дисциплины                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                                                                                                                                                           |
| <b>Модуль 1. «Основы организации и задачи производственного учета на предприятиях мясной и молочной отрасли»</b>                                            |
| <b><i>1. Основы производственного учета</i></b>                                                                                                             |
| 1.1. Предмет и задачи производственного учета на предприятиях мясной и молочной отрасли                                                                     |
| 1.2. Виды учета и отчетности                                                                                                                                |
| 1.3. Производственный учет в организационно- производственной структуре предприятия                                                                         |
| <b><i>2. Материальный баланс сырья и продуктов в производственном учете</i></b>                                                                             |
| 2.1. Ассортимент продукции предприятий                                                                                                                      |
| 2.2. Нормативный выход продукции                                                                                                                            |
| 2.3. Расчет балансов сырья и продуктов переработки скота, птицы и мяса                                                                                      |
| <i>Итоговое занятие по модулю 1</i>                                                                                                                         |
| <b>Модуль 2. «Производственный учет»</b>                                                                                                                    |
| <b><i>1. Структура и характеристика функциональных связей предприятий мясной и молочной промышленности</i></b>                                              |
| 1.1. Характеристика основных типов предприятий. Функциональные связи между цехами и производством.                                                          |
| 1.2. Формы и виды документов по учету и отчетности между цехами и подразделениями                                                                           |
| 1.3. Нормативный расход и выход продуктов, технологический контроль.                                                                                        |
| <b><i>2. Виды и формы учетно-отчетных документов</i></b>                                                                                                    |
| 2.1. Производственный контроль по этапам технологического процесса                                                                                          |
| 2.2. Схема первичного учета движения сырья, материалов, полуфабрикатов                                                                                      |
| 2.3. Виды и формы документов, правила их оформления                                                                                                         |
| <b><i>3. Виды технологической документации</i></b>                                                                                                          |
| 3.1. Анализ технологической документации                                                                                                                    |
| 3.2. Формы журналов                                                                                                                                         |
| 3.3. Роль технологической документации в повышении качества продукции                                                                                       |
| <i>Итоговое занятие по модулю 2</i>                                                                                                                         |
| <b>Модуль 3. «Автоматизированные системы учета»</b>                                                                                                         |
| <b><i>1. Основные принципы создания автоматизированной системы учета движения материальных потоков на предприятиях мясной и молочной промышленности</i></b> |
| 1.1. Оперативный анализ отчетно-учетных документов                                                                                                          |
| 1.2. Планирование работы цехов предприятия                                                                                                                  |
| 1.3. Информационные потоки, их структура                                                                                                                    |
| <b><i>2. Компьютерные программы расчета сырья и готовой продукции</i></b>                                                                                   |
| 2.1. Взаимосвязь компьютерных программ материального баланса и учетно-отчетной документации                                                                 |
| 2.2. Техническое обеспечение автоматизированной системы учета движения материальных потоков                                                                 |
| 2.3. Информационное обеспечение                                                                                                                             |
| <i>Итоговое занятие по модулю 3</i>                                                                                                                         |
| <b><i>Подготовка реферата по теме предложенной преподавателем или выбранной самостоятельно:</i></b>                                                         |

|                                                                |
|----------------------------------------------------------------|
| <b>Наименование и содержание модулей и разделов дисциплины</b> |
| 1                                                              |
| <i>Самостоятельная работа по видам индивидуальных заданий:</i> |
| <i>Зачет</i>                                                   |

**V. ОЦЕНКА ЗНАНИЙ И ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

**5.1. Формы контроля знаний, рейтинговая оценка и формируемые компетенции (очная форма обучения)**

| № п/п                                                                                                            | Наименование модулей и разделов дисциплины                     | Формируемые компетенции                 | Объем учебной работы |           |                      |                        | Форма контроля знаний                                           | Количество баллов (min) | Количество баллов (max) |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|----------------------|-----------|----------------------|------------------------|-----------------------------------------------------------------|-------------------------|-------------------------|
|                                                                                                                  |                                                                |                                         | Общая трудоемкость   | Лекции    | Практические занятия | Самостоятельная работа |                                                                 |                         |                         |
| 1                                                                                                                | 2                                                              | 3                                       | 4                    | 5         | 6                    | 7                      | 8                                                               | 9                       | 10                      |
| <b>Всего по дисциплине</b>                                                                                       |                                                                | <b>ОПК-5-1;<br/>ПК-4-1;<br/>ПК-4-2.</b> | <b>108</b>           | <b>20</b> | <b>20</b>            | <b>39,75</b>           | <b>Зачет</b>                                                    | <b>51</b>               | <b>100</b>              |
| <i>I. Рубежный рейтинг</i>                                                                                       |                                                                |                                         |                      |           |                      |                        | <b>Общая сумма баллов, набранная в ходе освоения дисциплины</b> | <b>31</b>               | <b>60</b>               |
| <b>Модуль 1. «Основы организации и задачи производственного учета на предприятиях мясной и молочной отрасли»</b> |                                                                | <b>ОПК-5-1;<br/>ПК-4-1;<br/>ПК-4-2.</b> | <b>24</b>            | <b>6</b>  | <b>6</b>             | <b>12</b>              |                                                                 | <b>10</b>               | <b>20</b>               |
| 1                                                                                                                | Основы производственного учета                                 | ОПК-5-1;<br>ПК-4-1;<br>ПК-4-2.          | 8                    | 2         | 2                    | 4                      | Тестирование                                                    | 5                       | 10                      |
| 2                                                                                                                | Материальный баланс сырья и продуктов в производственном учете | ОПК-5-1;<br>ПК-4-1;<br>ПК-4-2.          | 10                   | 4         | 2                    | 4                      | Тестирование                                                    | 5                       | 10                      |
| 3                                                                                                                | <i>Итоговое занятие по модулю I</i>                            | ОПК-5-1;<br>ПК-4-1;                     | 6                    | -         | 2                    | 4                      | Тестирование                                                    | -                       | -                       |

|                                                    |                                                                                                                                            |                                         |              |           |          |              |                                                            |           |           |
|----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|--------------|-----------|----------|--------------|------------------------------------------------------------|-----------|-----------|
|                                                    |                                                                                                                                            | ПК-4-2.                                 |              |           |          |              |                                                            |           |           |
| <b>Модуль 2. «Производственный учет»</b>           |                                                                                                                                            | <b>ОПК-5-1;<br/>ПК-4-1;<br/>ПК-4-2.</b> | <b>30</b>    | <b>10</b> | <b>8</b> | <b>12</b>    |                                                            | <b>11</b> | <b>20</b> |
| 1                                                  | Структура и характеристика функциональных связей предприятий мясной и молочной промышленности                                              | ОПК-5-1;<br>ПК-4-1;<br>ПК-4-2.          | 9            | 4         | 2        | 3            | Тестирование                                               | 3         | 6         |
| 2                                                  | Виды и формы учетно-отчетных документов                                                                                                    | ПК-4-1;<br>ПК-4-2.                      | 9            | 4         | 2        | 3            | Решение ситуационных задач                                 | 3         | 6         |
| 3                                                  | Виды технологической документации                                                                                                          | ОПК-5-1;<br>ПК-4-1;<br>ПК-4-2.          | 7            | 2         | 2        | 3            | Решение ситуационных задач                                 | 3         | 5         |
| 4                                                  | <i>Итоговое занятие по модулю 2</i>                                                                                                        | ПК-4-1;<br>ПК-4-2.                      | 5            | -         | 2        | 3            | Тестирование                                               | 2         | 3         |
| <b>Модуль 3 «Автоматизированные системы учета»</b> |                                                                                                                                            | <b>ОПК-5-1;<br/>ПК-4-1;<br/>ПК-4-2.</b> | <b>23,75</b> | <b>4</b>  | <b>6</b> | <b>13,75</b> | <b>Решение ситуационных задач</b>                          | <b>10</b> | <b>20</b> |
| 1                                                  | Основные принципы создания автоматизированной системы учета движения материальных потоков на предприятиях мясной и молочной промышленности | ОПК-5-1;<br>ПК-4-1;<br>ПК-4-2.          | 10           | 2         | 2        | 6            | Тестирование                                               | 5         | 10        |
| 2                                                  | Компьютерные программы расчета сырья и готовой продукции                                                                                   | ПК-4-1;<br>ПК-4-2.                      | 8            | 2         | 2        | 4            | Тестирование                                               | 5         | 10        |
|                                                    | <i>Итоговое занятие по модулю 3</i>                                                                                                        | ОПК-5-1;<br>ПК-4-1;<br>ПК-4-2.          | 5,75         | -         | 2        | 3,75         | -                                                          |           |           |
| <b>II. Творческий рейтинг</b>                      |                                                                                                                                            | ОПК-5-1;<br>ПК-4-1;<br>ПК-4-2.          |              |           |          |              | <b>Оценка выполнения индивидуально-творческого задания</b> | <b>2</b>  | <b>5</b>  |
|                                                    | <i>Подготовка реферата по планированию схемы и структуры опыта по теме НИР предложенной преподавателем или выбранной самостоятельно.</i>   | ОПК-5-1;<br>ПК-4-1;<br>ПК-4-2.          | <b>10</b>    | -         |          | <b>10</b>    | <b>Реферат</b>                                             |           |           |
| <b>III. Рейтинг личностных качеств</b>             |                                                                                                                                            |                                         |              |           |          |              | <b>Оценка личностных качеств обучающегося,</b>             | <b>3</b>  | <b>10</b> |

|                                     |                                |  |  |  |  |                                     |    |    |
|-------------------------------------|--------------------------------|--|--|--|--|-------------------------------------|----|----|
|                                     |                                |  |  |  |  | проявленных при изучении дисциплины |    |    |
| <i>IV. Промежуточная аттестация</i> | ОПК-5-1;<br>ПК-4-1;<br>ПК-4-2. |  |  |  |  | Тестирование                        | 15 | 25 |

## 5.2. Оценка знаний обучающегося

### 5.2.1. Основные принципы рейтинговой оценки знаний

Оценка знаний по дисциплине осуществляется согласно положению «О балльно-рейтинговой системе оценки обучения в ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ».

