

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце: **Федеральное государственное бюджетное образовательное**
ФИО: Цыбиков Бэликто Батович **учреждение высшего образования**
Должность: Ректор **«Бурятская государственная сельскохозяйственная академия имени В.Р. Филиппова»**
Дата подписания: 27.05.2025 12:27:44
Уникальный программный ключ:
056af948c3e48c6f3c571e429957a8ae7b757ae8 **Технологический факультет**

«СОГЛАСОВАНО»

Заведующий выпускающей кафедрой
Технология производства, переработки
и стандартизации с.-х. продукции

уч. ст., уч. зв.

Дагбаева Т.Ц.

подпись

« __ » _____ 20 __ г.

«УТВЕРЖДЕНО»

Декан
Технологический факультет

уч. ст., уч. зв.

Ачитуев В.А.

подпись

« __ » _____ 20 __ г.

Рабочая программа Дисциплины (модуля)

Б1.В.ДВ.01.02 Технологическая отчетность предприятий мясной отрасли
Направление 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра **Технология производства, переработки и стандартизации с.-х. продукции**

Квалификация Бакалавр

Форма обучения заочная

Форма промежуточной
аттестации Экзамен

Объем дисциплины в З.Е. 5

Продолжительность в
часах/неделях 180/0

Статус дисциплины относится к обязательной части блока 1 "Дисциплины" ОПОП
в учебном плане является дисциплиной обязательной для изучения

Распределение часов дисциплины

Курс 4 Семестр	Количество часов	Итого
Вид занятий	УП	УП
Лекционные занятия	8	8
Лабораторные занятия	8	8
Практические занятия	10	10
Контактная работа	26	26
Сам. работа	145	145
Итого	180	180

Улан-Удэ, 2025 г.

Программу составил(и):
к.т.н., доцент Залуцкая Екатерина Викторовна
к.т.н., доцент Доржиева Нина Васильевна

Программа дисциплины

Технологическая отчетность предприятий мясной отрасли

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669);

- Профессиональный стандарт «Специалист по зоотехнии», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от « 14 » июля 2020 г. № 423 н ;

- Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от « 30 » августа 2019 г. № 602 н ;

составлена на основании учебного плана:

b350307_z_4.plx

утвержденного Ученым советом вуза от 06.05.2025 протокол № 9

Программа одобрена на заседании кафедры

Технология производства, переработки и стандартизации с.-х. продукции

Протокол № 10 от 07.04.2025

Зав. кафедрой Дагбаева Т.Ц.

подпись

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии « Технологический факультет» от «_21_» _апреля_ 2025 _г., протокол №_8__

Председатель методической комиссии «Технологический факультет»

Внешний эксперт
(представитель работодателя)

Мин. СХ и Прод. РБ, Зам. Пред. Комитета по производству и переработке сельскохозяйственной продукции - начальник отдела пищевой, перерабатывающей

Селицкая Людмила Евгеньевна

подпись

И.О. Фамилия

№ п/п	Учебный год	Одобрено на заседании кафедры		Утверждаю Заведующий кафедрой Дагбаева Т.Ц.	
		протокол	Дата	Подпись	Дата
1	20__/20__ г.г.	№__	«__»_20__ г.		«__»_20__ г.
2	20__/20__ г.г.	№__	«__»_20__ г.		«__»_20__ г.
3	20__/20__ г.г.	№__	«__»_20__ г.		«__»_20__ г.
4	20__/20__ г.г.	№__	«__»_20__ г.		«__»_20__ г.
5	20__/20__ г.г.	№__	«__»_20__ г.		«__»_20__ г.

ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)		
1	Цели: формирование теоретических и практических знаний об основах технологической отчетности на предприятиях мясной отрасли Задачи: изучение основ организации технологического учета и ведения материального контроля на перерабатывающих предприятиях, в том числе малой и средней мощности; изучение основ составления материального баланса производства и расчета потерь, формирование у обучающихся системы компетенций, основанных на усвоении новых знаний о формировании готовности реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства	
ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ И МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ		
Блок.Часть		Б1.В
ПКС-3: Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства		
Требования к предварительной подготовке обучающегося:		
1	1 семестр	Основы технологии пищевых производств
2	3 семестр	Учебная практика
3	2 семестр	Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной практики необходимо как предшествующее:		
1	5 семестр	Производство колбас
2	5 семестр	Производство молочных продуктов
3	5 семестр	Научно-исследовательская работа
4	5 семестр	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
5	5 семестр	Преддипломная практика
6	4 семестр	Производственная практика
ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ, КРИТЕРИЕВ И ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В РАМКАХ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)		
КОД И НАЗВАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ ПКС-3: Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства; ПКС-3.1 ИД-3.1 Способен разрабатывать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства ПКС-3.2 ИД-3.2 Разработка технологической и эксплуатационной документации по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения		
Знать и понимать способы использования нормативных правовых актов и правила оформления специальной документации в технологической отчетности предприятий мясной отрасли; технологии переработки и хранения продукции животноводства:		
Уровень 1	ИД-1 не знает способы разрабатывать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства ИД-2 не знает способы разработку технологической и эксплуатационной документации по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	
Уровень 2	ИД-1 плохо знает способы разрабатывать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства ИД-2 плохо знает способы разработку технологической и эксплуатационной документации по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	
Уровень 3	ИД-1 знает способы разрабатывать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства ИД-2 знает способы разработку технологической и эксплуатационной документации по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	
Уровень 4	ИД-1 в полной мере знает способы разрабатывать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства ИД-2 в полной мере знает способы разработку технологической и эксплуатационной документации по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	

Уметь делать (действовать) использовать нормативные правовые актов и оформлять специальную документации технологической отчетности предприятий мясной отрасли; использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в технологической отчетности предприятий мясной отрасли; осуществлять общий контроль организации и реализации технологического процесса переработки и хранения продукции животноводства.:			
Уровень 1	ИД-1 не умеет разрабатывать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства ИД-2 не умеет разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения		
Уровень 2	ИД-1 плохо умеет разрабатывать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства ИД-2 плохо умеет разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения		
Уровень 3	ИД-1 умеет разрабатывать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства ИД-2 умеет разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения		
Уровень 4	ИД-1 в полной мере умеет разрабатывать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства ИД-2 в полной мере умеет разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения		
Владеть навыками (иметь навыки) навыками использования нормативных правовых актов и оформление специальной документации технологической отчетности предприятий мясной отрасли; навыками организации и реализации технологии переработки и хранения продукции животноводства:			
Уровень 1	ИД-1 не владеет навыками разрабатывать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства ИД-2 не владеет навыками разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения		
Уровень 2	ИД-1 плохо владеет навыками разрабатывать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства ИД-2 плохо владеет навыками разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения		
Уровень 3	ИД-1 владеет навыками разрабатывать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства ИД-2 владеет навыками разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения		
Уровень 4	ИД-1 в полной мере владеет навыками разрабатывать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства ИД-2 в полной мере владеет навыками разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения		
Уровни сформированности компетенций			
компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий
Оценки формирования компентенций			
Оценка «неудовлетворительно» - уровень 1	Оценка «удовлетворительно» - уровень 2	Оценка «хорошо» - уровень 3	Оценка «отлично» - уровень 4
Характеристика сформированности компетенции			
Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач

СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ							
Код занятия	Наименование разделов (этапов) и тем	Вид работ	Курс	Часов	Компетенции	Интеракт.	Примечание (используемые интерактивные формы, форма текущего контроля успеваемости)
	Раздел 1. Раздел 1. Введение. Основы организации и задачи производственного учета на предприятиях мясной отрасли						
1.1	Введение. Значение мясной промышленности в индустриальной структуре страны. Современное состояние и потенциал промышленности. Значение учета сырья и продуктов для обеспечения экономической эффективности производства.	Лек	4	2	ПКС-3		Лекция -визуализация
1.2	Основы организации и задачи производственного учета на предприятиях мясной отрасли.	Пр	4	2	ПКС-3		
1.3	Характеристика производства мяса и мясных продуктов	Ср	4	4	ПКС-3		
1.4	Дополнительное сырье и материалы колбасного производства	Ср	4	4	ПКС-3		
	Раздел 2. Раздел 2. Структура и характеристика производства мяса и мясных продуктов						
2.1	Материальный баланс сырья и продуктов мясо-жирового производства, птицеперерабатывающего производства, холодильника	Лек	4	2	ПКС-3		
2.2	Материальный баланс колбасного производства, отделения замороженных готовых блюд. Производство цельномышечных продуктов. Консервное производство	Пр	4	2	ПКС-3		
2.3	Структура и характеристика производства мяса и мясных продуктов	Ср	4	4	ПКС-3		
2.4	Основные виды сырья и побочных продуктов мясной промышленности	Ср	4	4	ПКС-3		
2.5	Основные материалы и вспомогательное сырье в мясопереработке	Ср	4	4	ПКС-3		

2.6	Расчет рецептур производства колбасных изделий и мясопродуктов. Сырьевые расчеты предприятий по переработке мяса	Ср	4	6	ПКС-3		
2.7	Основное направление мясной промышленности	Ср	4	4	ПКС-3		
	Раздел 3. Раздел 3 Материальный баланс сырья и продуктов в производственном учете						
3.1	Современные концепции развития производственного учета. Виды учета, приемы и способы ведения в условиях рыночной экономики.	Лек	4	2	ПКС-3	1	
3.2	Составление материального баланса сырья в цехах мясожирового корпуса	Пр	4	2	ПКС-3	1	
3.3	Изучение форм учетной и технологической документации. Составление отчетов движения сырья. Анализ технологической документации.	Лаб	4	2	ПКС-3		
3.4	Организация заготовок сырья на мясоперерабатывающих предприятиях. Учет производственных запасов	Ср	4	4	ПКС-3		
3.5	Правовые основы учетно-отчетной деятельности, юридическая ответственность должностных лиц.	Ср	4	4	ПКС-3		
3.6	Изучение форм учетной и технологической документации. Составление отчетов движения сырья. Анализ технологической документации.	Ср	4	4	ПКС-3		
3.7	Моделирование производственных процессов мясной промышленности	Ср	4	4	ПКС-3		
	Раздел 4. Раздел 4 Основы производственного учета. Особенности учета и отчетности отдельных производств						
4.1	Особенности учета и отчетности колбасного производства и производства полуфабрикатов	Лек	4	2	ПКС-3	2	
4.2	Учет сырья и готовой продукции в цехе переработки скота и субпродуктов. Составление блок-схем движения документов.	Лаб	4	2	ПКС-3		

4.3	Учет кишечного сырья и фабрикатов кишечного производства и технических фабрикатов.	Лаб	4	2	ПКС-3		
4.4	Расчет усушки мяса при охлаждении и до охлаждения, и при хранении	Пр	4	2	ПКС-3	2	
4.5	Учет готовой продукции производства полуфабрикатов и ее реализация	Пр	4	2	ПКС-3	2	
4.6	Учет в сырьевом отделении и в термическом отделении колбасного производства	Лаб	4	2	ПКС-3		
4.7	Особенности учета и отчетности птицеперерабатывающего производства. Брак продукции и его использование	Ср	4	4	ПКС-3		
4.8	Хранение мясного сырья на холодильнике. Склад.	Ср	4	5	ПКС-3		
4.9	Учет сырья и продуктов жирового и шкурпосолочного производства.	Ср	4	6	ПКС-3		
4.10	Особенности учета и отчетности мясо-жирового производства	Ср	4	6	ПКС-3		
4.11	Учет сырья и продуктов жирового и шкурпосолочного производства. Составление блок-схем движения документов	Ср	4	6	ПКС-3		
4.12	Учет крови убойных животных и незавершенное производство мясожирового цеха и его учет	Ср	4	6	ПКС-3		
4.13	Учет крови убойных животных и незавершенное производство мясожирового цеха и его учет	Ср	4	6	ПКС-3		
4.14	Расчет усушки мяса при охлаждении и до охлаждения, и при хранении	Ср	4	6	ПКС-3		
4.15	Учет в сырьевом отделении и в термическом отделении колбасного производства	Ср	4	6	ПКС-3		
4.16	Учет готовой продукции и реализация. Учет вспомогательного сырья и материалов колбасного производства	Ср	4	6	ПКС-3		

4.17	Учет готовой продукции и реализация. Учет вспомогательного сырья и материалов колбасного производства	Ср	4	6	ПКС-3		
4.18	Учет готовой продукции консервного производства и ее реализация	Ср	4	6	ПКС-3		
4.19	Учет готовой продукции производства полуфабрикатов и ее реализация	Ср	4	6	ПКС-3		
4.20	Особенности учета на складах. Документооборот	Ср	4	6	ПКС-3		
4.21	Особенности учета на складах. Документооборот	Ср	4	6	ПКС-3		
4.22	Первичный учет и оперативный анализ в колбасном и консервном производствах	Ср	4	6	ПКС-3		
4.23	Учет и отчетность на предприятиях мясной промышленности	Ср	4	6	ПКС-3		

ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И РЕСУРСОВ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

