

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 18.06.2026 18:37:01

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255881f288f913a437516a

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Белгородский государственный аграрный университет имени В.Я. Горина»
(ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ)

УТВЕРЖДАЮ

И.о. декана технологического факультета

к.с.-х.н, доцент Н. Б. Ордина



« 28 »

мая

2026 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

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

Направление подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль) Продукты с улучшенными потребительскими характеристиками

Квалификация - бакалавр

Год начала подготовки – 2026

Майский, 2026

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)	знать: ➤ виды и формы учетно-отчетных документов, технической документации; ➤ бухгалтерский учет и организацию труда в АПК	Модуль 1. «Основы организации и задачи производственного учета на предприятиях мясной и молочной отрасли»	тестовый контроль	итоговое тестирование
					Устный опрос		
					Модуль 2. «Производственный учет»	тестовый контроль	итоговое тестирование
					Устный опрос		
					Модуль 3 «Автоматизированные системы учета»	Устный опрос	итоговое тестирование
			Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: ➤ составлять материальный баланс сырья и готовой продукции; ➤ обрабатывать документы по движению первичной учетной документации, по приемке мяса и молока и их пе-	Модуль 1. «Основы организации и задачи производственного учета на предприятиях мясной и молочной отрасли»	подготовка реферата	итоговое тестирование
					тестовый контроль		
					Модуль 2. «Производственный	подготовка реферата	итоговое тестирование

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

					учет»			
					Модуль 3 «Автоматизированные системы учета»	тестовый контроль	итоговое тестирование	
			Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: ➤ разрабатывать основные нормы расхода сырья и вспомогательных материалов, ➤ анализировать причины брака выпуска продукции и расчета баланса производства; ➤ осуществлять контроль материальных потоков производства;	Модуль 1. «Основы организации и задачи производственного учета на предприятиях мясной и молочной отрасли»	тестовый контроль	итоговое тестирование	
					Модуль 2. «Производственный учет»			тестовый контроль
					Модуль 3 «Автоматизированные системы учета»	тестовый контроль	итоговое тестирование	
					Третий этап (высокий уровень)	владеть: ➤ приемами организации технологических операций на основе современных методов учета; ➤ знаниями расчета технологических операций производства продуктов питания животного происхождения	Модуль 1. «Основы организации и задачи производственного учета на предприятиях мясной и молочной отрасли»	тестовый контроль
				Решение задач				
			Модуль 2. «Производственный учет»	тестовый контроль			итоговое тестирование	
				Решение задач				
			Модуль 3 «Автоматизированные системы учета»	тестовый контроль			итоговое тестирование	
			ПК-4-2 – Применя-	Первый этап	знать:	Модуль 1. «Осно-	тестовый	итоговое тести-

		ет методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов	(пороговой уровень)	➤ методики расчета основных технико-экономических показателей эффективности производства; ➤ современные тенденции и приоритетные направления развития отрасли в организации производственных процессов и рациональном использовании ресурсов;	вы организации и задачи производственного учета на предприятиях мясной и молочной отрасли»	контроль	рование
					Модуль 2. «Производственный учет»	тестовый контроль	итоговое тестирование
					Модуль 3 «Автоматизированные системы учета»	тестовый контроль	итоговое тестирование
			Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: ➤ применяет 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	Модуль 1. «Основы организации и задачи производственного учета на предприятиях мясной и молочной отрасли»	тестовый контроль	итоговое тестирование
					Модуль 2. «Производственный учет»	тестовый контроль	итоговое тестирование
					Модуль 3 «Автоматизированные системы учета»	тестовый контроль	итоговое тестирование
			Третий этап (высокий уровень)	владеть: ➤ приемами организации эффективного производства на основе со-	Модуль 1. «Основы организации и задачи производственного учета	тестовый контроль	итоговое тестирование

				временных методов учета и контроля сырья; знаниями расчета технико-экономических эффективности производства мяса и молока	на предприятиях мясной и молочной отрасли»		
					Модуль 2. «Производственный учет»	тестовый контроль	итоговое тестирование
					Модуль 3 «Автоматизированные системы учета»	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>
ОПК-5 Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	ОПК-5-2 – 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
	знать: ➤ виды и формы учетно-отчетных документов, технической документации; ➤ 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

	уметь: ➤ составлять материальный баланс сырья и готовой продукции; ➤ 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;
	владеть: ➤ 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
ПК-4 Способен рассчитывать нормативы материальных затрат и экономическую эффективность производства продуктов питания животного происхождения	ПК-4-1. 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
	Знать: ➤ методы расчета основных технологических процессов и экономических показателей производства; ➤ сырьевые ресурсы отрасли и современные подходы к их рацио-	Допускает грубые ошибки в методах расчета основных технологических процессов и экономических показателей производства; сырьевых ресурсах отрасли и современных подходов к их рацио-	Может изложить: методы расчета основных технологических процессов и экономических показателей производства; сырьевые ресурсы отрасли и современные подходы к их рацио-	Знает сущность методов расчета основных технологических процессов и экономических показателей производства; сырьевых ресурсов отрасли и современные подходы к их рацио-	➤ Аргументировано использует методы расчета основных технологических процессов и экономических показателей производства; сырьевые ресурсы отрасли и современные подходы к их рацио-

	нальному использованию	нальному использованию	нальному использованию	нальному использованию	нальному использованию
	Уметь: ➤ разрабатывать основные нормы расхода сырья и вспомогательных материалов, ➤ анализировать причины брака выпуска продукции и расчета баланса производства; ➤ осуществлять контроль материальных потоков производства;	Не умеет разрабатывать основные нормы расхода сырья и вспомогательных материалов, анализировать причины брака выпуска продукции и расчета баланса производства; осуществлять контроль материальных потоков производства;	Частично умеет разрабатывать основные нормы расхода сырья и вспомогательных материалов, анализировать причины брака выпуска продукции и расчета баланса производства; осуществлять контроль материальных потоков производства;	Способен разрабатывать основные нормы расхода сырья и вспомогательных материалов, анализировать причины брака выпуска продукции и расчета баланса производства; осуществлять контроль материальных потоков производства;	Способен самостоятельно разрабатывать основные нормы расхода сырья и вспомогательных материалов, анализировать причины брака выпуска продукции и расчета баланса производства; осуществлять контроль материальных потоков производства;
	Владеть: ➤ приемами организации технологических операций на основе современных методов учета; ➤ знаниями расчета технологических операций производства продуктов питания животного происхождения	Не владеет приемами организации технологических операций на основе современных методов учета; знаниями расчета технологических операций производства продуктов питания животного происхождения	Частично владеет приемами организации технологических операций на основе современных методов учета; знаниями расчета технологических операций производства продуктов питания животного происхождения	Владеет приемами организации технологических операций на основе современных методов учета; знаниями расчета технологических операций производства продуктов питания животного происхождения	Свободно владеет приемами организации технологических операций на основе современных методов учета; знаниями расчета технологических операций производства продуктов питания животного происхождения
ПК-4 Способен рассчитывать нормативы материальных затрат и экономическую эффективность произ-	ПК-4-2 – Применяет методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов	Не способен применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов	Частично способен применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов	Владеет способностью применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов	Свободно владеет способностью применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов

водства продуктов питания животного происхождения	Знать: ➤ методики расчета основных технико-экономических эффективности производства; ➤ современные тенденции и приоритетные направления развития отрасли в организации производственных процессов и рациональном использовании ресурсов;	Допускает грубые ошибки в методиках расчета основных технико-экономических эффективности производства; современных тенденциях и приоритетных направлениях развития отрасли в организации производственных процессов и рациональном использовании ресурсов	Может изложить: методики расчета основных технико-экономических эффективности производства; современные тенденции и приоритетные направления развития отрасли в организации производственных процессов и рациональном использовании ресурсов;	Знает сущность методики расчета основных технико-экономических эффективности производства; современные тенденции и приоритетные направления развития отрасли в организации производственных процессов и рациональном использовании ресурсов;	Аргументировано использует методики расчета основных технико-экономических эффективности производства; современные тенденции и приоритетные направления развития отрасли в организации производственных процессов и рациональном использовании ресурсов;
	Уметь: ➤ 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	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	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	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	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
	Владеть: ➤ приемами организации эффективного производства на основе	Не владеет приемами организации эффективного производства на основе современных	Частично владеет приемами организации эффективного производства на основе современных	Владеет приемами организации эффективного производства на основе современных ме-	Свободно владеет приемами организации эффективного производства на основе современных