Уровень развития компетенций оценивается с помощью рейтинговых баллов.

| Рейтинги                   | Характеристика рейтингов                                                                                                                                                                                                                 | Максимум баллов |
|----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| Рубежный                   | Отражает работу обучающегося на протяжении всего периода изучения дисциплины. Определяется суммой баллов, которые обучающийся получит по результатам изучения каждого модуля.                                                            | 60              |
| Творческий                 | Результат выполнения обучающимся индивидуального творческого задания различных уровней сложности, в том числе, участие в различных конференциях и конкурсах на протяжении всего курса изучения дисциплины.                               | 5               |
| Рейтинг личностных качеств | Оценка личностных качеств обучающихся, проявленных ими в процессе реализации дисциплины (модуля) (дисциплинированность, посещаемость учебных занятий, сдача вовремя контрольных мероприятий, ответственность, инициатива и др.)          | 10              |
| Промежуточная аттестация   | Является результатом аттестации на окончательном этапе изучения дисциплины по итогам сдачи зачета или экзамена. Отражает уровень освоения информационно-теоретического компонента в целом и основ практической деятельности в частности. | 25              |
| Итоговый рейтинг           | Определяется путём суммирования всех рейтингов                                                                                                                                                                                           | 100             |

Итоговая оценка компетенций обучающегося осуществляется путём автоматического перевода баллов общего рейтинга в стандартные оценки.

|                |              |                |                 |
|----------------|--------------|----------------|-----------------|
| Не зачтено     | Зачтено      | Зачтено        | Зачтено         |
| менее 51 балла | 51-67 баллов | 67,1-85 баллов | 85,1-100 баллов |

### 5.2.2. Критерии оценки знаний обучающегося на зачете

Оценка «зачтено» на зачете определяется на основании следующих критериев:

- обучающийся усвоил взаимосвязь основных понятий дисциплины и их значение для приобретаемой профессии, при этом проявил творческие

способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала;

- обучающийся демонстрирует полное знание учебно-программного материала, успешно выполнил предусмотренные в программе задания, усвоил основную литературу, рекомендованную в программе;

- обучающийся показал систематический характер знаний по дисциплине и способность к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценка «не зачтено» определяется на основании следующих критериев:

- обучающийся допускает грубые ошибки в ответе и при выполнении заданий, при этом не обладает необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя;

- обучающийся демонстрирует проблемы в знаниях основного учебно-программного материала, допускает принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий;

- обучающийся не может продолжать обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

**5.3. Фонд оценочных средств. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки формируемых компетенций по дисциплине** (приложение 1)

## VI. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 6.1. Основная литература

1. Костюкова, Е.И. Учет затрат, калькулирование, бюджетирование в отраслях производственной сферы [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е.И. Костюкова, В.С. Яковенко, И.Б. Манжосова, С.А. Тунин ; под ред. Костюковой Е.И. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 368 с. — Режим доступа: <https://elanbook.com/book/56162>. — Загл. с экрана. <https://e.lanbook.com/reader/book/56162/#1>

### 6.2. Дополнительная литература

1. Керимов, В. Э. Учет затрат, калькулирование и бюджетирование в отдельных отраслях производственной сферы : учебник / В. Э. Керимов. - 9-е изд., перераб. и доп. - М. : Дашков и К°, 2017. - 384 с. - (Учебные издания для бакалавров). Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=512015>

### 6.2.1. Периодические издания

1. Мясная промышленность
2. Мясная индустрия
3. Мясные технологии: отраслевой специализированный журнал.
4. Журнал «Бухгалтерский учет в сельском хозяйстве»
5. Журнал «Главный бухгалтер»
6. Журнал «Экономика сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий»

### 6.3. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Самостоятельная работа обучающихся заключается в инициативном поиске информации о наиболее актуальных проблемах, которые имеют большое практическое значение и являются предметом научных дискуссий в рамках изучаемой дисциплины.

Самостоятельная работа планируется в соответствии с календарными планами рабочей программы по дисциплине и в методическом единстве с тематикой учебных аудиторных занятий.

#### 6.3.1. Методические указания по освоению дисциплины

| Вид учебных занятий | Организация деятельности обучающегося                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Лекция              | Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; пометить важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Проверка терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии. Цель лекции- формирование у обучающихся ориентировочной основы для последующего усвоения материала методом самостоятельной работы. При подготовке лекционного курса по дисциплине преподавателю необходимо опираться на литературу последних лет и действующие нормативные и законодательные акты. Лекция отражает новейшие достижения теории и практики по проблеме. На первой лекции до внимания обучающихся доводится структура курса и его разделы, рекомендуемая литература, а также компетенции, которые должен освоить обучающийся в процессе изучения дисциплины. Содержание лекций определяется рабочей программой дисциплины. |

| Вид учебных занятий    | Организация деятельности обучающегося                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <p>Каждая лекция охватывает определенную тему курса и представляет собой логически вполне законченную работу. Главной задачей каждой лекции является раскрытие сущности темы и анализ ее главных положений. При изложении лекционного материала необходимо четко давать определения, делать выводы, разъяснять наиболее трудные места, приводить практические примеры, ставить проблемные вопросы.</p> <p>Лекции по дисциплине читаются как в традиционной форме, так и с использованием активных и интерактивных форм обучения.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Практические занятия   | <p>Практические занятия по дисциплине проводятся в форме семинаров и в форме решения задач. В начале занятия четко формулируются цели занятия и основные знания, умения и навыки, которые обучающийся должен приобрести в течение занятия. Целями проведения практических занятий являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•установление связей теории с практикой в форме экспериментального подтверждения положений теории;</li> <li>•развитие логического мышления обучающихся;</li> <li>•умение выбирать оптимальный метод решения;</li> <li>•обучение умению анализировать полученные результаты;</li> <li>•контроль самостоятельной работы обучающихся по освоению курса.</li> </ul> <p>Практические занятия проводятся по узловым и наиболее сложным вопросам (темам, разделам) учебной программы. Они могут быть построены как на материале одной лекции, так и на содержании отдельного вопроса (вопросов) лекции, а также по определённой теме без чтения предварительной лекции. Главная и определяющая особенность любого семинара - наличие элементов дискуссии, проблемы, диалога между преподавателем и обучающимися и самими обучающимися. Семинары выступают формой текущего контроля знаний обучающихся.</p> <p>Подводя итоги практического занятия, преподаватель использует установленные критерии оценки исходя из балльной шкалы оценки знаний обучающихся и степени ответа на поставленные контрольные вопросы.</p> |
| Самостоятельная работа | <p>Предназначена для развития навыков самостоятельного поиска необходимой информации по заданным вопросам или поставленной проблеме (теме). Самостоятельная работа осуществляется в следующих формах и предполагает преобладание активных и интерактивных методов обучения, включающих в себя следующий перечень оценочных средств:</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |



| Вид учебных занятий | Организация деятельности обучающегося                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                     | <p>Реферат – предусматривает самостоятельную работу обучающегося, представляющей собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной или учебно-исследовательской темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.</p> <p>Ситуационные задачи, в которых обучающемуся предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы.</p> <p>Тестирование - система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.</p> <p>Контрольная работа - средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу.</p> |
| Подготовка к зачету | При подготовке к зачету необходимо ориентироваться на конспекты лекций, рекомендуемую литературу, полученные навыки по решению ситуационных задач                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

### **6.3.2 Видеоматериалы**

1. Каталог учебных видеоматериалов на официальном сайте ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ – Режим доступа: <http://bsaa.edu.ru/InfResource/library/video/crop.php>

### **6.4. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», современные профессиональные базы данных, информационные справочные системы**

1. Российское образование. Федеральный портал – Режим доступа: <http://www.edu.ru>
2. Электронная библиотека «Наука и техника»: книги, статьи из журналов, биографии – Режим доступа: – Режим доступа: <http://n-t.ru/>
3. Электронно-библиотечная система (ЭБС) "AgriLib" – Режим доступа: <http://ebs.rgazu.ru>
4. ЭБС «ZNANIUM.COM» – Режим доступа: – Режим доступа: <http://znanium.com>
5. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/books>
6. Информационное правовое обеспечение «Гарант» (для учебного процесса) – Режим доступа: <http://www.garant.ru>
7. СПС Консультант Плюс: Версия Проф – Режим доступа: <http://www.consultant.ru>

## VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 7.1. Помещения, укомплектованные специализированной мебелью, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории

| Виды помещений                                                                                                                                                                                            | Оборудование и технические средства обучения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации № 319</p>                          | <p>Специализированная мебель на 50 посадочных мест, доска настенная, кафедра, рабочее место преподавателя.</p> <p>Состав оборудования рабочего места:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Проектор EPSON Multi Media;</li> <li>- Экран Economy-P 200x200 (моторизированный);</li> <li>- Колонки Microlab;</li> <li>- Кронштейн, кабели коммутации;</li> <li>- ноутбук Lenovo.</li> </ul> <p>Стенды наглядные 3 шт. «Бухгалтерский баланс», «План счетов бухгалтерского учета финансово-хозяйственной деятельности», «Герб бухгалтеров».</p>                                                  |
| <p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации № 222</p>                                            | <p>Специализированная мебель на 28 посадочных мест, столы, стулья, доска настенная, кафедра рабочее место преподавателя.</p> <p>Набор демонстрационного оборудования: ЖК-телевизор Hisense (диагональ 140 см), мини-ПК ASUS Mini Desktop PC E520, беспроводная клавиатура Logitech, беспроводная мышь Logitech, кронштейн, защитный сетевой ящик.</p>                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <p>Помещения для самостоятельной работы с возможностью подключения к Интернету и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Белгородского ГАУ (читальные залы библиотеки)</p> | <p>Специализированная мебель; комплект компьютерной техники в сборе (системный блок: Asus P4BGL-MX\Intel Celeron, 1715 MHz\256 Мб PC2700 DDR SDRAM\ST320014A (20 Гб, 5400 RPM, Ultra-ATA/100)\ NEC CD-ROM CD-3002A\Intel(R) 82845G/GL/GE/PE/GV Graphics Controller, монитор: Proview 777(N) / 786(N) [17" CRT], клавиатура, мышь.) в количестве 10 единиц с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечения доступа в электронную информационно-образовательную среду Белгородского ГАУ; настенный плазменный телевизор SAMSUNG PS50C450B1 Black HD (диагональ 127 см); аудио-видео кабель</p> |