Основная литература

Л1.1	Антипова Л. В., Бессонова Л. П., Сидельников В. М., Астасина В. Ю. Производственный учет и отчетность в мясной отрасли: Доп. УМО в качестве учебного пособия для студентов вузов по спец.260300"Технология сырья и продуктов животного происхождения", по спец. 260301. - СПб.: ГИОРД, 2006. - 502,[2]
Л1.2	Потипаева Н. Н., Патракова И. С., Серегин С. А. Технология мяса и мясных продуктов. Производственный учет и отчетность [Электронный ресурс]:. - Кемерово: КемГУ, 2013. - 34 – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=45638

Дополнительная литература

Л2.1	Куцакова В.Е., Рогов И.А., Фролов С.В., Филиппов В.И. Примеры и задачи по холодильной технологии пищевых продуктов:теоретические основы консервирования. Доп. Мин. образования РФ в кач-ве учеб. пособия для вузов. - СПб.: ГИОРД, 2008. - 160
Л2.2	И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин Технология мяса и мясных продуктов:.. - КолосС, 2009. - 711
Л2.3	Зимняков В. М. Производственный учет и отчетность в перерабатывающей промышленности [Электронный ресурс]:учебное пособие для студентов, обучающихся по направлению 35.03.07 технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. - Пенза: ПГАУ, 2018. - 126 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/131148
Л2.4	Курако У. М., Левина Т. Ю. Производственный учет и отчетность в мясной отрасли [Электронный ресурс]:учебное пособие для вузов. - Саратов: Вавиловский университет, 2023. - 96 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/394652

Методическая литература

Л3.1	Сухова И. В., Баймишев Р. Х., Баймишева Т. А., Романова Т. Н., Долгошева Е. В., Кашина Д. Ш. Производственный учет и отчетность в молочной и мясоперерабатывающей промышленности: практикум [Электронный ресурс]:. - Самара: СамГАУ, 2022. - 142 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/449342
------	---

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Номер аудитории	Назначение	Оборудование и ПО	Адрес
120	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной	22 посадочных мест, рабочее место преподавателя оснащенные учебной мебелью, интерактивный комплекс с рельсовой системой Lumien, стенды. 1 посадочное место, рабочее место преподавателя, доска	670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№8 , Учебный корпус

	аттестации (120)	учебная, учебная мебель, 3 стенда. Радиокласс (радиомикрофон) Сонет-PCM PM- 3-1 (заушный индуктор и индукционная петля) Портативный ручной видео-увеличитель (ЭРВУ) RUBY Джойстик компьютерный Joystick SimplyWorks беспроводной Клавиатура CleVu с большими кнопками и накладкой (беспроводная) Стол СИ-1, регулируемый по высоте Список ПО: Kaspersky Endpoint Security для бизнеса, Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level , Microsoft OfficeProPlus 2016 RUS OLP NL Acdmc. Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OLP NL AE	
127	Специализированная аудитория по стандартизации, метрологии и подтверждению соответствия Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (127)	24 посадочных места, рабочее место преподавателя оснащенные учебной мебелью, Интерактивный комплекс, Рельсовая система Lumien, 23.8" Монитор ARDOR GAMING PORTAL AF24H1 белый, ПЭВМ BasicRay B102 G3R PC-96007. 450W/ H610/ Core i5-12400 / DDR5 16GB / SSD 256GB / без OS, Клавиатура+мышь проводная A4Tech Fstyler F1512 белый	670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№8 , Учебный корпус
349	Помещение для самостоятельной работы (349)	30 посадочных мест, рабочее место преподавателя оснащенные учебной мебелью, доска аудиторная, интерактивный панель, мультимедийный проектор, 15 персональных компьютеров с доступом к сети Интернет и доступом в ЭИОС, стенды и макеты сельскохозяйственных животных, Государственные книги племенных животных. Список ПО: Антивирус Kaspersky, Корпоративный портал БГСХА. 1С -Битрикс, «Информационный модуль сайта – VIKON», Система Антиплагиат, Microsoft OfficeStd 2016 , Microsoft OfficeProPlus 2016, Почтовый сервер Mdaemon 10.0-Pro, Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic , Microsoft Office Professional Plus 2007, Microsoft Windows Server Standard 2008, Сервер СУБД Microsoft SQL, «Планы», «Конвертер поручений», «Авторасписание AVTOR, программный комплекс мультимедиа Эксперт	670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№8 , Учебный корпус

ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ ИНТЕРНЕТ И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ АКАДЕМИИ, НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)		
1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронно-библиотечные системы - ЭБС)		
Наименование	Доступ	
1	2	
Электронно-библиотечная система Издательства «Znani»	http://znani.ru/	
Электронно-библиотечная система Издательства «Лань»	http://e.lanbook.com/	
Электронно-библиотечная система Издательства «Юрайт»	http://urait.ru/	
2. Электронные сетевые ресурсы открытого доступа (профессиональные базы данных, массовые открытые онлайн-курсы и пр.):		
1	2	
Платформа «Открытое образование» (онлайн-курсы по базовым дисциплинам, изучаемым в российских университетах)	https://openedu.ru/course/	
Профессиональные базы данных	http://e.lanbook.com/	
3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в академии:		
Методические рекомендации по изучению дисциплины "Производственный учет и отчетность предприятий мясной отрасли" и выполнению самостоятельной работы обучающихся : для направления подготовки "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции" / Т. Ц. Дагбаева ; Бурятская ГСХА им. В. Р. Филиппова, Каф. технол. произв., перераб. и стандартизации сел. хоз. продукции. - Улан-Удэ : [б. и.], 2017. - 18 с. Технология изготовления мясных полуфабрикатов : учебно-методическое пособие для обучающихся по направлению "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции" / Бурятская ГСХА им. В. Р. Филиппова, Каф. "Технологии производства, переработки и стандартизации сельскохозяйственной продукции" ; сост. Т. Ц. Дагбаева. - Улан-Удэ : [б. и.], 2018. - 52 с. Методические рекомендации для самостоятельной работы по дисциплине "Производство колбас" для обучающихся технологического факультета направления подготовки "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции" очной и заочной формы обучения / Бурятская ГСХА им. В. Р. Филиппова, Каф. "Технология производства, переработки и стандартизации сельскохозяйственной продукции" ; сост. Т. Ц. Дагбаева. - Улан-Удэ : [б. и.], 2018. - 28 с. Техника изготовления мясных полуфабрикатов : учебно-методическое пособие для обучающихся по направлению "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции" / Бурятская ГСХА им. В. Р. Филиппова, Каф. технологии производства, переработки и стандартизации сельскохозяйственной продукции ; сост. Т. Ц. Дагбаева. - Улан-Удэ : ФГБОУ ВО БГСХА, 2018. - 54 с. Организация убойных пунктов : учебное пособие / М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, ФГБОУ ВО "БГСХА им. В.Р. Филиппова" ; сост. Т. В. Полозова. - Улан-Удэ : Изд-во БГСХА им. В. Р. Филиппова, 2018. - 137 с. Технология мяса и мясных продуктов / Д. Ц. Гармаев ; Бурятская ГСХА им. В. Р. Филиппова, Оренбургский государственный аграрный ун-т, Приморская ГСХА, Российская МСХА им. К. А. Тимирязева, Башкирский государственный аграрный ун-т. - Улан-Удэ : ФГБОУ ВО БГСХА, 2019. - 189 с.		
ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ		
1. Программные продукты, необходимые для освоения учебной дисциплины		
Наименование программных продуктов (ПП)	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данный продукт	
Microsoft OfficeStd 2016 RUS OLP NL Acdmc. Договор № ПП-61/2015 г. О поставке программных продуктов от 9 декабря 2015 года Microsoft OfficeProPlus 2016 RUS OLP NL Acdmc. Договор № ПП-61/2015 г. О поставке программных продуктов от 9 декабря 2015 года Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level Государственный контракт № 25 от 1 апреля 2008 года	Занятия семинарского типа, самостоятельная работа	
2. Информационные справочные системы, необходимые для реализации учебного процесса		
Информационно-правовой портал «Гарант»	в локальной сети академии http://www.garant.ru/	
Справочно-поисковая система «Консультант Плюс»	http://www.consultant.ru/	
3. Информационно-образовательные системы (ЭИОС)		
Наименование ЭИОС и доступ	Доступ	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данная система
1	2	3
Официальный сайт академии	http://bgsha.ru/	Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа
Личный кабинет	http://lk.bgsha.ru/	Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа
АС Деканат	в локальной сети академии	-
Корпоративный портал академии	http://portal.bgsha.ru/	Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа
ИС «Планы»	в локальной сети академии	-