	современных методов учета и контроля сырья; > знаниями расчета технико-экономических эффективности производства мяса и молока	методов учета и контроля сырья; знаниями расчета технико-экономических эффективности производства мяса и молока	менных методов учета и контроля сырья; знаниями расчета технико-экономических эффективности производства мяса и молока	тодов учета и контроля сырья; знаниями расчета технико-экономических эффективности производства мяса и молока	менных методов учета и контроля сырья; знаниями расчета технико-экономических эффективности производства мяса и молока
--	--	--	---	--	---

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

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)

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

Планируемые результаты обучения: виды и формы учетно-отчетных документов, технической документации; бухгалтерский учет и организацию труда в АПК

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПО ПЕРВОМУ ЭТАПУ ОБУЧЕНИЯ (ПОРОГОВЫЙ УРОВЕНЬ):

- устный опрос;
- тестовый контроль;

Вопросы для устного опроса:

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 предприятиях.
 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.

Критерии оценивания устного опроса

- *оценка «отлично»* выставляется обучающемуся, глубоко и прочно усвоившему материал, четко и самостоятельно (без наводящих вопросов) отвечающему на вопросы;
- *оценка «хорошо»* выставляется обучающемуся, твердо усвоившему материал, грамотно и по существу отвечающему на вопросы и не допускающему при этом существенных неточностей (неточностей, которые не могут быть исправлены наводящими вопросами или не имеют важного практического значения);
- *оценка «удовлетворительно»* выставляется обучающемуся, который показывает знание основного материала, но не знает его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, излагает материал с нарушением последовательности;
- *оценка «неудовлетворительно»* выставляется обучающемуся, который не знает значительной части излагаемого материала. Не отвечает (или отвечает неверно) на дополнительные вопросы.

Тестовые задания (тип задания закрытый)

1. На производственный учет оказывают влияние такие факторы, как:
 - а) организационно-правовая форма предприятия;
 - б) производственная структура;
 - в) объем деятельности;
 - г) технология производства;
 - д) качества предоставляемой информации.

Правильный ответ: а, б, в, г

2. Объектами производственного учета выступают:

- а) объем выпуска продукции;
- б) затраты на производство;
- в) финансовые результаты;
- г) сотрудники цеха.

Правильный ответ: а, б, в

3. Развитие производственного учета произошло на базе (управленческого) учета:

Правильный ответ: управленческого учета

4. Установите соответствие между видами отчетности и их понятиями

	Варианты ответов
Оперативная отчетность	предназначена для текущего контроля и управления внутри предприятия
Статистическая отчетность	отражает сведения по отдельным показателям хозяйственной деятельности предприятия, как в натуральном, так и в стоимостном выражении
Бухгалтерская отчетность	единая система данных об имущественном и финансовом положении организации и о результатах ее хозяйственной деятельности за отчетный период
Налоговая отчетность	информация об объектах налогообложения и суммах налоговых платежей

5. Установите соответствие между измерителями, применяемыми в учетной практике

	Варианты ответов
Натуральные	кг, т, шт, м ³
Трудовые	час, мин
Стоимостные	руб., коп.

6. Отчетность представляет собой

- а) систему показателей, отражающих результаты хозяйственной деятельности предприятия за отчетный период;
- б) систему показателей, отражающих выпуск продукции предприятия за отчетный период;
- в) систему показателей, отражающих доходность предприятия за отчетный период.

Правильный ответ: а

Критерии оценивания тестового задания

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:

85–100% от 4 до 5 баллов,

71-84 % от 3 до 4 баллов;

51-70% от 1 до 2 баллов,

0–50% от _0__ баллов.

(задания открытого типа с кратким ответом)

1.СПК «Рассвет» поставило ЗАО «Томаровский мясокомбинат» партию КРС в количестве 20 голов. При этом оформляют документ товарно-транспортную(_____)

Правильный ответ: накладную

2.СПК «Рассвет» поставило АО «Томаровский мясокомбинат» партию КРС в количестве 20 голов. На каждую партию скота вместе с товарно-транспортной накладной (животные) оформляют ветеринарное (_____) и гуртовую ведомость

Правильный ответ: свидетельство

3.С базы предубойного содержания скота после ветеринарно-санитарной обработки и предубойной выдержки в цех переработки скота и обработки субпродуктов животные поступают на основании документа накладной на приемку скота и передачу его на (_____)

Правильный ответ: переработку.

4.Полученные от переработки скота мясо, другие сопутствующие виды продукции и отходы (жир-сырец, кишечное сырье и др.) взвешивают и передают на холодильник или в другие цеха мясокомбината на основании документа накладной на внутреннее (_____) сырья (продукции) (ф. № П-20 мясо)

Правильный ответ: перемещение

5.На основании первичных документов о поступлении скота и документов об отпуске мяса, субпродуктов и другого сырья в холодильник или другие цеха начальник или мастер цеха ежедневно выписывает рапорт о переработке скота (птицы, кроликов) и выпуске продукции или рапорт о выработке мяса и сопутствующей продукции. Сколько экземпляров данного документа должен составить начальник или мастер цеха?

Правильный ответ: два

6. В АО «Шебекинская свинина» полученные от переработки скота жир-сырец, кишечное сырье передают на холодильник или в другие цеха мясокомбината на основании накладной на внутреннее перемещение сырья (продукции) (ф. № П-20 мясо). Исходя из классификационного признака оформление однородных операций данный документ является унифицированным или прочим документом.

Правильный ответ: прочим

7. Обособленное звено предприятия, в котором изготавливают продукцию или часть ее, или выполняют определенную стадию производства, в результате которой создается полуфабрикат, направляемый для последующей обработки в другие цехи, или выпускается готовая продукция называется (_____) цех

Правильный ответ: производственный

8. Производства, осуществляющие процессы материального и технического обслуживания основного производства и включающие подсобные цехи, теплоэнергетическое хозяйство, санитарно-технические сооружения, административно-бытовой корпус, инженерные коммуникации, транспортные средства называют

Правильный ответ: вспомогательными

9. На предприятиях молочной и мясной промышленности сырье и материалы отпускают в производство в строгом соответствии с действующими нормами расхода по массе, объему, площади или счету и оформляют документами лимитно-заборными (_____), требованиями

Правильный вариант: картами

10. ООО «Молочник» поставило АО «БМК» партию молока в количестве 20 т. При этом оформляют каждую партию молока от поставщика товарно-транспортной (_____) (молсырье)

Правильный ответ: накладной

Критерии оценивания заданий открытого типа с кратким ответом

«Отлично»: студент обладает системными теоретическими знаниями (знает методику выполнения практических навыков, показания и противопоказания, возможные осложнения, нормативы и проч.), без ошибок самостоятельно демонстрирует выполнение практических умений;

«хорошо»: студент обладает теоретическими знаниями (знает методику выполнения практических навыков, показания и противопоказания, возможные осложнения, нормативы и проч.), самостоятельно демонстрирует выполнение практических умений, допуская некоторые неточности (малосущественные ошибки), которые самостоятельно обнаруживает и быстро исправляет;

«удовлетворительно»: студент обладает удовлетворительными теоретическими знаниями (знает основные положения методики выполнения практических навыков, показания и противопоказания, возможные осложнения и проч.), демонстрирует выполнение практических умений, допуская некоторые ошибки, которые может исправить при коррекции их преподавателем;

«неудовлетворительно»: студент не обладает достаточным уровнем теоретических знаний (не знает методики выполнения практических навыков, показания и противопоказания, возможные осложнения и проч.) и/или не может самостоятельно продемонстрировать практические умения или выполняет их, допуская грубые ошибки;

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.