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                     | HDMI                                                                                                                                                                                                                                             |
| Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 219 | Стол преподавательский – 3 шт., стол компьютерный – 1 шт., стул мягкий – 6 шт., шкаф стеллаж -3 шт., шкаф плат.двух дверный – 1 шт., шкаф книжный со стеклом – 1 шт., тумба – 2 шт., компьютер -1 шт., принтер – 1 шт., сейф – 1 шт., жалюзи-1шт |

## 7.2. Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

| Виды специальных помещений                                                                                                                                                                                     | Оборудование и технические средства обучения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации № 319                                      | MS Windows WinStrtr 7 Acdmc Legalization RUS OPL NL. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; MS Office Std 2010 RUS OPL NL Acdmc. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; Anti-virus Kaspersky Endpoint Security для бизнеса (Сублицензионный договор №42 от 06.12.2019) - 522 лицензия. Срок действия лицензии по 01.01.2021                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации № 222                                      | MS Windows WinStrtr 7 Acdmc Legalization RUS OPL NL. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; MS Office Std 2010 RUS OPL NL Acdmc. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; Anti-virus Kaspersky Endpoint Security для бизнеса (Сублицензионный договор №42 от 06.12.2019) - 522 лицензия. Срок действия лицензии по 01.01.2021                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Помещения для самостоятельной работы обучающихся с возможностью подключения к Интернету и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Белгородского ГАУ (читальные залы библиотеки) | Microsoft Imagine Premium Electronic Software Delivery. Сублицензионный договор №26 на передачу неисключительных прав от 26.12.2019. Срок действия лицензии-бессрочно. MS Office Std 2010 RUSOPLNL Acdmc. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно. Anti-virus Kaspersky Endpoint Security для бизнеса (Сублицензионный договор №42 от 06.12.2019).Срок действия лицензии по 01.01.2021. Информационно правовое обеспечение "Гарант" (для учебного процесса). Договор №ЭПС-12-119 от 01.09.2012. Срок действия - бессрочно. СПС Консультант-Плюс: Версия Проф. Консультант Финансист. КонсультантПлюс: Консультации для бюджетных организаций. Договор от 01.01.2017. Срок действия - бессрочно. |

|                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                               | RHVoice-v0.4-a2 синтезатор речи Программа Balabolka (portable) для чтения вслух текстовых файлов. Программа экранного доступа NDVA                                                                                                                                                                                                                                            |
| Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования | MS Windows WinStrtr 7 Acdmс Legalization RUS OPL NL. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; MS Office Std 2010 RUS OPL NL Acdmс. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; Anti-virus Kaspersky Endpoint Security для бизнеса (Сублицензионный договор №42 от 06.12.2019) - 522 лицензия. Срок действия лицензии по 01.01.2021 |

### **7.3. Электронно-библиотечные системы и электронная информационно-образовательная**

- ЭБС «ZNANIUM.COM», договор на оказание услуг № 0326100001919000019 с Обществом с ограниченной ответственностью «ЗНАНИУМ» от 11.12.2019
- ЭБС «AgriLib», лицензионный договор №ПДД 3/15 на предоставление доступа к электронно-библиотечной системе ФГБОУ ВПО РГАЗУ от 15.01.2015
- ЭБС «Лань», договор №27 с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательство Лань» от 03.09.2019

## **VIII. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

В случае обучения в университете инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются особенности психофизического развития, индивидуальные возможности и состояние здоровья таких обучающихся.

Образование обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах. Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект

лекций; тексты заданий). На аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и (или) тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению университетом обеспечивается выпуск и использование на учебных занятиях альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы) а также обеспечивает обучающихся надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата материально-технические условия университета обеспечивают возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, а также пребывания в них (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов; наличие специальных кресел и других приспособлений). На аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации лицам с ограниченными возможностями здоровья, имеющим нарушения опорно-двигательного аппарата могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Белгородский государственный аграрный университет имени В.Я. Горина»  
(ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ)**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
для проведения промежуточной аттестации обучающихся**

по дисциплине **Производственный учет и отчетность в отрасли**

Направление подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль): Технология мясных и молочных продуктов

Квалификация: бакалавр

Год начала подготовки: 2021

# 1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

| Код контролируемой компетенции | Формулировка контролируемой компетенции                                                          | Индикаторы достижения компетенции                                                                                                         | Этап (уровень) освоения компетенции | Планируемые результаты обучения                                                                                                         | Наименование модулей и (или) разделов дисциплины                                                                                                                                                                           | Наименование оценочного средства |                          |                                   |                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                  |                     |                       |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|--------------------------|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-----------------------|
|                                |                                                                                                  |                                                                                                                                           |                                     |                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                            | Текущий контроль                 | Промежуточная аттестация |                                   |                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                  |                     |                       |
| ОПК-5                          | Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения | ОПК-5-2 – Демонстрирует методы обработки текущей информации, анализ полученных данных и использования их в управлении качеством продукции | Первый этап (пороговой уровень)     | <b>знать:</b><br>> виды и формы учетно-отчетных документов, технической документации;<br>> бухгалтерский учет и организацию труда в АПК | <b>Модуль 1. «Основы организации и задачи производственного учета на предприятиях мясной и молочной отрасли»</b><br><br><b>Модуль 2. «Производственный учет»</b><br><br><b>Модуль 3 «Автоматизированные системы учета»</b> | тестовый контроль                | итоговое тестирование    |                                   |                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                  |                     |                       |
|                                |                                                                                                  |                                                                                                                                           |                                     |                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                            |                                  |                          | Второй этап (продвинутый уровень) | <b>уметь:</b><br>> составлять материальный баланс сырья и готовой продукции;<br>> обрабатывать документы по движению первичной учетной документации, по приемке мяса и молока и их переработке; | <b>Модуль 1. «Основы организации и задачи производственного учета на предприятиях мясной и молочной отрасли»</b><br><br><b>Модуль 2. «Производственный учет»</b> | подготовка реферата | итоговое тестирование |
|                                |                                                                                                  |                                                                                                                                           |                                     |                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                            |                                  |                          |                                   |                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                  |                     |                       |
|                                |                                                                                                  |                                                                                                                                           | подготовка реферата                 |                                                                                                                                         | итоговое тестирование                                                                                                                                                                                                      |                                  |                          |                                   |                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                  |                     |                       |
|                                |                                                                                                  |                                                                                                                                           |                                     |                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                            | тестовый контроль                | итоговое тестирование    |                                   |                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                  |                     |                       |

|             |                                                                                                                                          |                                                                                                                                            |                                 |                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                  |                                         |                                        |                   |                       |
|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|----------------------------------------|-------------------|-----------------------|
|             |                                                                                                                                          |                                                                                                                                            |                                 |                                                                                                                                                                                                     | <b>Модуль 3 «Автоматизированные системы учета»</b>                                                               | подготовка реферата                     |                                        |                   |                       |
|             |                                                                                                                                          |                                                                                                                                            | Третий этап (высокий уровень)   | <b>владеть:</b><br>➤ способами оформления учетно-отчетной документации и управления качеством продукции                                                                                             | <b>Модуль 1. «Основы организации и задачи производственного учета на предприятиях мясной и молочной отрасли»</b> | решение задач                           | итоговое тестирование                  |                   |                       |
|             |                                                                                                                                          |                                                                                                                                            |                                 |                                                                                                                                                                                                     | тестовый контроль                                                                                                |                                         |                                        |                   |                       |
|             |                                                                                                                                          |                                                                                                                                            |                                 |                                                                                                                                                                                                     | <b>Модуль 2. «Производственный учет»</b>                                                                         | решение задач                           | итоговое тестирование                  |                   |                       |
|             |                                                                                                                                          |                                                                                                                                            |                                 |                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                  | тестовый контроль                       |                                        |                   |                       |
|             |                                                                                                                                          |                                                                                                                                            |                                 |                                                                                                                                                                                                     | <b>Модуль 3 «Автоматизированные системы учета»</b>                                                               | тестовый контроль                       | итоговое тестирование                  |                   |                       |
| <b>ПК-4</b> | Способен рассчитывать нормативы материальных затрат и экономическую эффективность производства продуктов питания животного происхождения | <b>ПК-4-1.</b> Рассчитывает плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения | Первый этап (пороговой уровень) | <b>знать:</b><br>➤ методы расчета основных технологических процессов и экономических показателей производства;<br>➤ сырьевые ресурсы отрасли и современные подходы к их рациональному использованию | <b>Модуль 1. «Основы организации и задачи производственного учета на предприятиях мясной и молочной отрасли»</b> | тестовый контроль                       | итоговое тестирование                  |                   |                       |
|             |                                                                                                                                          |                                                                                                                                            |                                 |                                                                                                                                                                                                     | <b>Модуль 2. «Производственный учет»</b>                                                                         |                                         |                                        | тестовый контроль | итоговое тестирование |
|             |                                                                                                                                          |                                                                                                                                            |                                 |                                                                                                                                                                                                     | <b>Модуль 3 «Автоматизированные системы учета»</b>                                                               |                                         |                                        | тестовый контроль | итоговое тестирование |
|             |                                                                                                                                          |                                                                                                                                            |                                 |                                                                                                                                                                                                     | Второй этап (продвинутый)                                                                                        | <b>уметь:</b><br>➤ разрабатывать основ- | <b>Модуль 1. «Основы организации и</b> | тестовый контроль | итоговое тестирование |