Портфолио обучающегося	http://lk.bgsha.ru/	Самостоятельная работа
Сайт научной библиотеки	http://elib.bgsha.ru/	Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа
Электронная библиотека БГСХА	http://elib.bgsha.ru/	Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа
КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЯ)		
ФИО преподавателя	Уровень образования. Специальность и квалификация в соответствии с дипломом. Профессиональная переподготовка	Ученая степень, ученое звание
1	2	3
Залуцкая Екатерина Викторовна	доцент	к.т.н.
КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЯ)		
ФИО преподавателя	Уровень образования. Специальность и квалификация в соответствии с дипломом. Профессиональная переподготовка	Ученая степень, ученое звание
1	2	3
Доржиева Нина Васильевна	доцент	к.т.н.
ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ		
Организационно-педагогическое, психолого-педагогическое сопровождение обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основании соответствующей рекомендации в заключении психолого-медико-педагогической комиссии или индивидуальной программе реабилитации инвалида. Академия, по заявлению обучающегося, создает специальные условия для получения высшего образования инвалидами и лицам с ограниченными возможностями здоровья: - использование специализированных (адаптированных) рабочих программ дисциплин (модулей) и методов обучения и воспитания, включая наличие альтернативной версии официального сайта организации в сети «Интернет» для слабовидящих; - использование специальных учебников, учебных пособий и других учебно-методических материалов, включая альтернативные форматы печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы); - использование специальных технических средств обучения (мультимедийное оборудование, оргтехника и иные средства) коллективного и индивидуального пользования, включая установку мониторов с возможностью трансляции субтитров, обеспечение надлежащими звуковыми воспроизведениями информации; - предоставление услуг ассистента (при необходимости), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь или услуги сурдопереводчиков / тифлосурдопереводчиков; - проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий для разъяснения отдельных вопросов изучаемой дисциплины (модуля); - проведение процедуры оценивания результатов обучения возможно с учетом особенностей нозологий (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.) при использовании доступной формы предоставления заданий оценочных средств и ответов на задания (в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме аудиозаписи, в форме электронного документа, задания зачитываются ассистентом, задания предоставляются с использованием сурдоперевода) с использованием дополнительного времени для подготовки ответа; - обеспечение беспрепятственного доступа обучающимся в учебные помещения, туалетные и другие помещения организации, а также пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов и других приспособлений); - обеспечение сочетания онлайн и офлайн технологий, а также индивидуальных и коллективных форм работы в учебном процессе, осуществляемом с использованием дистанционных образовательных технологий; - и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение ОПОП ВО. В целях реализации ОПОП ВО в академии оборудована безбарьерная среда, учитывающая потребности лиц с нарушением зрения, с нарушениями слуха, с нарушениями опорно-двигательного аппарата. Территория соответствует условиям беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Вход в учебный корпус оборудован пандусами, стекла входных дверей обозначены специальными знаками для слабовидящих, используется система Брайля. Сотрудники охраны знают порядок действий при прибытии в академию лица с ограниченными возможностями. В академии создана толерантная социокультурная среда, осуществляется необходимое сопровождение образовательного процесса, при необходимости предоставляется волонтерская помощь обучающимся инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья.		

ВВЕДЕНИЕ
1. Оценочные материалы по дисциплине (модулю) являются обязательным обособленным приложением к Рабочей программе дисциплины (модуля) и представлены в виде оценочных средств. 2. Оценочные материалы является составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения обучающимися указанной дисциплины (модуля). 3. При помощи оценочных материалов осуществляется контроль и управление процессом формирования обучающимися компетенций, из числа предусмотренных ФГОС ВО в качестве результатов освоения дисциплины (модуля). 4. Оценочные материалы по дисциплине (модулю) включают в себя: - оценочные средства, применяемые при промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины (модуля).

- оценочные средства, применяемые в рамках индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРО;
 - оценочные средства, применяемые для текущего контроля;
 5. Разработчиками оценочных материалов по дисциплине (модулю) являются преподаватели кафедры, обеспечивающей изучение обучающимися дисциплины (модуля), в Академии. Содержательной основой для разработки оценочных материалов является Рабочая программа дисциплины (модуля).