Планируемые результаты обучения: составлять материальный баланс сырья и готовой продукции; обрабатывать документы по движению первичной учетной документации, по приемке мяса и молока и их переработке;

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПО ВТОРОМУ ЭТАПУ ОБУЧЕНИЯ (ПРОДВИНУТЫЙ УРОВЕНЬ):

- реферат;
- тестовый контроль;

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

Критерии оценивания реферата

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

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

Критерии оценивания:

Критерии оценивания проекта	Баллы
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 не точности; материал изложен неполно, допускает неточности при планирования 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 исследований.	0-1

Тестовые задания (тип задания закрытый)

1. Материальный баланс бывает:
а) общий;
б) частный;
в) калькуляционный.

Правильный ответ: а, б

2. В пищевой промышленности наиболее часто материальный баланс представляют в виде
а) таблицы
б) графика
в) диаграммы

Правильный ответ: а

3. Материальный расчет представляет собой:
а) баланс между массой поступающего в переработку сырья и массой выпускаемой продукции;

б) разницу между массой поступающего в переработку сырья и массой выпускаемой продукции;

Правильный ответ: а

4. Установите соответствие между видами материальных балансов и их назначением

	Варианты ответов
Общий баланс	составляют по всем компонентам сырья, полупродуктов, основным и вспомогательным материалам, применяемым в технологии
Частный баланс	составляют по основному компоненту сырья и, как правило, он является составной частью общего баланса

5. Установите соответствие между видами материальных балансов и их назначением

	Варианты ответов
Теоретический баланс	рассчитывают при проектировании производства нового продукта, когда отсутствует полная информация о технологическом процессе и практически невозможно произвести оценку потерь, возникающих в процессе производства
Фактический баланс	составляют на основе реальных данных по анализу работы лабораторных, опытных, полупромышленных и промышленных установок

6. (Материальный баланс) – это соотношение между количествами исходных материалов, полученного готового продукта, отходами производства и материальными потерями

Правильный ответ: материальный баланс

Критерии оценивания тестового задания

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:

85–100% от 4 до 5 баллов,

71–84 % от 3 до 4 баллов;

51–70% от 1 до 2 баллов,

0–50% от 0 баллов.

(задания открытого типа с кратким ответом)

1. Прямой обмен товаров на товар без использования денег называется...

бартер

Правильный ответ: бартер

2. Основным документом ежедневного учета использования сырья на предприятиях молочной промышленности является (_____) о переработке сырья и выработке готовой продукции

Правильный ответ: рапорт

3. Документами, сопровождающими партию молока-сырья, являются товарно-транспортная накладная (ТТН) (форма № 1-СХ), ветеринарное свидетельство, протоколы испытаний показателей (_____)

Правильный ответ: безопасности

4. Документами, сопровождающими партию скота, являются товарно-транспортная накладная (ТТН) (форма № 1-СХ), ветеринарное свидетельство, гуртовая (_____)

Правильный ответ: ведомость

5. Передачу скота оформляют с базы предубойного содержания скота после ветеринарно-санитарной обработки и предубойной выдержки в цех переработки скота оформляют (_____) на передачу скота цеху убоя скота и разделки туш или накладной на приемку скота и передачу его на переработку

Правильный ответ: накладной;

6. Согласны ли Вы, что пересчет значения фактической массы нетто молока-сырья в значения условной массы нетто по базисной общероссийской норме массовой доли жира производится по формуле $K_{мб} = (K_{мф} * Жф) / Жб$

Правильный ответ: да

7. Согласны ли Вы, что если на предприятие в качестве сырья поступают сливки, то оплата производится исходя из массовой доли жира в сливках – 10%, а пересчет в весовые единицы проводится по уравнению $K_{сл} 10\% = (K_{слф} * Ж_{слф}) / 10$

Правильный ответ: да

8. Согласны ли Вы, что массу необработанных субпродуктов, в кг, поступивших от убоя и первичной переработки скота (свиней) определяют по формуле $m = ж * n / 100$

Правильный ответ: да

9. Субпродукты передают холодильнику по наименованиям и фактической массе после их обработки по (_____) -накладной производственного учета

Правильный ответ: отвес

10. В убойном цехе для учета переработанного скота и выхода субпродуктов I и II категории ведется в накопительной (_____) учета переработки скота

Правильный ответ: ведомости

Критерии оценивания заданий открытого типа с кратким ответом

«Отлично»: студент обладает системными теоретическими знаниями (знает методику выполнения практических навыков, показания и противопоказания, возможные осложнения, нормативы и проч.), без ошибок самостоятельно демонстрирует выполнение практических умений;

«хорошо»: студент обладает теоретическими знаниями (знает методику выполнения практических навыков, показания и противопоказания, возможные осложнения, нормативы и проч.), самостоятельно демонстрирует выполнение практических умений, допуская некоторые неточности (малосущественные ошибки), которые самостоятельно обнаруживает и быстро исправляет;

«удовлетворительно»: студент обладает удовлетворительными теоретическими знаниями (знает основные положения методики выполнения практических навыков, показания и противопоказания, возможные осложнения и проч.), демонстрирует выполнение практических умений, допуская некоторые ошибки, которые может исправить при коррекции их преподавателем;

«неудовлетворительно»: студент не обладает достаточным уровнем теоретических знаний (не знает методики выполнения практических навыков, показания и противопоказания, возможные осложнения и проч.) и/или не может самостоятельно продемонстрировать практические умения или выполняет их, допуская грубые ошибки;

Третий этап (высокий уровень)

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

Планируемые результаты обучения: способами оформления учетно-отчетной документации и управления качеством продукции

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПО ТРЕТЬЕМУ ЭТАПУ ОБУЧЕНИЯ (ВЫСОКИЙ УРОВЕНЬ):

➤ тестовый контроль;

Тестовые задания (тип задания закрытый)

1. Контроль производства - это
 - а) проверка соответствия показателей качества продукции установленным требованиям;
 - б) проверка соответствия показателей отчетности первичным учетным документам;
 - в) проверка соответствия требованиям нормативного законодательства.

Правильный ответ: а

2. ОТК – это
 - а) отдел технического контроля;

- б) отделение трудового контроля;
- в) отдел технологического контроля.

Правильный ответ: а

3. Организация производственного контроля технологического процесса – это

- а) проверка этапов подготовки, изготовления и контроля соблюдения техпроцессов;
- б) важнейшая функция управления, способствующая правильному использованию объективно существующих, а также созданных человеком предпосылок и условий выпуска продукции высокого качества;
- в) обеспечение в пределах функций, прав и ответственности ОТК надёжного, эффективного и своевременного технического контроля качества продукции и её элементов, на соответствие требованиям конструкторской, технологической, нормативной документации и действующим программам обеспечения качества, с конечной целью поставки потребителям продукции, соответствующей установленным требованиям к её качеству.

Правильный ответ: в

4.Основной задачей работников ОТК является:

- а) проверка этапов подготовки, изготовления и контроля соблюдения техпроцессов;
- б) важнейшая функция управления, способствующая правильному использованию объективно существующих, а также созданных человеком предпосылок и условий выпуска продукции высокого качества;
- в) обеспечение в пределах функций, прав и ответственности ОТК надёжного, эффективного и своевременного технического контроля качества продукции и её элементов, на соответствие требованиям конструкторской, технологической, нормативной документации и действующим программам обеспечения качества, с конечной целью поставки потребителям продукции, соответствующей установленным требованиям к её качеству.

Правильный ответ: в

5.Установите соответствие между видами отчетности и их понятиями

	Варианты ответов
Внутренняя отчетность	выполняет управленческие и информационные функции внутри предприятия
Внешняя отчетность	предназначена для удовлетворения потребностей внешних пользователей исходя из разнообразия их интересов

Изделия из различных видов мяса, поступающие в продажу подготовленными для кулинарной обработки называют (полуфабрикатами)

Правильный ответ: полуфабрикатами

Критерии оценивания тестового задания

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:
85–100% от _4_ до _5_ баллов,
71-84 % от 3 до 4 баллов;
51-70% от _1_ до _2_ баллов,
0–50% от _0_ баллов.

