

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Цыбиков Бадикто Баторович
Должность: Ректор
Дата подписания: 11.09.2024 14:46:49
Уникальный программный ключ:
056af948c3e48c6f3c571e429957a8ae7b757ae8

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Бурятская государственная сельскохозяйственная академия
имени В.Р. Филиппова»**

Технологический факультет

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

уч. ст., уч. зв.

ФИО

подпись

«__» _____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ
Декан технологического
факультета

уч. ст., уч. зв.

ФИО

подпись

«__» _____ 20__ г.

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
дисциплины (модуля)**

Б1.В.ДВ.01.02 Технологическая отчетность предприятий мясной отрасли

Направление подготовки

**35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции**

Направленность (профиль)

**Технология производства, хранения и переработки продукции
животноводства
Бакалавр**

Обеспечивающая
преподавание дисциплины
кафедра
Разработчик (и)

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

подпись

уч.ст., уч. зв.

И.О.Фамилия

Внутренние эксперты:
Председатель методической
комиссии Технологического
факультета
Заведующий методическим
кабинетом УМУ

подпись

уч.ст., уч. зв.

И.О.Фамилия

подпись

И.О.Фамилия

Улан – Удэ, 2024

ВВЕДЕНИЕ

1. Оценочные материалы по дисциплине являются обязательным обособленным приложением к Рабочей программе дисциплины и представлены в виде оценочных средств.

2. Оценочные материалы являются составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения обучающимися указанной дисциплины .

3. При помощи оценочных материалов осуществляется контроль и управление процессом формирования обучающимися компетенций, из числа предусмотренных ФГОС ВО в качестве результатов освоения дисциплины.

4. Оценочные материалы по дисциплине включают в себя:

- оценочные средства, применяемые при промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины.

- оценочные средства, применяемые в рамках индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРО;

- оценочные средства, применяемые для текущего контроля;

5. Разработчиками оценочных материалов по дисциплине являются преподаватели кафедры, обеспечивающей изучение обучающимися дисциплины в Академии. Содержательной основой для разработки оценочных материалов является Рабочая программа дисциплины.

1. ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ
учебной дисциплины (модуля), персональный уровень достижения которых проверяется
с использованием представленных в п. 3 оценочных материалов

Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина		Код и наименование индикатора достижений компетенции	Компоненты компетенций, формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
1		2	3	4	5
Профессиональные компетенции самостоятельные					
ПКС-6	Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства	ИД-1 ПКС-6.1. Знает технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях ИД-2 ПКС-6.2. Умеет вести основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения ИД-3 ПКС-6.3. Разработка технологической и эксплуатационной документации по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	Знает и понимает технологии переработки и хранения продукции животноводства	Способен осуществлять общий контроль реализации технологического процесса переработки и хранения продукции животноводства	Владеет навыками реализации технологии переработки и хранения продукции животноводства
ПКС-13	Способен организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции	ИД-1 ПКС- 13.1. Знает технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях ИД-2 ПКС- 13.2. Умеет определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях ИД-3 ПКС- 13.3. Расчет нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	Знает хранение и переработку сельскохозяйственной продукции	Умеет организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции	Владеет навыками организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции

2. РЕЕСТР
элементов оценочных материалов по дисциплине
(в том числе, вставить в соответствии с 3 и 5 разделами РП)

Группа оценочных средств	Оценочное средство или его элемент
	Наименование
1	2
1. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины	Перечень вопросов к экзамену
	Пример экзаменационного билета
	Плановая процедура проведения экзамена
	Критерии оценки к экзамену
2. Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов (ВАРО)	Перечень вопросов для написания контрольной работы
	Критерии оценки выполнения контрольной работы
	Шкала оценивания
3. Средства для текущего контроля	Комплект контрольных вопросов для проведения устных опросов
	Критерии оценивания
	Шкала оценивания
	Темы реферата
	Критерии оценивания
	Шкала оценивания
	Темы конспекта
	Критерии оценивания
	Шкала оценивания
	Комплект индивидуальных заданий к решению ситуационных задач
	Критерии оценивания
	Шкала оценивания
	Темы заданий для работы в малых группах
	Критерии оценивания
	Шкала оценивания

3. Описание показателей, критериев и шкал оценивания компетенций в рамках дисциплины (модуля) / практики

Код и название компетенции	Код индикатора достижения компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий	
				Оценки сформированности компетенций				
				2	3	4	5	
				Оценка «неудовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «хорошо»	Оценка «отлично»	
				Характеристика сформированности компетенции				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Критерии оценивания								
ПКС-6 Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства	ИД-1 пкс-6 ИД-2 пкс-6 ИД-3 пкс-6	Полнота знаний	Знает способы использования нормативных правовых актов и правила оформления специальной документации в технологической отчетности пред-приятий мясной отрасли; технологии переработки и хранения продукции животноводства	знает технологии переработки и хранения продукции животноводства	хорошо знает технологии переработки и хранения продукции животноводства	Достаточно хорошо знает технологии переработки и хранения продукции животноводства	В полной мере знает технологии переработки и хранения продукции животноводства	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
		Наличие умений	Умеет 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	Не умеет реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства	хорошо умеет реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства	Достаточно хорошо умеет реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства	В полной мере умеет реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства	