Перечень видов оценочных средств

Перечень вопросов к экзамену, комплект контрольных вопросов для проведения устных опросов,
 темы конспекта /темы реферата
 Комплект индивидуальных заданий к решению ситуационных задач
 темы заданий для работы в малых группах

Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины

Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:
 Технологическая отчетность предприятий мясной отрасли

1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся ФГБОУ ВО Бурятская ГСХА»

Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины (модуля)

1	2
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей обучения по данной дисциплине
Форма промежуточной аттестации -	Экзамен
Место экзамена в графике учебного процесса:	1) подготовка к экзамену и сдача экзамена осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на экзаменационную сессию для обучающихся, сроки которой устанавливаются приказом по академии 2) дата, время и место проведения экзамена определяется графиком сдачи экзаменов, утверждаемым деканом факультета (директором института)
Форма экзамена -	(Письменный, устный)
Процедура проведения экзамена -	представлена в оценочных материалах по дисциплине
Экзаменационная программа по учебной дисциплине:	1) представлена в оценочных материалах по дисциплине 2) охватывает все разделы дисциплины

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Контрольные вопросы и задания для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по итогам

Комплект контрольных вопросов для проведения устных опросов

1. Дайте характеристику экономических показателей АПК.
2. Нормирование труда в АПК.
3. Тенденции развития мясной промышленности.
4. Роль мини-комплексов переработки сельскохозяйственного сырья.
5. Планирование в мясной отрасли.
6. Автоматизированные системы учета, их роль?
7. Как происходит контроль материальных потоков?
8. Как происходит контроль и учет на мясокомбинате, как объект автоматизации?
9. Расскажите об информационных потоках в системе учета и контроля.
10. Дайте характеристику техническому обеспечению АСУКМП
1. Структура и характеристика функциональных связей мясокомбинатов.
2. Как осуществляется учет заготовок сырья на предприятиях мясной промышленности?
3. Как происходит движение первичной учетной документации при приемке скота и его переработке?
4. Как влияет мощность и ассортимент выпускаемой продукции на специализацию предприятия?
5. Какие функции выполняет начальник цеха?
6. Какие функции выполняет технолог?
7. Какие функции выполняет мастер?

8. Какие документы оформляются в убойном цехе?
9. Какие накладные документы существуют для жира-сырца и топленых жиров?
10. Как учитываются кишечное сырье и фабрикаты?
11. Как осуществляется учет шкуроконсервного производства?
12. По каким документам оформляется сырье, поступающее на переработку ЦТФ?
13. Какие документы оформляются при незавершенном производстве?
14. Какие документы оформляются в зависимости от режимов холодильной обработки?
15. Какие документы оформляются на продукцию холодильного производства?
16. Как осуществляется движение сырья в колбасном цехе?
17. Какие документы оформляются в термическом отделении?
18. Какие документы оформляются на готовую продукцию колбасного производства?
19. Как осуществляется учет готовой продукции и ее реализация в колбасном производстве?
20. Как осуществляется учет вспомогательного сырья и материалов колбасного производства?
21. Расскажите о первичном учете движения сырья и готовой продукции по производству мясных консервов.
22. Как осуществляется учет продукции в стерилизованном отделении?
23. Как осуществляется первичный учет сырья в обвалочном отделении консервного цеха?
24. Какая документация учитывает готовую продукцию и ее реализацию?
25. Предпосылки автоматизации учета и контроля в мясной промышленности.
26. Как осуществляются информационные потоки в системе учета и контроля?
27. Как осуществляется автоматизированное оформление документов?
28. Какую роль играет информационное обеспечение АСУКМП?

Перечень экзаменационных вопросов

1. Значение мясной промышленности в индустриальной структуре страны
2. Современное состояние и потенциал промышленности
3. Значение учета сырья и продуктов для обеспечения экономической эффективности производства
4. Основы организации и задачи производственного учета на предприятиях мясной отрасли
5. Характеристика основных типов предприятий (мясокомбинат, скотобаза, санитарная бойня).
6. Характеристика основных типов предприятий (производственный корпус мясокомбината, мясоперерабатывающие заводы).
7. Характеристика основных типов предприятий (птицекомбинат, консервный завод, желатиновый и клеевой завод).
8. Характеристика основных типов предприятий (вспомогательные производства, предприятий малой мощности (мини-цехи)).
9. Структура и характеристика производства мяса и мясных продуктов.
10. Задачи производственного учета на предприятиях мясной отрасли
11. Краткая характеристика производства мяса и мясных продуктов. Схема технологических связей мясо-жирового производства.
12. Примерная организационная структура мясокомбината
13. Основные виды сырья мясной промышленности (КРС, МРС).
14. Основные виды сырья мясной промышленности (свиньи, птица).
15. Побочные продукты переработки сельскохозяйственных животных
16. Ассортимент выпускаемой продукции (свежее мясо)
17. Ассортимент выпускаемой продукции (замороженное мясо)
18. Ассортимент мясных натуральных полуфабрикатов
19. Ассортимент выпускаемой продукции (мясные рубленые полуфабрикаты)
20. Ассортимент выпускаемой продукции (колбасы)
21. Ассортимент выпускаемой продукции (мясные консервы)
22. Ассортимент выпускаемой продукции (мясные копчености, вареные, соленые и копчено-запеченные продукты)
23. Ассортимент выпускаемой продукции (продукты из мяса птицы)
24. Материальный баланс производства. Норма и нормативы. Схема нормативной калькуляции и накопления затрат
25. Учет потерь в пути
26. Материальные затраты
27. Основные методологические принципы производственного учета
28. Формирование экономической информации предприятия
29. Сравнительная оценка финансового и управленческого учета
30. Классификация видов учета
31. Схема формирования производственных затрат в структуре предприятия
32. Классификация центров ответственности и учет затрат по центрам ответственности
33. снабженческо-заготовительная деятельность и основные формы ее организации
34. Система управления снабженческо-заготовительной деятельностью
35. Затраты, характеризующие снабженческо-заготовительную деятельность
36. Производственные запасы, их классификация и оценка
37. Особенности, влияющие на организацию производственного учета в колбасном производстве
38. Учет материальных затрат в колбасном производстве
39. Организация учета материалов в производственных цехах колбасных предприятий

40. Учет производственных потерь в колбасном производстве
41. Нормативный выход колбасных изделий и влияющие факторы
42. Расчет сырья в мясо-жировом производстве (цех первичной переработки скота, цех обработки субпродуктов)
43. Расчет сырья в цехе обработки кишок, цехе пищевых жиров
44. Расчет сырья в цехе консервирования шкур
45. Расчет сырья в цехе кормовых и технических продуктов
46. Расчет сырья и продуктов в холодильнике
47. Расчет сырья и продуктов в колбасном производстве
48. Расчет сырья и продуктов в производстве цельномышечных продуктов
49. Расчет сырья и продуктов в отделении замороженных готовых блюд
50. Расчет сырья и продуктов в консервном производстве
51. Расчет сырья и продуктов в птицеперерабатывающем производстве
52. Особенности учета и отчетности в мясо-жировом производстве
53. Особенности учета и отчетности в колбасном производстве
54. Учет сырья при хранении в холодильнике и складе
55. Системы учета затрат на производственную деятельность
56. Современные концепции развития производственного учета
57. Виды учета, приемы и способы ведения в условиях рыночной экономики
58. Правовые основы учетно-отчетной деятельности, юридическая ответственность должностных лиц
59. Производственный учет как важнейший элемент управления предприятием
60. Производственный учет в организационно- производственной структуре предприятия
61. Формирование информации для построения модели управленческого (производственного) учета
62. Организация производственного учета в снабженческо-заготовительной деятельности
63. Снабженческо-заготовительная деятельность и основные формы ее организации
64. Система управления снабженческо-заготовительной деятельностью
65. Затраты, характеризующие снабженческо- заготовительную деятельность
66. Производственные запасы, их классификация и оценка
67. Организация заготовок сырья на мясоперерабатывающих предприятиях
68. Порядок подготовки и доставки скота, птицы и кроликов в хозяйство
69. Порядок сдачи-приемки скота, птицы и расчета за них у товаропроизводителей
70. Порядок сдачи-приемки скота, птицы и кроликов на предприятиях перерабатывающей промышленности или приемных пунктах заготовительных организаций
71. Порядок сдачи-приемки и расчетов за скот по весу и качеству мяса
72. Учет производственных запасов
73. Документальное оформление операций по движению производственных запасов
74. Документальное оформление поступления производственных запасов

Темы письменных работ (эссе, рефераты, курсовые работы и др.)