(задания открытого типа с кратким ответом)

1. В консервный цех АО «Томмолоко» отпущены тара и тарные материалы. При этом оформляют отпуск в производство материалов документами лимитно-заборная карта, (_____) -накладная

Правильный ответ: требование

2. Движение молочного сырья (поступление и расход), выработка и реализация готовой продукции, движение вторичного молочного сырья (выход и переработка, отпуск хозяйствам, реализация на месте и т.д.), движение тары отражается в рапорте о переработке (_____) и выработке готовой продукции

Правильный ответ: сырья

3. В документах по движению молочного сырья (_____) на конец отчетного периода считается по формуле $\text{Ост.кон} = \text{Ост.нач.} + \text{Поступило} - \text{Израсход}$

Правильный ответ: остаток

4. Из скольких разделов состоит Рапорт о переработке сырья и выработке готовой продукции

Правильный ответ: пяти

5. По какому классификационному признаку различают отчетность на статистическую, налоговую, бухгалтерскую, оперативную?

Правильный ответ: по видам

6. По какому классификационному признаку различают отчетность организации на внутреннюю и внешнюю?

Правильный ответ: адресности ее пользователей

7. По периодичности составления различают отчетность промежуточную и (_____)?

Правильный ответ: квартальную

8. В каких измерителях заполняется рапорт о переработке сырья и выработке готовой продукции в производственном учете?

Правильный ответ: натуральных

9.Передачу мяса, которое получено от скота, принятого по количеству и качеству мяса, оформляют отвес-накладной на приемку (_____)

Правильный ответ: мяса

10.На основании приходно-расходных документов заполняют накопительные ведомости учета (_____) скота

Правильный ответ: переработки

11.Совокупность технологических документов, определяющих технологический процесс называют (_____) документацией

Правильный ответ: технологической

12.Пересчет значения фактической массы нетто (_____) в значения условной массы нетто по базисной общероссийской норме массовой доли жира производится по формуле $K_{мб} = (K_{мф} * Жф) / Жб$

Правильный ответ: молока-сырья

13.Если на предприятие в качестве сырья поступают (_____), то оплата производится исходя из массовой доли жира в сливках – 10%, а пересчет в весовые единицы производится по уравнению $K_{сл10\%} = (K_{слф} * Ж_{сл ф}) / 10$

Правильный ответ: сливки

14.Массу необработанных (_____), в кг, поступивших от убоя и первичной переработки скота (свиней) определяют по формуле $m = ж * n / 100$

Правильный ответ: субпродуктов

15. Субпродукты передают холодильнику по наименованиям и фактической массе после их обработки по отвес-(_____) производственного учета

Правильный ответ: накладной

Критерии оценивания заданий открытого типа с кратким ответом

«Отлично»: студент обладает системными теоретическими знаниями (знает методику выполнения практических навыков, показания и противопоказания, возможные осложнения, нормативы и проч.), без ошибок самостоятельно демонстрирует выполнение практических умений;

«хорошо»: студент обладает теоретическими знаниями (знает методику выполнения практических навыков, показания и противопоказания, возможные осложнения, нормативы и проч.), самостоятельно демонстрирует выполнение практических умений, допуская некоторые неточности (малосущественные ошибки), которые самостоятельно обнаруживает и быстро исправляет;

«удовлетворительно»: студент обладает удовлетворительными теоретическими знаниями (знает основные положения методики выполнения практических навыков, показания и противопоказания, возможные осложнения и проч.), демонстрирует выполнение практических умений, допуская некоторые ошибки, которые может исправить при коррекции их преподавателем;

«неудовлетворительно»: студент не обладает достаточным уровнем теоретических знаний (не знает методики выполнения практических навыков, показания и противопоказания, возможные осложнения и проч.) и/или не может самостоятельно продемонстрировать практические умения или выполняет их, допуская грубые ошибки;

ПК-4 Способен рассчитывать нормативы материальных затрат и экономическую эффективность производства продуктов питания животного происхождения

ПК-4-1. Рассчитывает плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения

Первый этап (пороговой уровень)

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

Планируемые результаты обучения: методы расчета основных технологических процессов и экономических показателей производства; сырьевые ресурсы отрасли и современные подходы к их рациональному использованию

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПО ПЕРВОМУ ЭТАПУ ОБУЧЕНИЯ (ПОРОГОВЫЙ УРОВЕНЬ):

➤ тестовый контроль;

Тестовые задания (тип задания закрытый)

1. Что из перечисленного ниже мы не можем назвать экономическими ресурсами:

- а) капитал
- б) деньги
- в) земля
- г) труд

Правильный ответ: б

2. Возвратные отходы производства— это:

- а) остатки сырья и материалов, образовавшиеся в процессе их переработки в готовую продукцию, полностью или частично утратившие потребительские свойства исходного сырья и материалов (зачистки, каньга);
- б) сырье и материалы, прошедшие определенные стадии обработки, но не являющиеся еще готовой продукцией;

Правильный ответ: а

3. Вспомогательные материалы используют для:

Для воздействия на сырье и основные материалы, придания продукту определенных потребительских свойств или же для обслуживания и ухода за орудиями труда и облегчения процесса производства (специи в колбасном производстве, смазочные, обтирочные материалы и др.) используют (вспомогательные) материалы

Правильный ответ: вспомогательные

4. Установите соответствие между видами экономических ресурсов

	Варианты ответов
природные ресурсы	земля, недра, водные, лесные и биологические, климатические и рекреационные ресурсы
Трудовые ресурсы	люди с их способностью производить товары и услуги
Капитал	оборудование, специальные постройки, инструменты, транспорт и т. д.
Предпринимательские способности	способности людей к организации производства товаров и услуг

5. Установите соответствие между факторами производства и факторным доходом

	Варианты ответов
Труд	Заработная плата
Земля	Рента
Капитал	Процент
Предпринимательство	Прибыль

Критерии оценивания тестового задания

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:

85–100% от 4 до 5 баллов,

71-84 % от 3 до 4 баллов;

51-70% от 1 до 2 баллов,

0–50% от 0 баллов.

(задания открытого типа с кратким ответом)

1. Предметы, используемые для упаковки, транспортировки, хранения различных материалов и продукции (мешки, ящики, коробки) называют (_____)

Правильный ответ: тарой

2. Плата за природные ресурсы называется:

Правильный ответ: рентой

3. Пересечение графиков спроса (S) и предложения (D) называется...

Правильный ответ: равновесной ценой

4. Экономический закон, гласящий, что с увеличением цены уменьшается количество покупаемых товаров, известен как закон...

Правильный ответ: спроса

5. Какой метод учета затрат предусматривает полуфабрикатный и бесполуфабрикатный варианты учета затрат на производство и калькулирование себестоимости продукции:

Правильный ответ: попередельный.

6. Для определения фактической себестоимости объектов учета применяется:

Правильный ответ: калькуляция

7. Запишите элемент, не относящийся к фактору «капитал»:

Правильный ответ: труд

Критерии оценивания заданий открытого типа с кратким ответом

«Отлично»: студент обладает системными теоретическими знаниями (знает методику выполнения практических навыков, показания и противопоказания, возможные осложнения, нормативы и проч.), без ошибок самостоятельно демонстрирует выполнение практических умений;

«хорошо»: студент обладает теоретическими знаниями (знает методику выполнения практических навыков, показания и противопоказания, возможные осложнения, нормативы и проч.), самостоятельно демонстрирует выполнение практических умений, допуская некоторые неточности (малосущественные ошибки), которые самостоятельно обнаруживает и быстро исправляет;

«удовлетворительно»: студент обладает удовлетворительными теоретическими знаниями (знает основные положения методики выполнения практических навыков, показания и противопоказания, возможные осложнения и проч.), демонстрирует выполнение практических умений, допуская некоторые ошибки, которые может исправить при коррекции их преподавателем;

«неудовлетворительно»: студент не обладает достаточным уровнем теоретических знаний (не знает методики выполнения практических навыков, показания и противопоказания, возможные осложнения и проч.) и/или не может самостоятельно продемонстрировать практические умения или выполняет их, допуская грубые ошибки;

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.