|  |  |                                                                                                       |                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                   |                   |                       |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------|
|  |  |                                                                                                       | уровень)                        | <p>ные нормы расхода сырья и вспомогательных материалов,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ анализировать причины брака выпуска продукции и расчета баланса производства;</li> <li>➤ осуществлять контроль материальных потоков производства;</li> </ul>        | <p><b>задачи производственного учета на предприятиях мясной и молочной отрасли»</b></p> <p><b>Модуль 2. «Производственный учет»</b></p> <p><b>Модуль 3 «Автоматизированные системы учета»</b></p>                                 |                   |                       |
|  |  |                                                                                                       | Третий этап (высокий уровень)   | <p><b>владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ приемами организации технологических операций на основе современных методов учета;</li> <li>➤ знаниями расчета технологических операций производства продуктов питания животного происхождения</li> </ul> | <p><b>Модуль 1. «Основы организации и задачи производственного учета на предприятиях мясной и молочной отрасли»</b></p> <p><b>Модуль 2. «Производственный учет»</b></p> <p><b>Модуль 3 «Автоматизированные системы учета»</b></p> | тестовый контроль | итоговое тестирование |
|  |  | <b>ПК-4-2</b> – Применяет методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов | Первый этап (пороговой уровень) | <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ методики расчета основных технико-экономических эффективности производства;</li> <li>➤ современные тенденции и приоритетные направления развития отрасли в организации</li> </ul>                           | <p><b>Модуль 1. «Основы организации и задачи производственного учета на предприятиях мясной и молочной отрасли»</b></p> <p><b>Модуль 2. «Производственный</b></p>                                                                 | тестовый контроль | итоговое тестирование |
|  |  |                                                                                                       |                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                   | тестовый контроль | итоговое тестирование |

|  |  |                                                                                                                  |                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                  |                       |                       |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----------------------|
|  |  |                                                                                                                  |                                      | производственных процессов и рациональном использовании ресурсов;                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>учет»</b>                                                                                                     |                       |                       |
|  |  |                                                                                                                  | Второй этап<br>(продвинутый уровень) | <b>уметь:</b><br>➤ применяет методики расчета эффективности производства мясных и молочных продуктов,<br>➤ разрабатывать и принимать участие в реализации мероприятий по повышению эффективности производства, направленных на сокращение расхода материалов, снижение трудоемкости, повышение производительности труда | <b>Модуль 3 «Автоматизированные системы учета»</b>                                                               | тестовый контроль     | итоговое тестирование |
|  |  | <b>Модуль 1. «Основы организации и задачи производственного учета на предприятиях мясной и молочной отрасли»</b> |                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | тестовый контроль                                                                                                | итоговое тестирование |                       |
|  |  | <b>Модуль 2. «Производственный учет»</b>                                                                         |                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | тестовый контроль                                                                                                | итоговое тестирование |                       |
|  |  | <b>Модуль 3 «Автоматизированные системы учета»</b>                                                               |                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | тестовый контроль                                                                                                | итоговое тестирование |                       |
|  |  | Третий этап<br>(высокий уровень)                                                                                 |                                      | <b>владеть:</b><br>➤ приемами организации эффективного производства на основе современных методов учета и контроля сырья; знаниями расчета технико-экономических эффективности производства мяса и молока                                                                                                               | <b>Модуль 1. «Основы организации и задачи производственного учета на предприятиях мясной и молочной отрасли»</b> | тестовый контроль     | итоговое тестирование |
|  |  |                                                                                                                  |                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>Модуль 2. «Производственный учет»</b>                                                                         | тестовый контроль     | итоговое тестирование |
|  |  |                                                                                                                  |                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>Модуль 3 «Автоматизированные системы учета»</b>                                                               | тестовый контроль     | итоговое тестирование |

**1. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания**

| Компетенция                                                                                                    | Планируемые результаты обучения (показатели достижения заданного уровня компетенции)                                                                                                            | Уровни и критерии оценивания результатов обучения, шкалы оценивания                                                                                                              |                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                 | <i>Компетентность не сформирована</i>                                                                                                                                            | <i>Пороговый уровень компетентности</i>                                                                                                                                                | <i>Продвинутый уровень компетентности</i>                                                                                                                                        | <i>Высокий уровень компетентности</i>                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                 | <i>не зачтено</i>                                                                                                                                                                | <i>зачтено</i>                                                                                                                                                                         | <i>зачтено</i>                                                                                                                                                                   | <i>зачтено</i>                                                                                                                                                                                  |
| <b>ОПК-5</b><br>Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности | <b>ОПК-5-2</b> – Демонстрирует методы обработки текущей информации, анализ полученных данных и использования их в управлении качеством продукции                                                | Не способен продемонстрировать методы обработки текущей информации, анализ полученных данных и использования их в управлении качеством продукции                                 | Частично способен продемонстрировать методы обработки текущей информации, анализ полученных данных и использования их в управлении качеством продукции                                 | Владеет способностью продемонстрировать методы обработки текущей информации, анализ полученных данных и использования их в управлении качеством продукции                        | Свободно владеет способностью продемонстрировать методы обработки текущей информации, анализ полученных данных и использования их в управлении качеством продукции                              |
|                                                                                                                | <b>знать:</b><br>➤ виды и формы учетно-отчетных документов, технической документации;<br>➤ бухгалтерский учет и организацию труда в АПК                                                         | Допускает грубые ошибки в видах и формах учетно-отчетных документов, технической документации; бухгалтерского учета и организации труда в АПК                                    | Может изложить: виды и формы учетно-отчетных документов, технической документации; бухгалтерский учет и организацию труда в АПК                                                        | Знает сущность видов и форм учетно-отчетных документов, технической документации; бухгалтерского учета и организации труда в АПК                                                 | Аргументировано использует виды и формы учетно-отчетных документов, технической документации; бухгалтерский учет и организацию труда в АПК                                                      |
|                                                                                                                | <b>уметь:</b><br>➤ составлять материальный баланс сырья и готовой продукции;<br>➤ обрабатывать документы по движению первичной учетной документации, по приемке мяса и молока и их переработке; | Не умеет составлять материальный баланс сырья и готовой продукции; обрабатывать документы по движению первичной учетной документации, по приемке мяса и молока и их переработке; | Частично умеет составлять материальный баланс сырья и готовой продукции; обрабатывать документы по движению первичной учетной документации, по приемке мяса и молока и их переработке; | Способен составлять материальный баланс сырья и готовой продукции; обрабатывать документы по движению первичной учетной документации, по приемке мяса и молока и их переработке; | Способен самостоятельно составлять материальный баланс сырья и готовой продукции; обрабатывать документы по движению первичной учетной документации, по приемке мяса и молока и их переработке; |

|                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                      | <b>владеть:</b><br>➤ способами оформления учетно-отчетной документации и управления качеством продукции                                                                                             | Не владеет способами оформления учетно-отчетной документации и управления качеством продукции                                                                                                               | Частично владеет способами оформления учетно-отчетной документации и управления качеством продукции                                                                                            | Владеет способами оформления учетно-отчетной документации и управления качеством продукции                                                                                                      | Свободно владеет способами оформления учетно-отчетной документации и управления качеством продукции                                                                                                         |
| <b>ПК-4</b> Способен рассчитывать нормативы материальных затрат и экономическую эффективность производства продуктов питания животного происхождения | <b>ПК-4-1.</b> Рассчитывает плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения                                                          | Не способен рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения                                                                     | частично способен рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения                                                  | владеет способностью рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения                                                | свободно владеет способностью рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения                                                   |
|                                                                                                                                                      | <b>Знать:</b><br>➤ методы расчета основных технологических процессов и экономических показателей производства;<br>➤ сырьевые ресурсы отрасли и современные подходы к их рациональному использованию | Допускает грубые ошибки в методах расчета основных технологических процессов и экономических показателей производства;<br>сырьевых ресурсах отрасли и современных подходах к их рациональному использованию | Может изложить: методы расчета основных технологических процессов и экономических показателей производства;<br>сырьевые ресурсы отрасли и современные подходы к их рациональному использованию | Знает сущность методов расчета основных технологических процессов и экономических показателей производства;<br>сырьевых ресурсов отрасли и современные подходы к их рациональному использованию | ➤ Аргументировано использует методы расчета основных технологических процессов и экономических показателей производства;<br>сырьевые ресурсы отрасли и современные подходы к их рациональному использованию |
|                                                                                                                                                      | <b>Уметь:</b><br>➤ разрабатывать основные нормы расхода сырья и вспомогательных материалов,<br>➤ анализировать причины брака выпуска продукции и расчета                                            | Не умеет разрабатывать основные нормы расхода сырья и вспомогательных материалов, анализировать причины брака выпуска продукции и расчета баланса производства;                                             | Частично умеет разрабатывать основные нормы расхода сырья и вспомогательных материалов, анализировать причины брака выпуска продукции и расчета баланса произ-                                 | Способен разрабатывать основные нормы расхода сырья и вспомогательных материалов, анализировать причины брака выпуска продукции и расчета баланса производства;                                 | Способен самостоятельно разрабатывать основные нормы расхода сырья и вспомогательных материалов, анализировать причины брака выпуска продукции и расчета ба-                                                |