Темы реферата

1. Отличия химического состава и пищевой ценности мяса различных видов животных и птиц (мясо яков, оленей, коз, кроликов, коней, индюков и др.)
2. Факторы, влияющие на качество мяса. Пороки мяса.
3. Комплексная оценка качества мяса
4. Технологические схемы поточных линий для убоя животных и раздела туш.
5. Унифицированные линии убоя и переработки птицы.
6. Убой и разделка туш животных на малых мясоперерабатывающих предприятиях.
7. Технологические и экономические расчеты при первичной переработке скота и птицы.
8. Ветеринарно - санитарная экспертиза и товарная оценка продуктов убоя.
9. Технология посола мясного сырья.
10. Ассортимент и особенности использования коптильных препаратов.
11. Технология производства традиционных мясных блюд по рецептам кулинарного искусства бурятского и русского народов.
12. Ассортимент и особенности технологии мясных продуктов в условиях ограниченной сырьевой базы.
13. Технология производства мясопродуктов из нетрадиционного сырья.
14. Ассортимент и особенности использования современных видов колбасных оболочек.
15. Отличительные особенности технологии производства одного из видов колбасных изделий.
16. Взаимоотношения предприятий по выращиванию животных, переработке и реализации мяса и мясопродуктов.
17. Стандартизация продуктов убоя.
18. Сертификация мясной продукции.
19. Функционально-технологические, биологически активные и др. добавки в колбасном производстве (одна из добавок)

Темы конспекта

1. Побочные продукты переработки сельскохозяйственных животных.
2. Характеристика выпускаемой продукции.
3. Расчёт сырья и продуктов переработки скота, птицы и мяса.
4. Системы учёта затрат на производственную деятельность.

5. Учёт потерь в пути.
6. Материальные затраты.
7. Формирование информации для построения модели управленческого учёта.
8. Организация производственного учёта в снабженческо-заготовительной деятельности.
9. Организация заготовок сырья на мясоперерабатывающих предприятиях.
10. Учёт производственных запасов.
11. Особенности, влияющие на организацию производственного учёта.
12. Принципы и задачи производственного учёта.
14. Документооборот колбасного производства.
15. Особенности учёта на птицеперерабатывающих предприятиях.
16. Особенности учёта на складах.
17. Теоретические основы создания автоматизированных систем учёта и обработки информации.
18. Основные подходы к созданию автоматизированных систем учёта на предприятиях мясной отрасли.

1. Как подразделяется по функциональной направленности производство?
2. Как влияет мощность и ассортимент выпускаемой продукции на специализацию предприятия?
3. Какую роль играет вспомогательное производство?
4. Какие службы несут ответственность за организацию учёта основного и вспомогательного сырья и готовой продукции?
5. За что отвечает начальник цеха?
6. Роль мастера в производственном процессе.
7. Какие документы оформляются при сдаче скота?
8. В чем заключается учёт сырья и готовой продукции в мясожировом производстве?
9. Как осуществляется учёт в жировом производстве?
10. Как учитывается кишечное сырьё и фабрикаты?
11. Как ведётся учёт кожевенного сырья?
12. Как осуществляется учёт готовой продукции в шкурпосолочном цехе?
13. Какие документы оформляются на техническую продукцию?
14. Как осуществляется учёт крови?
15. Какие документы учитывают незавершенные производства?
16. Как учитывается продукция холодильного производства?
17. Как осуществляется учёт сырья в колбасном производстве?
18. Как осуществляется учёт сырья и готовых продуктов в консервном производстве?
19. Побочные продукты переработки сельскохозяйственных животных.
20. Характеристика выпускаемой продукции.
21. Расчёт сырья и продуктов переработки скота, птицы и мяса.
22. Системы учёта затрат на производственную деятельность.
23. Учёт потерь в пути.
24. Материальные затраты.
25. Формирование информации для построения модели управленческого учёта.
26. Организация производственного учёта в снабженческо-заготовительной деятельности.
27. Организация заготовок сырья на мясоперерабатывающих предприятиях.
28. Учёт производственных запасов.
29. Особенности, влияющие на организацию производственного учёта.
30. Принципы и задачи производственного учёта.
31. Документооборот колбасного производства.
32. Особенности учёта на птицеперерабатывающих предприятиях.
33. Особенности учёта на складах.
34. Теоретические основы создания автоматизированных систем учёта и обработки информации.
35. Основные подходы к созданию автоматизированных систем учёта на предприятиях мясной отрасли.

Комплект индивидуальных заданий к решению ситуационных задач

Задача 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.

Задача 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.

Задача 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 — 110 000 килограммов. Говядина, охлажденная в количестве 50 000 кг, направлена на замораживание.

В течение месяца было реализовано говядины охлажденной 179 000 килограммов.

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

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

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

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

Определить всего усушки при охлаждении и доохлаждении мяса.

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

- с температурой от 4,1 до 6°C, норма усушки за 4 суток 0,69

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

- с температурой 35 °C и выше при норме усушки за сутки 0,63

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

Задача 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?

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

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

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

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

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Критерии оценки к экзамену

Оценка «отлично» (86-100 баллов) ставится обучающемуся, обнаружившему систематические и глубокие знания учебно-программного материала, умения свободно выполнять задания, предусмотренные программой в типовой ситуации (с ограничением времени) и в нетиповой ситуации, знакомство с основной и дополнительной литературой, усвоение взаимосвязи основных понятий дисциплины в их значении приобретаемой специальности и проявившему творческие способности и самостоятельность в приобретении знаний. Студент исчерпывающим образом ответил на вопросы экзаменационного билета. Задача решена правильно, студент способен обосновать выбранный способ и пояснить ход решения задачи.