Планируемые результаты обучения: уметь разрабатывать основные нормы расхода сырья и вспомогательных материалов, анализировать причины брака выпуска продукции и расчета баланса производства; осуществлять контроль материальных потоков производства;

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПО ВТОРОМУ ЭТАПУ ОБУЧЕНИЯ (ПРОДВИНУТЫЙ УРОВЕНЬ):

➤ тестовый контроль;

Тестовые задания (тип задания закрытый)

1. Мясо-жировое производство состоит из цехов
- а) переработки скота
 - б) цех технических фабрикатов,
 - в) пищевых топлёных и костных жиров (жировой),
 - г) кишечного
 - д) шкуроконсервировочного
 - е) все ответы верны

Правильный ответ: е

2. Количество жира-сырца пищевого и кости-цевки, полученных от убоя скота, передаваемых из цеха (участка) переработки скота, определяют в цех:
- а) шкуроконсервировочный цех;
 - б) цех технических фабрикатов;
 - в) жировой цех;
 - г) кишечный цех.

Правильный ответ: в

3. Количество крови и технического сырья, полученных от убоя скота, передаваемых из цеха (участка) переработки скота, определяют в цех:
- а) шкуроконсервировочный цех;

- б) цех технических фабрикатов;
- в) жировой цех;
- г) кишечный цех.

Правильный ответ: б

4. При обнаружении брака составляется документ (акт о браке)

Правильный ответ: акт о браке;

5. Установите соответствие между этапами проведения инвентаризации сырья

	Варианты ответов
подготовительный	Формирование приказа и инвентаризационной комиссии
Натуральная и документальная проверка	Формирование инвентаризационных описей
Сравнительно-аналитический	Формирование сличительных ведомостей

Критерии оценивания тестового задания

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:

- 85–100% от 4 до 5 баллов,
- 71–84 % от 3 до 4 баллов;
- 51–70% от 1 до 2 баллов,
- 0–50% от 0 баллов.

(задания открытого типа с кратким ответом)

1. На 1000 кг сырья, загружаемого в фаршемешалку, надо 336,47 кг измельченного шпика, а, соответственно, на 1041,1 кг сколько потребуется кг шпика

Правильный ответ: 350,3

2. В июле текущего года было заморожено парной говядины второй категории 187 000 кг. Сколько кг составит усушка при норме усушки мяса парного 1,85 % ?

Правильный ответ: 3459,5

3. 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%. Какова масса сырья, загруженного в морозильную камеру?

Правильный ответ: 1000,5

4. В июле текущего года было заморожено говядины второй категории с температурой 13 °С — 60 000 кг. Сколько составит усушка при норме усушки мяса парного с температурой 13 °С- 1,13 %

Правильный ответ: 678

5. На предприятие поступило молоко-сырье - 2100 кг с массовой долей жира 3,7%. Базисная жирность молока составляет в среднем по РФ составляет 3,4 %. Определить условное значение массы нетто молока в пересчете на базисную жирность:

Правильный ответ: 2285

6. На предприятие поступило молоко-сырье - 2100 кг с массовой долей белка – 3,3%. Базисный белок 3 %. Определить условное значение массы нетто молока в пересчете на базисный белок:

Правильный ответ: 2310

7. Согласно Вы, что количество (шт.) кишок-сырца рассчитывают по формуле $\text{Количество кишок (шт.)} = \text{количество голов скота} * \text{нормы выхода обработанных кишок, \% к поголовью} / 100$

Правильный ответ: да

Критерии оценивания заданий открытого типа с кратким ответом

«Отлично»: студент обладает системными теоретическими знаниями (знает методику выполнения практических навыков, показания и противопоказания, возможные осложнения, нормативы и проч.), без ошибок самостоятельно демонстрирует выполнение практических умений;

«хорошо»: студент обладает теоретическими знаниями (знает методику выполнения практических навыков, показания и противопоказания, возможные осложнения, нормативы и проч.), самостоятельно демонстрирует выполнение практических умений, допуская некоторые неточности (малосущественные ошибки), которые самостоятельно обнаруживает и быстро исправляет;

«удовлетворительно»: студент обладает удовлетворительными теоретическими знаниями (знает основные положения методики выполнения практических навыков, показания и противопоказания, возможные осложнения и проч.), демонстрирует выполнение практических умений, допуская некоторые ошибки, которые может исправить при коррекции их преподавателем;

«неудовлетворительно»: студент не обладает достаточным уровнем теоретических знаний (не знает методики выполнения практических навыков, показания и противопоказания, возможные осложнения и проч.) и/или не может самостоятельно продемонстрировать практические умения или выполняет их, допуская грубые ошибки;

Третий этап (высокий уровень)

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

Планируемые результаты обучения: владеть приемами организации технологических операций на основе современных методов учета; знаниями расчета технологических операций производства продуктов питания животного происхождения

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПО ТРЕТЬЕМУ ЭТАПУ ОБУЧЕНИЯ (ВЫСОКИЙ УРОВЕНЬ):

- тестовый контроль;
- решение задач;

Тестовые задания (тип задания закрытый)

1. Что из перечисленного не относится к основным стадиям (операциям) технологического процесса получения варёной колбасы:

- а) зачистка туш, разделка, обвалка, жиловка;
- б) подготовка шпика, измельчение в куттере;
- в) посол и измельчение мяса на волчке;
- г) смешивание фарша в фаршемешалке с добавками, выдержка, смешивание - фарша со шпиком, льдом;
- д) наполнение оболочек фаршем, осадка;
- е) термическая обработка, сушка;
- ж) проведение инвентаризации сырья .

Правильный ответ: ж

2. Продукция называется готовой при:

- а) окончании производственного цикла в соответствии с технологическим режимом ее изготовления;
- б) приемке продукции в соответствии с установленными техническими параметрами и другими стандартами, используемыми в организации;
- в) документальном оформлении и сдаче продукции на склад;
- г) выполнении всех вышеперечисленных условий.

Правильный ответ: г

3. К способам калькуляции себестоимости продукции относятся:

- а) нормативный, технологический и факторный;
- б) нормативный, прямого расчета, суммирования затрат, исключения затрат на побочную продукцию, пропорционального распределения затрат и комбинированный;
- в) комплексный, факторный, нормативный, коэффициентный, плановый и прогнозный;
- г) попередельный, позаказный, и пооперационный.

Правильный ответ: б

4. Количество шкур, полученных от убоя скота, передаваемых из цеха (участка) переработки скота, определяют в цех:

Правильный ответ: шкуроконсервировочный цех;

5. Количество кишечного сырья, полученных от убоя скота, передаваемых из цеха (участка) переработки скота, определяют в цех:

Правильный ответ: кишечный

6. Установите соответствие между классификационным признаком и видами затрат

	Варианты ответов
По способу включения в себестоимость	основные и накладные
По отношению к объему производства	постоянные и переменные
По составу	одноэлементные и комплексные

7. В бухгалтерском управленческом учете под центром ответственности понимается:

- а) любой производственный участок предприятия;
- б) руководитель подразделения или отдела;
- в) подразделения предприятия под руководством руководителя предприятия;
- г) сегмент предприятия, за результаты работы которого отвечает его руководитель.

Правильный ответ: г

8. Какую себестоимость определяют в конце отчетного периода на основе данных бухгалтерского учета о фактических затратах на производство:

- а) плановая себестоимость;
- б) фактическая себестоимость;
- в) обе указанные.

Правильный ответ: б

9. Постоянные расходы предприятия:

- а) неизменны в общей сумме затрат;
- б) постоянны в расчете на единицу продукции;
- в) не зависят от изменения объема производства.

Правильный ответ: в

10. Переменные затраты предприятия:

- а) всегда прямо пропорциональны объемам производства и продаж;
- б) могут быть частично пропорциональными;
- в) зависят от объема производства.

Правильный ответ: в

Критерии оценивания тестового задания

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:

85–100% от 4 до 5 баллов,

71-84 % от 3 до 4 баллов;

51-70% от 1 до 2 баллов,

0–50% от 0 баллов.