|                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                             | <p>баланса производства;</p> <p>➤ осуществлять контроль материальных потоков производства;</p>                                                                                                                                         | <p>осуществлять контроль материальных потоков производства;</p>                                                                                                                                                                     | <p>водства; осуществлять контроль материальных потоков производства;</p>                                                                                                                                               | <p>осуществлять контроль материальных потоков производства;</p>                                                                                                                                                       | <p>баланса производства; осуществлять контроль материальных потоков производства;</p>                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                                             | <p><b>Владеть:</b></p> <p>➤ приемами организации технологических операций на основе современных методов учета;</p> <p>➤ знаниями расчета технологических операций производства продуктов питания животного происхождения</p>           | <p>Не владеет приемами организации технологических операций на основе современных методов учета; знаниями расчета технологических операций производства продуктов питания животного происхождения</p>                               | <p>Частично владеет приемами организации технологических операций на основе современных методов учета; знаниями расчета технологических операций производства продуктов питания животного происхождения</p>            | <p>Владеет приемами организации технологических операций на основе современных методов учета; знаниями расчета технологических операций производства продуктов питания животного происхождения</p>                    | <p>Свободно владеет приемами организации технологических операций на основе современных методов учета; знаниями расчета технологических операций производства продуктов питания животного происхождения</p>                       |
| <p><b>ПК-4</b> Способен рассчитывать нормативы материальных затрат и экономическую эффективность производства продуктов питания животного происхождения</p> | <p><b>ПК-4-2</b> – Применяет методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов</p>                                                                                                                           | <p>Не способен применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов</p>                                                                                                                            | <p>Частично способен применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов</p>                                                                                                         | <p>Владеет способностью применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов</p>                                                                                                     | <p>Свободно владеет способностью применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов</p>                                                                                                        |
|                                                                                                                                                             | <p><b>Знать:</b></p> <p>➤ методики расчета основных технико-экономических эффективности производства;</p> <p>➤ современные тенденции и приоритетные направления развития отрасли в организации производственных процессов и рацио-</p> | <p>Допускает грубые ошибки в методиках расчета основных технико-экономических эффективности производства; современных тенденциях и приоритетных направлениях развития отрасли в организации производственных процессов и рацио-</p> | <p>Может изложить: методики расчета основных технико-экономических эффективности производства; современные тенденции и приоритетные направления развития отрасли в организации производственных процессов и рацио-</p> | <p>Знает сущность методики расчета основных технико-экономических эффективности производства; современные тенденции и приоритетные направления развития отрасли в организации производственных процессов и рацио-</p> | <p>Аргументировано использует методики расчета основных технико-экономических эффективности производства; современные тенденции и приоритетные направления развития отрасли в организации производственных процессов и рацио-</p> |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | нальном использовании ресурсов;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | нальном использовании ресурсов                                                                                                                                                                                                                                                                                  | нальном использовании ресурсов;                                                                                                                                                                                                                                                                                       | нальном использовании ресурсов;                                                                                                                                                                                                                                                                                 | нальном использовании ресурсов;                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|  | <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ применять методики расчета эффективности производства мясных и молочных продуктов,</li> <li>➤ разрабатывать и принимать участие в реализации мероприятий по повышению эффективности производства, направленных на сокращение расхода материалов, снижение трудоемкости, повышение производительности труда</li> </ul> | <p>Не умеет применять методики расчета эффективности производства мясных и молочных продуктов, разрабатывать и принимать участие в реализации мероприятий по повышению эффективности производства, направленных на сокращение расхода материалов, снижение трудоемкости, повышение производительности труда</p> | <p>Частично умеет применять методики расчета эффективности производства мясных и молочных продуктов, разрабатывать и принимать участие в реализации мероприятий по повышению эффективности производства, направленных на сокращение расхода материалов, снижение трудоемкости, повышение производительности труда</p> | <p>Способен применять методики расчета эффективности производства мясных и молочных продуктов, разрабатывать и принимать участие в реализации мероприятий по повышению эффективности производства, направленных на сокращение расхода материалов, снижение трудоемкости, повышение производительности труда</p> | <p>Способен самостоятельно применять методики расчета эффективности производства мясных и молочных продуктов, разрабатывать и принимать участие в реализации мероприятий по повышению эффективности производства, направленных на сокращение расхода материалов, снижение трудоемкости, повышение производительности труда</p> |
|  | <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ приемами организации эффективного производства на основе современных методов учета и контроля сырья;</li> <li>➤ знаниями расчета технико-экономических эффективности производства мяса и молока</li> </ul>                                                                                                          | <p>Не владеет приемами организации эффективного производства на основе современных методов учета и контроля сырья; знаниями расчета технико-экономических эффективности производства мяса и молока</p>                                                                                                          | <p>Частично владеет приемами организации эффективного производства на основе современных методов учета и контроля сырья; знаниями расчета технико-экономических эффективности производства мяса и молока</p>                                                                                                          | <p>Владеет приемами организации эффективного производства на основе современных методов учета и контроля сырья; знаниями расчета технико-экономических эффективности производства мяса и молока</p>                                                                                                             | <p>Свободно владеет приемами организации эффективного производства на основе современных методов учета и контроля сырья; знаниями расчета технико-экономических эффективности производства мяса и молока</p>                                                                                                                   |

**3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**

***Первый этап (пороговой уровень)***

**ЗНАТЬ** (помнить и понимать): обучающийся помнит, понимает и может продемонстрировать широкий спектр фактических, концептуальных, процедурных знаний.

**Тестовые задания**

1. Экономiku лучше всего определить как изучение:
  - a) того, как доход распределяется на различных уровнях государства
  - b) различных типов организации бизнеса
  - c) государственного вмешательства в управление бизнесом
  - d) того, как лучше удовлетворить неограниченные потребности ограниченным количеством ресурсов.
  
2. Какой выбор стоит перед любой экономической системой? Как...
  - a) сбалансировать экспорт и импорт
  - b) сбалансировать государственный бюджет
  - c) наиболее рационально распорядиться ограниченными ресурсами
  - d) сэкономить деньги для сохранения государственного долга.
  
3. Бюджетный дефицит возникает, как только...
  - a) возрастают государственные расходы
  - b) сокращаются налоги
  - c) государственные доходы превышают государственные расходы
  - d) государственные расходы превышают государственные доходы
  
4. Какой термин отражает способность и желание людей платить за что-либо?
  - a) потребность
  - b) спрос
  - c) необходимость
  - d) желание.
  
5. Что из перечисленного ниже мы не можем назвать экономическими ресурсами:
  - a) капитал
  - b) деньги
  - c) земля
  - d) труд
  
6. Экономический закон, гласящий, что с увеличением цены уменьшается количество покупаемых товаров, известен как закон...
  - a) спроса
  - b) предложения
  - c) маржинальной полезности
  - d) эластичности

7. К чему из ниже перечисленного относится экономический термин «предложение»?
- а) количество купленных товаров
  - б) количество проданных товаров
  - в) зависимость между количеством товара, представленного на рынке и его ценой
  - г) количество товара, которое необходимо продать для получения прибыли.
8. Для возникновения дефицита продукции на рынке достаточно, чтобы...
- а) снижалось предложение
  - б) рос спрос
  - в) имело место превышение величины спроса на товар над величиной предложения
  - г) одновременно снижалось предложение и спрос.
9. Рынок товаров и услуг находится в равновесном состоянии, если:
- а) спрос равен предложению
  - б) цена равна издержкам плюс прибыль
  - в) уровень технологии меняется постепенно
  - г) объём предложения равен объёму спроса.
10. Пересечение графиков спроса и предложения называется...
- а) равновесной ценой
  - б) точкой равновесия
  - в) эластичностью спроса
  - г) таблицей предложения

### **Вопросы для самоконтроля:**

1. В чем сущность и задачи производственного учета?
2. Назовите принципы организации производственного учета, применяемые на предприятиях мясной и молочной отрасли.
3. Дайте характеристику предприятий, входящих в состав мясо- и молкомбината.
4. Дайте характеристику организационной структуре мясо- и молкомбината.
5. Дайте понятие материального баланса сырья и продуктов. Каковы его основные составляющие?
6. Приведите ассортимент производства полуфабрикатов. Укажите основные потери и точки контроля.
7. Что можно определить на основе анализа материального баланса производства?
8. Что такое норма и нормативы? Какое значение в учете сырья и продуктов они имеют?
9. Приведите схему нормативной калькуляции и накопления затрат. Раскройте понятие передела и незавершенного производства в технологии мясных и молочных продуктов.
10. Из чего складываются потери при транспортировке сырья и продуктов?
11. Из чего складываются материальные затраты производства?
12. Какие методы учета расходов применяются в промышленном производстве?
13. Дайте характеристику производственной структуры предприятия. Чем она определяется?
14. Дайте характеристику модели организации управленческого (производственного) учета.
15. Укажите функции отдела материально-технического снабжения.
16. Дайте характеристику производственных запасов и признаки их классификации. Назовите классификационные группы производственных запасов и их оценку.
17. Расскажите об организации заготовок сырья на мясоперерабатывающих пред-



- приятных.
18. Укажите основные принципы и задачи учета производственных запасов.
  19. Сформулируйте основные принципы функционирования производственного учета.
  20. Расскажите о новых тенденциях в производственном учете.
  21. Дайте характеристику видам учета, используемым на предприятии. Укажите их общие и отличительные особенности.
  22. Расскажите о правовых основах учетно-отчетной деятельности.
  23. Расскажите об организации учета материалов в производственных цехах.
  24. Учет затрат на производство в мясной и молочной промышленности
  25. Исчисление себестоимости продукции в мясной и молочной промышленности
  26. Понятие «автоматизированные информационные технологии в учете».
  27. Перечислите требования к организации автоматизированных информационных технологий.