Оценка «хорошо» (71-85 баллов) ставится обучающемуся, обнаружившему полное знание учебно-программного материала, успешное выполнение заданий, предусмотренных программой в типовой ситуации (с ограничением времени), усвоение материалов основной литературы, рекомендованной в программе, способность к самостоятельному пополнению и обновлению знаний в ходе дальнейшей работы над литературой и в профессиональной деятельности. При ответе на вопросы экзаменационного билета студентом допущены несущественные ошибки. Задача решена правильно или ее решение содержало несущественную ошибку, исправленную при наводящем вопросе экзаменатора.

Оценка «удовлетворительно» (56-70 баллов) ставится обучающемуся, обнаружившему знание основного учебно-программного материала в объеме, достаточном для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, знакомство с основной литературой, рекомендованной программой, умение выполнять задания, предусмотренные программой. При ответе на экзаменационные вопросы и при выполнении экзаменационных заданий обучающийся допускает погрешности, но обладает необходимыми знаниями для устранения ошибок под руководством преподавателя. Решение задачи содержит ошибку, исправленную при наводящем вопросе экзаменатора.

Оценка «неудовлетворительно» (менее 56 баллов) ставится обучающемуся, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, слабые побуждения к самостоятельной работе над рекомендованной основной литературой.

Оценка «неудовлетворительно» ставится обучающимся, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании академии без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Критерии оценивания контрольной работы текущего контроля успеваемости обучающихся (рекомендуемое)

Комплект контрольных вопросов для проведения устных опросов

Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерные критерии оценивания:

- правильность ответа по содержанию задания (учитывается количество и характер ошибок при ответе);
- полнота и глубина ответа (учитывается количество усвоенных фактов, понятий и т.п.);
- сознательность ответа (учитывается понимание излагаемого материала);
- логика изложения материала (учитывается умение строить целостный, последовательный рассказ, грамотно пользоваться специальной терминологией);
- использование дополнительного материала;
- рациональность использования времени, отведенного на задание (не одобряется затянутость выполнения задания, устного ответа во времени, с учетом индивидуальных особенностей обучающихся).

Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерная шкала оценивания:

Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Обучающийся полно и аргументировано отвечает по содержанию вопроса (задания); обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; излагает материал последовательно и правильно.
71-85 баллов «хорошо»	Обучающийся достаточно полно и аргументировано отвечает по содержанию вопроса (задания); обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; излагает материал последовательно. Допускает 1-2 ошибки, исправленные с помощью наводящих вопросов.
56-70 баллов «удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений данного задания, но излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; излагает материал непоследовательно и допускает ошибки.
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает незнание ответа на соответствующее задание (вопрос), допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Отмечаются такие недостатки в подготовке обучающегося, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

Критерии оценивания контрольной работы для контрольной работы (обязательно для дисциплин, где по УП предусмотрена контрольная работа)

Перечень заданий для контрольной работы

Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерные критерии оценивания:

- полнота раскрытия темы;
- правильность формулировки и использования понятий и категорий;
- правильность выполнения заданий/ решения задач;
- аккуратность оформления работы и др.

Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерная шкала оценивания:

Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Полное раскрытие темы, указание точных названий и определений, правильная формулировка понятий и категорий, приведены все необходимые формулы, соответствующая статистика и т.п., все задания выполнены верно (все задачи решены правильно), работа выполнена аккуратно, без помарок.
71-85 баллов «хорошо»	Недостаточно полное раскрытие темы, одна-две несущественные ошибки в определении понятий и категорий, в формулах, статистических данных и т. п., кардинально не меняющие суть изложения, наличие незначительного количества грамматических и стилистических ошибок, одна-две несущественные погрешности при выполнении заданий или в решениях задач. Работа выполнена аккуратно.

56-70 баллов «удовлетворительно»	Ответ отражает лишь общее направление изложения лекционного материала, наличие более двух несущественных или одной-двух существенных ошибок в определении понятий и категорий, формулах, статистических данных и т. п.; большое количество грамматических и стилистических ошибок, одна-две существенные ошибки при выполнении заданий или в решениях задач. Работа выполнена небрежно.
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Обучающийся демонстрирует слабое понимание программного материала. Тема не раскрыта, более двух существенных ошибок в определении понятий и категорий, в формулах, статистических данных, при выполнении заданий или в решениях задач, наличие грамматических и стилистических ошибок и др.

Критерии оценивания контрольной работы для практических (лабораторных) работ

Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерные критерии оценивания:

- правильность выполнения задания на практическую/лабораторную работу в соответствии с вариантом;
 - степень усвоения теоретического материала по теме практической /лабораторной работы;
 - способность продемонстрировать преподавателю навыки работы в инструментальной программной среде, а также применить их к решению типовых задач, отличных от варианта задания;
 - качество подготовки отчета по практической / лабораторной работе;
 - правильность и полнота ответов на вопросы преподавателя при защите работы
- и др.

Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерная шкала оценивания практических занятий (лабораторных работ):

Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Выполнены все задания практической (лабораторной) работы, обучающийся четко и без ошибок ответил на все контрольные вопросы.
71-85 баллов «хорошо»	Выполнены все задания практической (лабораторной) работы; обучающийся ответил на все контрольные вопросы с замечаниями.
56-70 баллов «удовлетворительно»	Выполнены все задания практической (лабораторной) работы с замечаниями; обучающийся ответил на все контрольные вопросы с замечаниями.
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Обучающийся не выполнил или выполнил неправильно задания практической (лабораторной) работы; обучающийся ответил на контрольные вопросы с ошибками или не ответил на контрольные вопросы.

Критерии оценивания контрольной работы темы эссе (рефератов, докладов, сообщений)

Перечень тем эссе/докладов/рефератов/сообщений и т.п.

Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерные критерии оценивания:

- полнота раскрытия темы;
- степень владения понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины;
- знание фактического материала, отсутствие фактических ошибок;
- умение логически выстроить материал ответа;
- умение аргументировать предложенные подходы и решения, сделанные выводы;
- степень самостоятельности, грамотности, оригинальности в представлении материала (стилистические обороты, манера изложения, словарный запас, отсутствие или наличие грамматических ошибок);
- выполнение требований к оформлению работы.

Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся).