(задания открытого типа с кратким ответом)

1 .Партия говядины второй категории замораживалась в морозильной камере. Масса мяса, выгруженного из камеры, составила 867 килограмма. Норма усушки при замораживании парного мяса установлена 1,85%. Определить массу продукта, загруженного в морозильную камеру.

Правильный ответ: 883

2. Посчитать остаток на конец месяца в отчете о переработке сырья и движении готовой продукции в жировом отделении по жиру-сырцу говяжьему, если известно, что остаток на начало месяца составил 20 кг, поступило от цеха первичной переработки скота 3718 кг, отпущено в переработку 3700 кг:

Правильный ответ: 38

3.В цехе первичной переработки скота перерабатывается 280 голов крупного рогатого скота, живая масса одной головы – 395 кг. выход в процентах к живой массе скота, согласно «Сборника нормативных показателей, действующих в мясной промышленности» - 48%. Определите количество вырабатываемого мяса

Правильный ответ: 53088

4.Количество вырабатываемого мяса КРС составляет 53088 кг. Выход печени в процентах от массы мяса на костях, согласно «Сборника нормативных показателей, действующих в мясной промышленности» 2,18 %. Определите количество получаемой печени.

Правильный ответ: 1157

5.Расход шпагата на 1 перерабатываемую голову крупного рогатого скота для наложения лигатуры определяется по формуле: $M = Z * A$. Рассчитайте требуемое количество шпагата, если в цех первичной переработки скота перерабатывается 280 голов крупного рогатого скота, а норма расхода на 1 голову составляет 2,5 г на одну голову

Правильный ответ: 700

6. Под объектом учета затрат понимают место возникновения (_____), виды или группы однородной продукции.

Правильный ответ: затрат

7. При исчислении себестоимости продукции промышленных производств калькуляционной (_____) выступает килограмм, центнер, штука, голова, литр и т.д.

Правильный ответ: единицей

8. На молочноконсервных заводах при исчислении себестоимости объектами (_____) считаются молоко цельное сгущенное с сахаром, сливки сгущенные с сахаром, молоко сгущенное стерилизованное, сухое молоко, сухие сливки и т. д.

Правильный ответ: калькуляции

9. На молочноконсервных заводах при исчислении себестоимости калькуляционными (_____) выступают 1000 условных банок, 1000 физических банок, одна тонна (сухого молока, сливок) и др.

Правильный ответ: единицами

10. Исходным сырьем на молочноконсервных заводах является (_____)

- а) молоко;
- б) сливки;

Правильный ответ: молоко

11. Все затраты мясозирового производства, связанные с выработкой как мяса, так и сопутствующей продукции, относятся на себестоимость (_____) продукции

Правильный ответ: основной

Критерии оценивания заданий открытого типа с кратким ответом

«Отлично»: студент обладает системными теоретическими знаниями (знает методику выполнения практических навыков, показания и противопоказания, возможные осложнения, нормативы и проч.), без ошибок самостоятельно демонстрирует выполнение практических умений;

«хорошо»: студент обладает теоретическими знаниями (знает методику выполнения практических навыков, показания и противопоказания, возможные осложнения, нормативы и проч.), самостоятельно демонстрирует выполнение практических умений, допуская некоторые неточности (малосущественные ошибки), которые самостоятельно обнаруживает и быстро исправляет;

«удовлетворительно»: студент обладает удовлетворительными теоретическими знаниями (знает основные положения методики выполнения практических навыков, показания и противопоказания, возможные осложнения и проч.), демонстрирует выполнение практических умений, допуская некоторые ошибки, которые может исправить при коррекции их преподавателем;

«неудовлетворительно»: студент не обладает достаточным уровнем теоретических знаний (не знает методики выполнения практических навыков, показания и противопоказания, возможные осложнения и проч.) и/или не

может самостоятельно продемонстрировать практические умения или выполняет их, допуская грубые ошибки;

Ситуационные задачи:

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 °С (норма на доохлаждение составляет 10% от нормы на охлаждение парного мяса — 1,75)

- от 12,1 до 18 °С (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 °С, норма усушки за 4 суток 0,69

- с температурой от 12,1 до 18,0 °С при норме усушки за сутки 0,63

- с температурой 35 °С 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 °С — 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 °С, 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 пересчёта 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 полукопченную 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 пери-

од 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 жилованая	46287					
свинина жилованая	44839					
свинина жилованая	17340					
оболочка кишечная	1731					
шпик	18156					
Итого	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					
ВСЕГО						
Производственная себестоимость	146875	-		-		

Критерии оценивания решения задач:

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

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 студент сам исправляет по замечанию преподавателя;

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

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 задачи:

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 задачи:

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 задачи:

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

ПК-4 Способен рассчитывать нормативы материальных затрат и экономическую эффективность производства продуктов питания животного происхождения

ПК-4-2 – Применяет методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов

Первый этап (пороговой уровень)

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

Планируемые результаты обучения: методики расчета основных технико-экономических показателей эффективности производства; современные тенденции и приоритетные направления развития отрасли в организации производственных процессов и рациональном использовании ресурсов;

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПО ПЕРВОМУ ЭТАПУ ОБУЧЕНИЯ (ПОРОГОВЫЙ УРОВЕНЬ):

- тестовый контроль;
- итоговое тестирование.

**Тестовые задания
(тип задания закрытый)**

1. Основным показателем, отражающим экономическую эффективность производства, рентабельность представляет собой

- а) доходность.
- б) прибыльность.
- в) означает показатель экономической эффективности.
- г) экономическая категория, которая означает окупаемость издержек.

Правильный ответ: г

Соотношение между результатами производства и затратами труда и средств производства отражает:

- а) эффективность;
- б) фондоемкость;
- в) эффект;
- г) фондооснащенность.

Правильный ответ: а

3. К способам калькуляции себестоимости продукции относятся:

- а) нормативный, технологический и факторный;
- б) нормативный, прямого расчета, суммирования затрат, исключения затрат на побочную продукцию, пропорционального распределения затрат и комбинированный;
- в) комплексный, факторный, нормативный, коэффициентный, плановый и прогнозный;
- г) попередельный, позаказный, и пооперационный.

Правильный ответ: б

4. По своему назначению и роли в производстве процессы подразделяются на:

- а) основные;
- б) вспомогательные;
- в) обслуживающие;
- д) структурные

Правильный ответ: а, б, в

5. Установите соответствие между показателями эффективности и методикой их расчета

	Варианты ответов
Валовая прибыль	Выручка от продаж-себестоимость
Рентабельность продаж	Прибыль от продаж / выручку
Рентабельность деятельности	Чистая прибыль/ себестоимость

5. Установите соответствие между видами производств и их назначением

	Варианты ответов
Основное производство	изготовление основной продукции, выпускаемой предприятием
Вспомогательное производство	Обеспечивает бесперебойное протекание основных процессов основного процесса производства
Обслуживающее производство	Обеспечивает своевременное и качественное обслуживание всех производств с целью обеспечения непрерывности материальных потоков и производственных процессов

Критерии оценивания тестового задания

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:

- 85–100% от 4 до 5 баллов,
- 71-84 % от 3 до 4 баллов;
- 51-70% от 1 до 2 баллов,
- 0–50% от 0 баллов.

(задания открытого типа с кратким ответом)

- Рентабельность продукции определяется отношением балансовой (_____) к объему реализованной продукции;

Правильный ответ: прибыли

- Калькуляция - это способ исчисления (_____) единицы продукции, работ и услуг.

Правильный ответ: себестоимости

- Рентабельность продаж определяется отношением прибыли от (_____) к выручке от реализации (без НДС);

Правильный ответ: продаж

- Валовая прибыль определяется разницей (_____) от продаж и себестоимостью;

Правильный ответ: выручки

5. Показатель (_____) отражает величину прибыли, приходящуюся на рубль издержек.