### ***Второй этап (продвинутый уровень)***

**УМЕТЬ** (применять, анализировать, оценивать, синтезировать): уметь использовать изученный материал в конкретных условиях и в новых ситуациях; осуществлять декомпозицию объекта на отдельные элементы и описывать то, как они соотносятся с целым, выявлять структуру объекта изучения; оценивать значение того или иного материала – научно-технической информации, исследовательских данных и т. д.; комбинировать элементы так, чтобы получить целое, обладающее новизной.

### **Тестовые задания**

1. Прямой обмен товаров на товар без использования денег называется...
  - a) бартер
  - b) безналичный расчёт
  - c) свободная торговля
  - d) несостоятельность рынка
2. Что не является функцией денег в рыночной экономике?
  - a) средство измерения
  - b) средство производства
  - c) средство платежа
  - d) средство сохранения стоимости
3. Инфляция-это существующая в экономике тенденция к повышению...
  - a) цен на продукты питания
  - b) общего уровня цен
  - c) предельного уровня цен
  - d) цен на коммунальные услуги
4. Какие внешние признаки инфляции в экономике Вы знаете?
  - a) растёт цена рабочей силы, снижается предложение товара
  - b) растут цены на товары, падает реальная заработная плата
  - c) снижаются цены на товары
  - d) растут реальные доходы населения
5. Дефляция-это...
  - a) снижение общего уровня цен в экономике

- b) снижение темпа инфляции
- c) падение курса национальной валюты
- d) снижение покупательной способности денег

6. Государственный долг - это

- a) сумма дефицитов государственного бюджета/за вычетом суммы излишков государственного бюджета/, накопленная к настоящему моменту
- b) превышение расходной части годового государственного бюджета над доходной частью этого бюджета
- c) сумма задолженности государства другим странам и субъектам внутри страны
- d) сумма задолженности государства банкам и другим финансовым институтам

7. Плата за природные ресурсы называется:

- a) прибылью
- b) рентой
- c) процентом
- d) доходом

8. Безработица...

- a) всегда имеет положительный смысл
- b) имеет положительный смысл при циклической безработице
- c) всегда имеет отрицательный смысл
- d) имеет положительный смысл при структурной безработице.

9. Амортизация служит для...

- a) формирования страхового фонда
- b) формирования резервного фонда
- c) возмещения инвестиционных расходов
- d) возмещения износа физического капитала

10. Основные источники инфляционного предложения:

- a) рост совокупного спроса
- b) рост затрат при производстве продукции
- c) рост денежной массы

### **Вопросы для самоконтроля:**

1. Дайте характеристику предприятий мясной и молочной отрасли.
2. Перечислите ассортимент продукции, выпускаемой мясной и молочной отраслью.
3. Как произвести расчет сырья и продуктов по цехам?
4. От чего зависят и как рассчитываются массовые выходы основного сырья и вторичных продуктов переработки?
5. Как рассчитать массу готовых субпродуктов I и II категорий?
6. Составьте материальный баланс производства топленых жиров.
7. Как ведут расчет расхода вспомогательного сырья и материалов?
8. Составьте материальный баланс производства.
9. Охарактеризуйте технологические связи холодильника мясокомбината.
10. Что относят к основному и вспомогательному сырью мясоперерабатывающего и молокоперерабатывающего производства?

### **Темы рефератов:**

1. Характеристика предприятий, входящих в состав мясокомбината.
2. Характеристика предприятий, входящих в состав молкомбината.

3. Характеристика организационной структуре мясокомбината.
4. Основные типы предприятий молочной промышленности.
5. Значение мясных и молочных продуктов в питании человека.
6. Ассортимент продукции, выпускаемой мясной отраслью.
7. Ассортимент продукции, выпускаемой молочной отраслью.
8. Что такое материальный баланс сырья и продуктов.
9. Характеристика модели организации управленческого (производственного) учета.
10. Понятие документа и документооборота.
11. Классификация документов.
12. Оформление учетной - отчетной документации
13. Исчисление себестоимости продукции мясожирового производства
14. Исчисление себестоимости продукции колбасного производства
15. Исчисление себестоимости продукции консервного производства
16. Учет затрат на производство продукции мясной промышленности.
17. Исчисление себестоимости продукции мясной промышленности.
18. Организации учета в колбасном производстве
19. Организации учета в консервном производстве
20. Организации учета продукции на складе
21. Материальный баланс, расчет сырья и продуктов
22. Особенности технологии в мясной промышленности.
23. Хранение мясного сырья на холодильнике
24. Автоматизированные информационные технологии в учете
25. Автоматизированные системы учета, их роль.
26. Как происходит контроль и учет на мясокомбинате, как объект автоматизации?
27. Расскажите об информационных потоках в системе учета и контроля.
28. Дайте характеристику техническому обеспечению АСУКМП

### ***Третий этап (высокий уровень)***

**ВЛАДЕТЬ** наиболее общими, универсальными методами действий, познавательными, творческими, социально-личностными навыками.

### **Тестовые задания**

1. Отметьте элемент, не относящийся к фактору "капитал":
  - a) Здания и сооружения
  - b) Машины и оборудование
  - c) Труд
  - d) Станки
2. Личный доход - это:
  - a) Доход, полученный домохозяйствами за год
  - b) Стоимость произведенных за год товаров и услуг
  - c) ВВП минус амортизация
  - d) ВВП минус косвенные налоги на бизнес

3. В какой форме получает доход собственник денежного капитала?

- a) Заработной платы;
- b) Процента;
- c) Прибыли;
- d) Предпринимательского дохода

4. Укажите наименее ликвидное средство из перечисленных выше активов:

- a) Наличные деньги;
- b) Депозиты и вклады;
- c) Государственные ценные бумаги;
- d) Недвижимость

5. Определите, какую цену монополисты устанавливают на свой товар:

- a) Цену, при которой он получит максимальную прибыль от продаж;
- b) Цену, при которой он получит максимальную выручку от продажи товара;
- c) Цену, по которой он сможет продать максимально возможный объем товара;
- d) Самую высокую, по которой товар можно еще продать

6. Рентабельность продукции определяется

- a) Отношением балансовой прибыли к объему реализованной продукции;
- b) Отношением прибыли от реализации к выручке от реализации (без НДС и акциза);
- c) Отношением балансовой прибыли к средней стоимости имущества предприятия;
- d) Отношением балансовой прибыли к средней стоимости основных фондов и материальных оборотных средств

7. Олигополия - это рыночная структура, основным признаком которой является:

- a) большое количество конкурирующих фирм, производящих дифференцированный продукт;
- b) ожесточенная ценовая война между фирмами;
- c) только одна крупная фирма обеспечивает удовлетворение рыночного спроса на определенный продукт;
- d) проведение активной неценовой конкуренции;
- e) господство относительно малого числа крупных фирм на рынке.

8. Валовой национальный доход (ВНД) страны – это:

- a) Валовой внутренний продукт минус амортизационные отчисления;
- b) Валовой внутренний продукт минус косвенные налоги на бизнес плюс трансфертные платежи;
- c) Совокупность первичных доходов, полученных резидентами страны (прибыль, смешанные доходы, доходы от собственности, оплата труда), включая налоги на производство и импорт за вычетом субсидий;
- d) Личный доход за минусом индивидуальных налогов.

9. Экономическая теория изучает:

- a) Деньги, банковскую систему, финансовый капитал;
- b) Производство и обмен товарами;
- c) Цены, занятость, доходы.
- d) Как общество использует ограниченные ресурсы для производства различных товаров и услуг в целях удовлетворения потребностей его членов;
- e) Материальные и духовные потребности.

10. Товарное хозяйство - это:

- а) хозяйство с большим объемом производимых товаров;
- б) производство товаров и услуг для продажи;
- с) изготовления качественных продуктов для внутренних нужд производителя;
- д) хозяйство, в котором применяются современные машины и оборудование;
- е) все предыдущие ответы верны.

### **Вопросы для самоконтроля:**

1. Сформулируйте задачи, которые решают автоматизированные информационные технологии.
2. Как организована служба информационного обеспечения на предприятиях мясной и молочной отрасли?
3. Расскажите об организации информационных уровней и потоках движения информации между ними.
4. Дайте характеристику модели автоматизированной системы учета товарно-материальных ценностей в технологических процессах.
5. Дайте характеристику программных средств на рынке программ по учету пищевых продуктов.
6. Дайте характеристику основным способам создания автоматизированных систем учета на предприятиях мясной и молочной отрасли.
7. Раскройте понятие передела и незавершенного производства в технологии мясных и молочных продуктов.
8. Из чего складываются потери при транспортировке сырья и продуктов?
9. Из чего складываются материальные затраты производства?
10. Какие методы учета расходов применяются в промышленном производстве мясных и молочных продуктов?

### **Типовые ситуационные задачи по изучаемым темам:**

1. Партия говядины второй категории замораживалась в морозильной камере. Масса мяса, выгруженного из камеры, составила 982 килограмма. Норма усушки при замораживании парного мяса установлена 1,85%.

Определить массу продукта, загруженного в морозильную камеру.

2. Колбаса полукопченая, изготовленная в пределах области, хранилась на холодильнике в течение 21 суток при температуре от -7 до -9 °С.

Нормы усушки установлены в размере (в процентах): за 15 суток хранения — 1,6, а за 30 суток — 1,8.

Определить норму усушки за 6 суток и 21 сутки хранения

3. На холодильнике на начало июля остаток говядины второй категории охлажденной (за вычетом норм усушки, начисленной в предыдущем месяце) составлял 4000 кг.

За июль на холодильник поступило говядины второй категории парной и остывшей 250 000 кг, в том числе из ЦППС с температурой от 35 °С и выше — 90 000 кг; с другого предприятия — с температурой от 4,1 до 6 °С-50 000 кг, от 12,1 до 18 °С- 110000 килограммов.

Говядина, охлажденная в количестве 50000 кг, направлена на замораживание.

В течение месяца было реализовано говядины охлажденной 179000 килограммов.