Примерная шкала оценивания письменных работ:

Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
--	----------------------------------

86-100 баллов «отлично»	Содержание работы в целом соответствует теме задания. Продemonстрировано знание фактического материала, отсутствуют ошибки. Продemonстрировано уверенное владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины (уместность употребления, аббревиатуры, толкование и т.д.), отсутствуют ошибки в употреблении терминов. Показано умелое использование категорий и терминов дисциплины в их ассоциативной взаимосвязи. Ответ четко структурирован и выстроен в заданной логике. Части ответа логически взаимосвязаны. Отражена логическая структура проблемы (задания): постановка проблемы – аргументация – выводы. Объем ответа укладывается в заданные рамки при сохранении смысла. Продemonстрировано умение аргументированно излагать собственную точку зрения. Видно уверенное владение освоенным материалом, изложение сопровождается адекватными иллюстрациями (примерами) из практики. Высокая степень самостоятельности, оригинальность в представлении материала: стилистические обороты, манера изложения, словарный запас. Отсутствуют стилистические и орфографические ошибки в тексте. Работа выполнена аккуратно, без помарок и исправлений.
71-85 баллов «хорошо»	Содержание ответа в целом соответствует теме задания. Продemonстрировано знание фактического материала, встречаются несущественные фактические ошибки. Продemonстрировано владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины (уместность употребления, аббревиатуры, толкование и т.д.), отсутствуют ошибки в употреблении терминов. Показано умелое использование категорий и терминов дисциплины в их ассоциативной взаимосвязи. Ответ в достаточной степени структурирован и выстроен в заданной логике без нарушений общего смысла. Части ответа логически взаимосвязаны. Отражена логическая структура проблемы (задания): постановка проблемы – аргументация – выводы. Объем ответа незначительно превышает заданные рамки при сохранении смысла. Продemonстрировано умение аргументированно излагать собственную точку зрения, но аргументация не всегда убедительна. Изложение лишь отчасти сопровождается адекватными иллюстрациями (примерами) из практики. Достаточная степень самостоятельности, оригинальность в представлении материала. Встречаются мелкие и не искажающие смысла ошибки в стилистике, стилистические штампы. Есть 1–2 орфографические ошибки. Работа выполнена аккуратно, без помарок и исправлений.
56-70 баллов «удовлетворительно»	Содержание работы в целом соответствует теме задания. Продemonстрировано удовлетворительное знание фактического материала, есть фактические ошибки (25–30%). Продemonстрировано достаточное владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины, есть ошибки в употреблении и трактовке терминов, расшифровке аббревиатур. Ошибки в использовании категорий и терминов дисциплины в их ассоциативной взаимосвязи. Ответ плохо структурирован, нарушена заданная логика. Части ответа логически разорваны, нет связей между ними. Ошибки в представлении логической структуры проблемы (задания): постановка проблемы – аргументация – выводы. Объем ответа в существенной степени (на 25–30%) отклоняется от заданных рамок. Нет собственной точки зрения либо она слабо аргументирована. Примеры, приведенные в ответе в качестве практических иллюстраций, в малой степени соответствуют изложенным теоретическим аспектам. Текст работы примерно наполовину представляет собой стандартные обороты и фразы из учебника/лекций. Обилие ошибок в стилистике, много стилистических штампов. Есть 3–5 орфографических ошибок. Работа выполнена не очень аккуратно, встречаются помарки и исправления.
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Содержание ответа не соответствует теме задания или соответствует ему в очень малой степени. Продemonстрировано крайне слабое владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины (неуместность употребления, неверные аббревиатуры, искаженное толкование и т.д.), присутствуют многочисленные ошибки в употреблении терминов. Продemonстрировано крайне низкое (отрывочное) знание фактического материала, много фактических ошибок – практически все факты (данные) либо искажены, либо неверны. Ответ представляет собой сплошной текст без структурирования, нарушена заданная логика. Части ответа не взаимосвязаны логически. Нарушена логическая структура проблемы (задания): постановка проблемы – аргументация – выводы. Объем ответа более чем в 2 раза меньше или превышает заданный. Показаны неверные ассоциативные взаимосвязи категорий и терминов дисциплины. Отсутствует аргументация изложенной точки зрения, нет собственной позиции.

	Отсутствуют примеры из практики либо они неадекватны. Текст ответа представляет полную кальку текста учебника/лекций. Стилистические ошибки приводят к существенному искажению смысла. Большое число орфографических ошибок в тексте (более 10 на страницу). Работа выполнена неаккуратно, с обилием помарок и исправлений. В работе один абзац и больше позаимствован из какого-либо источника без ссылки на него.
Критерии оценивания контрольной работы участия обучающегося в активных формах обучения (доклады, выступления на семинарах, практических занятиях и пр.):	
Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Полное раскрытие вопроса; указание точных названий и определений; правильная формулировка понятий и категорий; самостоятельность ответа, умение вводить и использовать собственные классификации и квалификации, анализировать и делать собственные выводы по рассматриваемой теме; использование дополнительной литературы и иных материалов и др.
71-85 баллов «хорошо»	Недостаточно полное, по мнению преподавателя, раскрытие темы; несущественные ошибки в определении понятий, категорий и т.п., кардинально не меняющих суть изложения; использование устаревшей учебной литературы и других источников
56-70 баллов «удовлетворительно»	Отражение лишь общего направления изложения лекционного материала и материала современных учебников; наличие достаточного количества несущественных или одной - двух существенных ошибок в определении понятий и категорий и т. п.; использование устаревшей учебной литературы и других источников; неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др.
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Темы не раскрыты; большое количество существенных ошибок; отсутствие умений и навыков, обозначенных выше в качестве критериев выставления положительных оценок и др.
Критерии оценивания контрольной работы для тем групповых и/или индивидуальных творческих заданий/проектов	
Групповые творческие задания (проекты): Индивидуальные творческие задания (проекты): Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся) Примерные критерии оценивания: - актуальность темы; - соответствие содержания работы выбранной тематике; - соответствие содержания и оформления работы установленным требованиям; - обоснованность результатов и выводов, оригинальность идеи; - новизна полученных данных; - личный вклад обучающихся; - возможности практического использования полученных данных. Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся) Примерная шкала оценивания:	
Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Работа демонстрирует точное понимание задания. Все материалы имеют непосредственное отношение к теме; источники цитируются правильно. Результаты работы представлены четко и логично, информация точна и отредактирована. Работа отличается яркой индивидуальностью и выражает точку зрения обучающегося.
71-85 баллов «хорошо»	Помимо материалов, имеющих непосредственное отношение к теме, включаются некоторые материалы, не имеющие отношение к ней; используется ограниченное количество источников. Не вся информация взята из достоверных источников; часть информации неточна или не имеет прямого отношения к теме. Недостаточно выражена собственная позиция и оценка информации.
56-70 баллов «удовлетворительно»	Часть материалов не имеет непосредственного отношения к теме, используется 2-3 источника. Делается слабая попытка проанализировать информацию. Материал логически не выстроен и подан внешне непривлекательно, не дается четкого ответа на поставленные вопросы. Нет критического взгляда на проблему.

0-55 баллов «неудовлетворительно»	Больше половины материалов не имеет непосредственного отношения к теме, используется один источник. Не делается попытка проанализировать информацию. Материал логически не выстроен и подан внешне непривлекательно, не дается ответа на поставленные вопросы.
-----------------------------------	--

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ

Ведомость изменений

№ п/п	Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обснoвание изменений
1			
2			
3			
4			
5			
6			