Правильный ответ: рентабельности

6. Какую себестоимость определяют в конце отчетного периода на основе данных бухгалтерского учета о фактических затратах на производство

Правильный ответ: фактическую

Критерии оценивания заданий открытого типа с кратким ответом

«Отлично»: студент обладает системными теоретическими знаниями (знает методику выполнения практических навыков, показания и противопоказания, возможные осложнения, нормативы и проч.), без ошибок самостоятельно демонстрирует выполнение практических умений;

«хорошо»: студент обладает теоретическими знаниями (знает методику выполнения практических навыков, показания и противопоказания, возможные осложнения, нормативы и проч.), самостоятельно демонстрирует выполнение практических умений, допуская некоторые неточности (малосущественные ошибки), которые самостоятельно обнаруживает и быстро исправляет;

«удовлетворительно»: студент обладает удовлетворительными теоретическими знаниями (знает основные положения методики выполнения практических навыков, показания и противопоказания, возможные осложнения и проч.), демонстрирует выполнение практических умений, допуская некоторые ошибки, которые может исправить при коррекции их преподавателем;

«неудовлетворительно»: студент не обладает достаточным уровнем теоретических знаний (не знает методики выполнения практических навыков, показания и противопоказания, возможные осложнения и проч.) и/или не может самостоятельно продемонстрировать практические умения или выполняет их, допуская грубые ошибки;

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.

Планируемые результаты обучения: применяет 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

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПО ВТОРОМУ ЭТАПУ ОБУЧЕНИЯ (ПРОДВИНУТЫЙ УРОВЕНЬ):

➤ тестовый контроль;

Тестовые задания (тип задания закрытый)

1. По месту возникновения затраты группируются на:

- а) снабженческо-заготовительные;
- б) производственные;
- в) коммерческо-сбытовые;
- г) в разрезе производств, цехов, участков, бригад, отделов и других структурных элементов.

Правильный ответ: г

2. По способу включения в себестоимость продукции затраты подразделяются на:

- а) продукт и периодические;
- б) основные и накладные;
- в) прямые и косвенные;
- г) одноэлементные и косвенные.

Правильный ответ: в

3. По отношению к объему производства и продаж затраты подразделяются на:

- а) постоянные и переменные;
- б) прямые и косвенные;
- в) основные и накладные;
- г) продукт и периодические.

Правильный ответ: а

4. Установите соответствие между показателями и их расчетом

	Варианты ответов
Производительность труда	Объем произведенной продукции (в натуральном или денежном выражении) / Среднесписочная численность работников, задействованных при производстве этого объема продукции
Трудоемкость	Объем человеко-часов, потраченных на выпуск объема продукции / выпуск продукции

5. Установите соответствие между показателями эффективности и методикой их расчета

	Варианты ответов
Валовая прибыль	Выручка от продаж-себестоимость
Рентабельность продаж	Прибыль от продаж / выручку
Рентабельность деятельности	Чистая прибыль/ себестоимость

Критерии оценивания тестового задания

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:

85–100% от 4 до 5 баллов,

71-84 % от 3 до 4 баллов;

51-70% от 1 до 2 баллов,

0–50% от 0 баллов.

(задания открытого типа с кратким ответом)

1. На предприятии за отчетный период было реализовано 1000 ед. консервов говяжьих по цене 50 руб. за единицу, а себестоимость одной банки консервов составила 45 руб.

Какова будет прибыль от реализации консервов в отчетном периоде?

Правильный ответ: 5000

2. Колбасный цех ООО «Мясокомбинат Бессоновский» выпускает и продает полукопченную колбасу «Сервелат». 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. Какова сумма ожидаемой прибыли?

Правильный ответ: 50000

3. В ООО «Молочник» 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. Какова будет прибыль от реализации продукции в плановом периоде?

Правильный ответ: 40000

4. Колбасный цех Томаровского мясокомбината выпускает и продает копченную колбасу «Московская». 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. Какова сумма ожидаемой прибыли?

Правильный ответ: 50000

5. Колбасный цех Томаровского мясокомбината выпускает и продает полукопченную колбасу «Одесская». Планируемый объем продаж за месяц составляет 5000 кг. Колбасное из-

делие продается по цене 100 руб. за 1 кг. При этом, переменные затраты на единицу изделия составляют 60 руб., постоянные затраты – 150000 руб. Какова рентабельность продаж в процентах?

Правильный ответ: 10

6. 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. Какова будет прибыль от реализации продукции в плановом периоде?

Правильный ответ: 40000

7. В ЗАО «Томмолоко» за отчетный период было реализовано 2000 кг сыра «Адыгейский» по цене 80 руб. за единицу, а себестоимость одного кг сыра составил 65 руб. Какова будет рентабельность продаж сыра в отчетном периоде в процентах?

Правильный ответ: 18,75

Критерии оценивания заданий открытого типа с кратким ответом

«Отлично»: студент обладает системными теоретическими знаниями (знает методику выполнения практических навыков, показания и противопоказания, возможные осложнения, нормативы и проч.), без ошибок самостоятельно демонстрирует выполнение практических умений;

«хорошо»: студент обладает теоретическими знаниями (знает методику выполнения практических навыков, показания и противопоказания, возможные осложнения, нормативы и проч.), самостоятельно демонстрирует выполнение практических умений, допуская некоторые неточности (малосущественные ошибки), которые самостоятельно обнаруживает и быстро исправляет;

«удовлетворительно»: студент обладает удовлетворительными теоретическими знаниями (знает основные положения методики выполнения практических навыков, показания и противопоказания, возможные осложнения и проч.), демонстрирует выполнение практических умений, допуская некоторые ошибки, которые может исправить при коррекции их преподавателем;

«неудовлетворительно»: студент не обладает достаточным уровнем теоретических знаний (не знает методики выполнения практических навыков, показания и противопоказания, возможные осложнения и проч.) и/или не может самостоятельно продемонстрировать практические умения или выполняет их, допуская грубые ошибки;

Третий этап (высокий уровень)

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

Планируемые результаты обучения: приемами организации эффективного производства на основе современных методов учета и контроля сырья; знаниями расчета технико-экономических эффективности производства мяса и молока

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПО ТРЕТЬЕМУ ЭТАПУ ОБУЧЕНИЯ (ВЫСОКИЙ УРОВЕНЬ):

- тестовый контроль;
- итоговое тестирование.

**Тестовые задания
(тип задания закрытый)**

1. Себестоимость мяса по категориям определяют с помощью:

- а) коэффициентов;
- б) процентов;
- в) нормативов.

Правильный ответ: а

2. Калькуляция - это способ:

- а) группировки затрат
- б) обобщения затрат
- в) исчисления себестоимости объемов учета
- г) группировки затрат и их обобщения, исчисления себестоимости объектов учета

Правильный ответ: г

3. К производственным потерям относятся:

- а) потери от брака продукции и простоев;
- б) недостачи и хищения;
- в) естественная убыль.

Правильный ответ: а

4. В каких случаях проведение инвентаризации обязательно:

- а) при передаче имущества в аренду, выкупе, продаже, а также при преобразовании государственного или муниципального унитарного предприятия;
- б) в случае прогула материально-ответственного лица;
- в) перед составлением годовой бухгалтерской отчетности;
- г) в период инфляции;
- д) при смене материально ответственных лиц;
- е) при выявлении фактов хищения, злоупотребления или порчи имущества;
- ж) при смене местонахождения;
- з) в случае стихийного бедствия, пожара или других чрезвычайных ситуаций, вызванных экстремальными условиями;
- и) при реорганизации или ликвидации организации;
- к) при заключении договоров с контрагентами;
- л) в других случаях, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

Правильный ответ: а, в, д, е, з, и, л

5.Основанием для проведения инвентаризации сырья является:

- а) постановление Правительства РФ
- б) указ Президента РФ
- в) приказ руководителя предприятия
- г) поручение главного бухгалтера
- д) решение материально-ответственного лица

Правильный ответ: в

6. Инвентаризация - это один из (элементов) метода бухгалтерского учета:

Правильный ответ: элементов

7.Величина естественной (убыли) определяется по формуле $E = T \times H / 100$

Правильный ответ: убыли

8.Указать соответствие формы первичной учетной документации по результатам инвентаризации имущества их названию:

	Варианты ответов
ИНВ-1	Инвентаризационная опись основных средств
ИНВ-3	Инвентаризационная опись товарно-материальных ценностей
ИНВ-4	Акт инвентаризации товарно-материальных ценностей отгруженных

Критерии оценивания тестового задания

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:

85–100% от _4_ до _5_ баллов,

71-84 % от 3 до 4 баллов;

51-70% от _1_ до _2_ баллов,

0–50% от _0__ баллов.