Определить усушку говядины второй категории при охлаждении и доохлаждении до температуры 4 °С. Норма на охлаждение парного мяса — 1,75 %,

Определить усушку на доохлаждение говядины второй категории, поступившей с температурой:

- от 4,1 до 6°C (норма на доохлаждение составляет 10% от нормы на охлаждение парного мяса — 1,75)
- от 12,1 до 18 °C (норма на доохлаждение составляет 35 % от нормы на охлаждение — 1,75)

Определить всего усушки при охлаждении и доохлаждении мяса.

Определить усушку по норме при хранении охлажденной говядины второй категории, поступившей:

- с температурой от 4,1 до 6°C, норма усушки за 4 суток 0,69
- с температурой от 12,1 до 18,0 °C при норме усушки за сутки 0,63
- с температурой 35 °C и выше при норме усушки за сутки 0,63

Рассчитать всего усушки при охлаждении, доохлаждении и хранении в охлажденном состоянии за июль.

4. В июле текущего года было заморожено парной говядины второй категории 187 000 кг и с температурой 13 °C — 60 000 кг. Необходимо рассчитать усушку по норме для каждого вида мяса и всего:

- для парного мяса, норма усушки 1,85 %
- для мяса с температурой 13 °C, норма усушки 1,13 %

5. На предприятии за отчетный период было реализовано 1000 ед. продукции по цене 50 тыс. руб. за единицу, а себестоимость единицы продукции составила 45 тыс. руб.

В плановом периоде предусматривается увеличить объем выпуска и реализации продукции до 2000 ед. по цене 60 тыс. руб. и снизить себестоимость до 40 тыс. руб. за 1 ед. продукции.

Требуется определить прибыль от реализации продукции в плановом и отчетном периоде, за счет каких факторов она изменится в плановом периоде?

6. Требуется определить себестоимость мяса говяжьего, если известно, что в мясо-жировом производстве обработан крупный рогатый скот, учтены все фактические затраты в сумме 186000 руб., из производства было получено мясо говяжье на костях:

1-й категории -1,15т., 2-й категории – 0,85 т., тощей – 0,15 т.

Кроме того, были получены возвратные отходы, которые оценены в 1482 руб. и сопутствующая продукция (субпродукты, кишечный тракт, шкуры), оцененная в 15600 руб.

Для пересчета продукции в условную, установлены определённые коэффициенты: для говядины 1-й категории – 1,0; говядины 2-й – категории- 0,61; говядины тощей – 0,50.

7. В октябре месяце на складе предприятия провели инвентаризацию материальных ценностей. В процессе инвентаризации была выявлена недостача материалов на сумму 34200 руб. Требуется отразить на счетах бухгалтерского учета недостачу материальных ценностей.

8. Колбасный цех Томаровского мясокомбината выпускает и продает полукопченую колбасу «Одесская». Планируемый объем продаж за месяц составляет 5000 кг. Колбасное изделие продается по цене 100 руб. за 1 кг. При этом, переменные затраты на единицу изделия составляют 60 руб., постоянные затраты – 150000 руб. Требуется определить сумму ожидаемой прибыли и рентабельность производства.

9. Мясоперерабатывающее предприятие выпускает и продает полуфабрикаты. При этом средние переменные затраты на производство и сбыт 1ц полуфабрикатов составляют 5000руб. Цена 1 кг полуфабрикатов 100 руб. Постоянные затраты предприятия в месяц составляют 800 тыс. руб. Необходимо рассчитать какую прибыль может получить предприятие в месяц, если оно продаст 400, 500, 600 ц полуфабрикатов.

Таблица 1

Прибыль предприятия при различных объемах производства, руб.

| Показатели                            | Объем производства, ц |     |     |
|---------------------------------------|-----------------------|-----|-----|
|                                       | 400                   | 500 | 600 |
| Выручка от реализации                 |                       |     |     |
| Переменные затраты                    |                       |     |     |
| Маржинальный доход (п1 –п2)           |                       |     |     |
| Постоянные затраты                    |                       |     |     |
| Прибыль (п3- п4)                      |                       |     |     |
| Средняя величина маржинального дохода |                       |     |     |

10. Фактические затраты на производство колбасной продукции за отчетный период составили 9369108 руб. Из производства получено 50 т «Любительской» и 26 т «Докторской» колбасы.

Индекс отклонения фактических затрат от нормативных в целом по колбасному производству по статьям затрат за отчетный период составили:

- по сырью и основным материалам:
  - а) говядина жилованная 1 сорта +1,5%;
  - б) свинина жилованная нежирная +1,8%;
  - в) свинина жилованная полужирная +0,5%;
- по вспомогательным материалам +4,2%;
- по расходам на содержание и эксплуатацию оборудования - 1,4%.

Индекс изменения нормативов общезаводских расходов за этот же период составил +2,4%, общепроизводственных - 1,4%.

Данные о нормативах затрат по каждой статье на 1т каждого вида продукции представлены в таблице.

Требуется определить суммы отклонений от норматива и суммы изменения норматива, рассчитать фактическую себестоимость колбасы.

Таблица 2

Исчисление себестоимости одной тонны колбасы «Любительской» за отчетный месяц

| Статьи затрат                | Нормативная себестоимость, руб. | Отклонения от норматива |             | Изменения норматива |             | Фактическая себестоимость, руб. |
|------------------------------|---------------------------------|-------------------------|-------------|---------------------|-------------|---------------------------------|
|                              |                                 | индекс, %               | сумма, руб. | индекс, %           | сумма, руб. |                                 |
| ]                            | 2                               | 3                       | 4           | 5                   | 6           | 7                               |
| 1. Сырье и материалы:        |                                 |                         |             |                     |             |                                 |
| говядина жилованная          | 46287                           |                         |             |                     |             |                                 |
| свинина жилованная           | 44839                           |                         |             |                     |             |                                 |
| свинина жилованная           | 17340                           |                         |             |                     |             |                                 |
| оболочка кишечная            | 1731                            |                         |             |                     |             |                                 |
| шпик                         | 18156                           |                         |             |                     |             |                                 |
| <b>Итого</b>                 | 128353                          |                         |             |                     |             |                                 |
| 2. Вспомогательные материалы | 428                             |                         |             |                     |             |                                 |

|                                                                        |        |   |  |   |  |  |
|------------------------------------------------------------------------|--------|---|--|---|--|--|
| 3. Топливо и электроэнергия на технологические цели                    | 10557  |   |  |   |  |  |
| 4. Основная и дополнительная заработная плата производственных рабочих | 2754   |   |  |   |  |  |
| 5. Отчисления на социальные нужды                                      | 1060   |   |  |   |  |  |
| 6. Расходы на содержание и эксплуатацию оборудования                   | 581    |   |  |   |  |  |
| 7. Общепроизводственные расходы                                        | 918    |   |  |   |  |  |
| 8. Общезаводские расходы                                               | 1000   |   |  |   |  |  |
| 9. Прочие производственные расходы                                     | 1224   |   |  |   |  |  |
| <b>ВСЕГО</b>                                                           |        |   |  |   |  |  |
| Производственная себестоимость                                         | 146875 | - |  | - |  |  |

### **Критерии оценивания тестового задания (при рубежном рейтинге, 5 баллов по каждому субмодулю 1-6):**

Тестовые задания оцениваются по шкале:

1 балл за правильный ответ,

0 баллов за неправильный ответ.

Итоговая оценка по тесту формируется путем суммирования набранных баллов и отнесения их к общему количеству вопросов в задании. Помножив полученное значение на 100%, можно привести итоговую оценку к балльной следующим образом:

Процент правильных ответов:

71–100% от 4 до 5 баллов,

41–70% от 2 до 3 баллов,

0–40% от 0 до 1 баллов.

### **Критерии оценивания решения и собеседования по ситуационным задачам:**

Выставляется количество баллов в 100% объеме от максимально возможного количества баллов за решение ситуационной задачи:

Ситуационные задачи решены правильно, ход решения не требует корректировок; выводы изложены в полном объеме, четко сформулированы и аргументированы. При собеседовании ответ содержательный, уверенный и четкий; показано свободное владение материалом различной степени сложности; при ответе на дополнительные вопросы выявляется владение материалом; допускаются один-два недочета, которые обучающийся сам исправляет по замечанию преподавателя;

Выставляется количество баллов в 75% объеме от максимально возможного количества баллов за решение ситуационной задачи:

Ситуационные задачи решены правильно, ход решения не требует корректировок; выводы не всегда четко сформулированы. При собеседовании твердо усвоен основной материал;



ответы удовлетворяют требованиям, установленным для оценки «отлично», но при этом допускаются две негрубые ошибки; делаются несущественные пропуски при изложении фактического материала; при ответе на дополнительные вопросы демонстрируется понимание требуемого материала с несущественными ошибками;

Выставляется количество баллов в 50% объеме от максимально возможного количества баллов за решение ситуационной задачи:

Ситуационные задачи решены, но ход решения и формулировка выводов требуют корректировки и уточнения; выводы не всегда правильно и четко сформулированы; обучаемый знает и понимает основной материал программы, основные темы, но в усвоении материала имеются пробелы; излагает его упрощенно, с небольшими ошибками и затруднениями; изложение теоретического материала приводится с ошибками, неточно или схематично; появляются затруднения при ответе на дополнительные вопросы;

Выставляется количество баллов в 25% объеме от максимально возможного количества баллов за решение ситуационной задачи:

Ситуационные задачи решены, но ход решения и формулировка выводов требуют значительной корректировки и уточнения; выводы не всегда правильно и четко сформулированы; обучаемый частично знает и понимает основной материал программы, основные темы, но в усвоении материала имеются значительные пробелы; не может изложить ход решения задачи, знания теоретического материала приводятся поверхностно; не может ответить на дополнительные вопросы;

Выставляется количество баллов в 0% объеме от максимально возможного количества баллов за решение ситуационной задачи:

Ситуационные задачи не решены, отказ от ответа; отсутствие минимальных знаний по дисциплине; присутствуют грубые ошибки в ответе; практические навыки отсутствуют; обучающийся не способен исправить ошибки даже с помощью рекомендаций преподавателя.

### **Критерии оценивания реферата по теме предложенной преподавателем или выбранной самостоятельно:**

**Требования:** реферат должен быть оформлен на бумажном носителе согласно утвержденной схеме реферата. Количество страниц – 5-10. Обязательно должны быть ссылки на источник информации.

Обучающийся должен уметь изложить содержание своего реферата без опоры на бумажный носитель.

#### **Критерии оценивания:**

| <b>Критерии оценивания проекта</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>Баллы</b> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Избранная тема раскрыта с опорой на соответствующие понятия, теоретические положения и выводы. Изложение материала логично, грамотно, без ошибок. Свободное владение профессиональной терминологией. Умение высказывать и обосновать свои суждения. Обучающийся дает четкий, полный, правильный ответ на теоретические вопросы, владеет навыками взаимосвязи между теорией и практикой. | 5-4          |
| Обучающийся ориентируется в материале, владеет профессиональной терминологией, осознанно применяет теоретические знания, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности; материал изложен неполно, допускает неточности при планировании научных исследований, обнаруживается недостаточно глубокое понимание изученного материала.                                            | 2-3          |
| Отсутствуют необходимые теоретические знания; допущены ошибки в определении понятий и расчетов, искажен их смысл; при защите реферата в ответе обучающегося проявляется незнание основного материала, допускаются грубые ошибки в изложении, не может применять знания для планирования научных                                                                                         | 0-1          |

**Критерии оценивания личностных качеств обучающегося, проявленных при изучении дисциплины (по рейтингу личностных качеств, 10 баллов):**

Результат выполнения обучающимся индивидуального творческого задания различных уровней сложности, в том числе, участие в различных конференциях и конкурсах на протяжении всего курса изучения дисциплины

оценивается по следующим видам работ:

- участие в конкурсе научно-исследовательских работ  
–от 4 до 5 баллов,
- участие в научной конференции  
–от 2 до 3 баллов,
- применение творческого подхода в учебном процессе  
–от 0 до 5 баллов.
- дисциплинированность и желание освоить материал, усидчивость  
–от 0 до 5 баллов.

**Промежуточная аттестация (зачет). Итоговое тестирование (25 баллов).**

Тестирование, включающее в себя перечень вопросов, позволяющих оценить степень освоения дисциплины с точки зрения знания основ по планированию научных исследований, умения применить их в конкретной ситуации и применения полученных навыков при решении конкретных ситуационных задач.

**Критерии оценивания (5 вопросов×1 балл=5 баллов + 4 вопроса × 2 балла=8 баллов + 4 вопроса × 3 балла = 12 баллов = 25 баллов):**

- 5 вопросов простого уровня сложности, позволяющие оценить пороговый уровень освоения компетенции обучающимся. Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл. Максимально можно набрать 5 баллов.
- 4 вопроса среднего уровня сложности, позволяющие оценить продвинутый уровень освоения компетенции обучающимся. Каждый правильный ответ оценивается в 2 балла. Максимально можно набрать 8 баллов.
- 4 вопроса повышенного уровня сложности, позволяющие оценить высокий уровень освоения компетенции обучающимся. Каждый правильный ответ оценивается в 3 балла. Максимально можно набрать 12 баллов.

**4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

Процедура оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, производится преподавателем в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Для повышения эффективности текущего контроля и последующей промежуточной аттестации обучающихся осуществляется структурирование дисциплины на модули. Каждый модуль учебной дисциплины включает в себя изучение законченного раздела, части дисциплины.

Основными видами текущего контроля знаний, умений и навыков в течение каждого модуля учебной дисциплины являются *подготовка реферата, решение задач, тестовый контроль, рубежный контроль.*

Обучающийся должен выполнить все контрольные мероприятия, предусмотренные в модуле учебной дисциплины к указанному сроку, после чего преподаватель проставляет балльные оценки, набранные обучающимся по результатам текущего контроля модуля учебной дисциплины.

Контрольное мероприятие считается выполненным, если за него обучающийся получил оценку в баллах, не ниже минимальной оценки, установленной программой дисциплины по данному мероприятию.

Промежуточная аттестация обучающихся проводится в форме *зачета*. Зачет проводится для оценки уровня усвоения обучающимся учебного материала лекционных курсов и практических занятий, а также самостоятельной работы. Оценка выставляется по результатам учебной работы обучающегося в течение семестра и итогового тестирования на последнем занятии. Для видов учебной работы обучающегося, по которым формой итогового отчета является зачет, определены оценки «зачтено» и «не зачтено».

Оценка «зачтено» ставится в том случае, если обучающийся:

- владеет знаниями, выделенными в качестве требований к знаниям обучающихся в области изучаемой дисциплины;
- демонстрирует глубину понимания учебного материала с логическим и аргументированным его изложением;
- владеет основным понятийным аппаратом по дисциплине;
- демонстрирует практические умения и навыки в области исследовательской деятельности.

Оценка «не зачтено» ставится в том случае, если обучающийся:

- демонстрирует знания по изучаемой дисциплине, но отсутствует глубокое понимание сущности учебного материала;
- допускает ошибки в изложении фактических данных по существу материала, представляется неполный их объем;
- демонстрирует недостаточную системность знаний;
- проявляет слабое знание понятийного аппарата по дисциплине;
- проявляет непрочность практических умений и навыков в области исследовательской деятельности.

В этом случае обучающийся сдаёт зачёт в форме устных и письменных ответов на любые вопросы в пределах освоенной дисциплины.

Основными видами поэтапного контроля результатов обучения обучающихся являются: рубежный рейтинг, творческий рейтинг, рейтинг личностных качеств, рейтинг сформированности прикладных практических требований, промежуточная аттестация.

Уровень развития компетенций оценивается с помощью рейтинговых баллов.

| <b>Рейтинги</b> | <b>Характеристика рейтингов</b>                                                                                                                      | <b>Максимум баллов</b> |
|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| Рубежный        | Отражает работу обучающегося на протяжении всего периода изучения дисциплины. Определяется суммой баллов, которые обучающийся получит по результатам | 60                     |

|                                                             |                                                                                                                                                                                                                                          |     |
|-------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
|                                                             | изучения каждого модуля.                                                                                                                                                                                                                 |     |
| Творческий                                                  | Результат выполнения обучающимся индивидуального творческого задания различных уровней сложности, в том числе, участие в различных конференциях и конкурсах на протяжении всего курса изучения дисциплины.                               | 5   |
| Рейтинг личностных качеств                                  | Оценка личностных качеств обучающихся, проявленных ими в процессе реализации дисциплины (модуля) (дисциплинированность, посещаемость учебных занятий, сдача вовремя контрольных мероприятий, ответственность, инициатива и др.)          | 10  |
| Рейтинг сформированности прикладных практических требований | Оценка результата сформированности практических навыков по дисциплине (модулю), определяемый преподавателем перед началом проведения промежуточной аттестации и оценивается как «зачтено» или «не зачтено».                              | +   |
| Промежуточная аттестация                                    | Является результатом аттестации на окончательном этапе изучения дисциплины по итогам сдачи зачета или экзамена. Отражает уровень освоения информационно-теоретического компонента в целом и основ практической деятельности в частности. | 25  |
| Итоговый рейтинг                                            | Определяется путём суммирования всех рейтингов                                                                                                                                                                                           | 100 |

Общий рейтинг по дисциплине складывается из рубежного, творческого, рейтинга личностных качеств, рейтинга сформированности прикладных практических требований, промежуточной аттестации (зачета).

Рубежный рейтинг – результат текущего контроля по каждому модулю дисциплины, проводимого с целью оценки уровня знаний, умений и навыков обучающегося по результатам изучения модуля. Оптимальные формы и методы рубежного контроля: устные собеседования, письменные контрольные опросы, в т.ч. с использованием ПЭВМ и ТСО, результаты выполнения практических заданий.

Промежуточная аттестация – результат аттестации на окончательном этапе изучения дисциплины по итогам сдачи *зачета*, проводимого с целью проверки освоения информационно-теоретического компонента в целом и основ практической деятельности в частности. Оптимальные формы и методы выходного контроля: письменные экзаменационные или контрольные работы, индивидуальные собеседования.

Творческий рейтинг – составная часть общего рейтинга дисциплины, представляет собой результат выполнения обучающимся индивидуального творческого задания различных уровней сложности.

Рейтинг личностных качеств - оценка личностных качеств обучающихся, проявленных ими в процессе реализации дисциплины (модуля) (дисциплинированность, посещаемость учебных занятий, сдача вовремя контрольных мероприятий, ответственность, инициатива и др.

Рейтинг сформированности прикладных практических требований - оценка результата сформированности практических навыков по дисциплине

(модулю), определяемый преподавателем перед началом проведения промежуточной аттестации и оценивается как «зачтено» или «не зачтено».

В рамках балльно-рейтинговой системы контроля успеваемости обучающихся, семестровая составляющая балльной оценки по дисциплине формируется при наборе заданной в программе дисциплины суммы баллов, получаемых обучающимся при текущем контроле в процессе освоения модулей учебной дисциплины в течение семестра.

Итоговая оценка /зачёта/ компетенций обучающегося осуществляется путём автоматического перевода баллов общего рейтинга в стандартные оценки.

Максимальная сумма рейтинговых баллов по учебной дисциплине составляет 100 баллов.

Оценка «зачтено» ставится в том случае, если итоговый рейтинг обучающегося составил 51 балл и более.

Оценка «не зачтено» ставится в том случае, если итоговый рейтинг обучающегося составил менее 51 балла.