(задания открытого типа с кратким ответом)

1.Колбасный цех ООО «Мясокомбинат Бессоновский» выпускает и продает полукопченную колбасу «Сервелат». 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. Какова рентабельность продаж в процентах?

Правильный ответ: 10

2.В ЗАО «БМК» 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. Какова будет прибыль от реализации продукции в плановом периоде?

Правильный ответ: 40000

3.В ЗАО «Томмолоко» за отчетный период было реализовано 2000 кг сыра «Адыгейский» по цене 80 руб. за единицу, а себестоимость одного кг сыра составил 65 руб. Какова будет прибыль от реализации сыра в отчетном периоде?

Правильный ответ: 30000

4.В ЗАО «Томмолоко» за отчетный период было реализовано 2000 кг сыра «Адыгейский» по цене 80 руб. за единицу, а себестоимость одного кг сыра составил 85 руб. Какова будет убыточность продаж сыра в отчетном периоде в %?

Правильный ответ: 6,25

5. В ООО «Веселый молочник» за отчетный период было реализовано 3000 пачек творога обезжиренного по цене 60 руб. за единицу, а себестоимость одной пачки творога составила 6550 руб. Какова будет прибыль от реализации творога в отчетном периоде?

Правильный ответ: 45000

6. В ООО «Веселый молочник» за отчетный период было реализовано 3000 пачек творога обезжиренного по цене 60 руб. за единицу, а себестоимость одной пачки творога составила 6550 руб. Какова будет рентабельность продаж творога в отчетном периоде в %?

Правильный ответ: 25

7.Шебекинский маслозавод выработал 20 т масла животного. При этом, затраты по переработке сливок в масло составили 7720000 руб. Кроме того, при переработке была получена побочная продукция (обрат, пахта) 13400 кг., которая была оценена на сумму 650600 руб. Себестоимость 1т масла животного составит

Правильный ответ: 353470

8.В АО «Михайловский сыр» в результате производства было получено 5 т сыра «Пошехонского». Затраты на его производство составили 1212280 руб. Стоимость полученной при производстве побочной продукции составила 21900 руб. Чему равна себестоимость 1т сыра «Пошехонского»?

Правильный ответ: 238076

9. При инвентаризации шкур КРС выявлено фактическое наличие 145 шт на конец месяца, по учетным данным их наличие составило 150 шт. Чему будет равна недостача ценностей?

Правильный ответ: 5

10. Себестоимость одного центнера отдельных видов продукции переработки молока определяют делением затрат по каждому виду продукции на их массу. При этом из общей суммы затрат вычитают стоимость использованного обрат, сыворотки, пахты и другой (_____) продукции по ценам возможной реализации.

Правильный ответ: побочной

11. На предприятии за отчетный период было реализовано 1000 пачек творога по цене 120 руб. за единицу, а себестоимость единицы продукции составила 100 руб. Требуется определить прибыль от реализации всей продукции

Правильный ответ: 20000

Критерии оценивания заданий открытого типа с кратким ответом

«Отлично»: студент обладает системными теоретическими знаниями (знает методику выполнения практических навыков, показания и противопоказания, возможные осложнения, нормативы и проч.), без ошибок самостоятельно демонстрирует выполнение практических умений;

«хорошо»: студент обладает теоретическими знаниями (знает методику выполнения практических навыков, показания и противопоказания, возможные осложнения, нормативы и проч.), самостоятельно демонстрирует выполнение практических умений, допуская некоторые неточности (малозначительные ошибки), которые самостоятельно обнаруживает и быстро исправляет;

«удовлетворительно»: студент обладает удовлетворительными теоретическими знаниями (знает основные положения методики выполнения практических навыков, показания и противопоказания, возможные осложнения и проч.), демонстрирует выполнение практических умений, допуская некоторые ошибки, которые может исправить при коррекции их преподавателем;

«неудовлетворительно»: студент не обладает достаточным уровнем теоретических знаний (не знает методики выполнения практических навыков, показания и противопоказания, возможные осложнения и проч.) и/или не может самостоятельно продемонстрировать практические умения или выполняет их, допуская грубые ошибки;

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.

Перечень вопросов к зачету по дисциплине «Производственный учет и отчетность в отрасли»

1. Дайте характеристику предприятий мясной и молочной отрасли.
2. Перечислите ассортимент продукции, выпускаемой мясной и молочной отраслью.
3. В чем сущность и задачи производственного учета?
4. Назовите принципы организации производственного учета, применяемые на предприятиях мясной и молочной отрасли.
5. Дайте характеристику предприятий, входящих в состав мясо- и молкомбината.
6. Дайте характеристику организационной структуре мясо- и молкомбината.
7. Дайте понятие материального баланса сырья и продуктов. Каковы его основные составляющие?
8. Как произвести расчет сырья и продуктов по цехам?
9. От чего зависят и как рассчитываются массовые выходы основного сырья и вторичных продуктов переработки?
10. Как рассчитать массу готовых субпродуктов I и II категорий?
11. Составьте материальный баланс производства топленых жиров.
12. Как ведут расчет расхода вспомогательного сырья и материалов?
13. Составьте материальный баланс производства.
14. Охарактеризуйте технологические связи холодильника мясокомбината.
15. Что относят к основному и вспомогательному сырью мясоперерабатывающего и молокоперерабатывающего производства?
16. Приведите ассортимент производства полуфабрикатов. Укажите основные потери и точки контроля.
17. Что можно определить на основе анализа материального баланса производства?
18. Что такое норма и нормативы? Какое значение в учете сырья и продуктов они имеют?
19. Приведите схему нормативной калькуляции и накопления затрат. Раскройте понятие передела и незавершенного производства в технологии мясных и молочных продуктов.
20. Из чего складываются потери при транспортировке сырья и продуктов?
21. Из чего складываются материальные затраты производства?
22. Какие методы учета расходов применяются в промышленном производстве?
23. Дайте характеристику производственной структуры предприятия. Чем она определяется?
24. Дайте характеристику модели организации управленческого (производственного) учета.
25. Укажите функции отдела материально-технического снабжения.
26. Дайте характеристику производственных запасов и признаки их классификации. Назовите классификационные группы производственных запасов и их оценку.
27. Расскажите об организации заготовок сырья на мясоперерабатывающих предприятиях.
28. Укажите основные принципы и задачи учета производственных запасов.
29. Сформулируйте основные принципы функционирования производственного учета.
30. Расскажите о новых тенденциях в производственном учете.
31. Дайте характеристику видам учета, используемым на предприятии. Укажите их

- общие и отличительные особенности.
32. Расскажите о правовых основах учетно-отчетной деятельности.
 33. Раскройте понятие передела и незавершенного производства в технологии мясных и молочных продуктов.
 34. Из чего складываются потери при транспортировке сырья и продуктов?
 35. Из чего складываются материальные затраты производства?
 36. Какие методы учета расходов применяются в промышленном производстве мясных и молочных продуктов?
 37. Расскажите об организации учета материалов в производственных цехах.
 38. Учет затрат на производство в мясной и молочной промышленности
 39. Исчисление себестоимости продукции в мясной и молочной промышленности
 40. Понятие «автоматизированные информационные технологии в учете».
 41. Перечислите требования к организации автоматизированных информационных технологий.
 42. Сформулируйте задачи, которые решают автоматизированные информационные технологии.
 43. Как организована служба информационного обеспечения на предприятиях мясной и молочной отрасли?
 44. Расскажите об организации информационных уровней и потоках движения информации между ними.
 45. Дайте характеристику модели автоматизированной системы учета товарно-материальных ценностей в технологических процессах.
 46. Дайте характеристику программных средств на рынке программ по учету пищевых продуктов.
 47. Дайте характеристику основным способам создания автоматизированных систем учета на предприятиях мясной и молочной отрасли.

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.

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)	10

честв	(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».	+
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.