		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками использования нормативных правовых актов и оформление специальной документации технологической отчетности предприятий мясной отрасли; навыками организации и реализации технологии переработки и хранения продукции животноводства	Не способен реализовать технологию переработки и хранения продукции животноводства	хорошо способен реализовать технологию переработки и хранения продукции животноводства	Достаточно хорошо способен реализовать технологию переработки и хранения продукции животноводства	В полной мере способен реализовать технологию переработки и хранения продукции животноводства	
ПКС-13 Способен организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции	ИД-1 ПКС-13 ИД-2 ПКС-13 ИД-3 ПКС-13	Полнота знаний	Знает способы использования нормативных правовых актов и правила оформления специальной документации в технологической отчетности предприятий мясной отрасли; технологии переработки и хранения продукции животноводства	Не знает способы хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	плохо знает способы хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	знает способы хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, однако допускает неточности	В полной мере знает способы хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	
		Наличие умений	Умеет использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию 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	Не умеет организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции	Плохо умеет организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции	умеет организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции, однако допускает ошибки	В полной мере умеет организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками использования нормативных правовых актов и оформление специальной документации технологической отчетности предприятий мясной отрасли; навыками организации и реализации технологии переработки и хранения продукции животноводства	Не владеет навыками организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции	Плохо владеет навыками организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции	владеет навыками организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции, но допускает ошибки	владеет навыками организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции	

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

4.1. Типовые контрольные задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков

4.1.1. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины

Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины: Б1.В.ДВ.04.02 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, изложенных в п.2.2 настоящей программы
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 разделы (в соответствии с п. 4.1 настоящего документа)
Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:	представлены в оценочных материалах по дисциплине

Перечень экзаменационных вопросов

1. Значение мясной промышленности в индустриальной структуре страны (ПКС-6, ПКС-13)
2. Современное состояние и потенциал промышленности (ПКС-6, ПКС-13)
3. Значение учета сырья и продуктов для обеспечения экономической эффективности производства(ПКС-6, ПКС-13)
4. Основы организации и задачи производственного учета на предприятиях мясной отрасли (ПКС-6, ПКС-13)
5. Характеристика основных типов предприятий (мясокомбинат, скотобаза, санитарная бойня). (ПКС-6, ПКС-13)
6. Характеристика основных типов предприятий (производственный корпус мясокомбината, мясоперерабатывающие заводы). (ПКС-6, ПКС-13)
7. Характеристика основных типов предприятий (птицекомбинат, консервный завод, желатиновый и клеевой завод). (ПКС-6, ПКС-13)
8. Характеристика основных типов предприятий (вспомогательные производства, предприятий малой мощности (мини-цехи)). (ПКС-6, ПКС-13)
9. Структура и характеристика производства мяса и мясных продуктов. (ПКС-6, ПКС-13)
10. Задачи производственного учета на предприятиях мясной отрасли (ПКС-6, ПКС-13)
11. Краткая характеристика производства мяса и мясных продуктов. Схема технологических связей мясо-жирового производства. (ПКС-6, ПКС-13)
12. Примерная организационная структура мясокомбината (ПКС-6, ПКС-13)
13. Основные виды сырья мясной промышленности (КРС, МРС). (ПКС-6, ПКС-13)
14. Основные виды сырья мясной промышленности (свиньи, птица). (ПКС-6, ПКС-13)
15. Побочные продукты переработки сельскохозяйственных животных (ПКС-6, ПКС-13)
16. Ассортимент выпускаемой продукции (свежее мясо) (ПКС-6, ПКС-13)
17. Ассортимент выпускаемой продукции (замороженное мясо) (ПКС-6, ПКС-13)
18. Ассортимент мясных натуральных полуфабрикатов (ПКС-6, ПКС-13)
19. Ассортимент выпускаемой продукции (мясные рубленые полуфабрикаты) (ПКС-6, ПКС-13)
20. Ассортимент выпускаемой продукции (колбасы) (ПКС-6, ПКС-13)
21. Ассортимент выпускаемой продукции (мясные консервы) (ПКС-6, ПКС-13)

- 22.Ассортимент выпускаемой продукции (мясные копчености, вареные, соленые и копчено-запеченые продукты) (ПКС-6, ПКС-13)
- 23.Ассортимент выпускаемой продукции (продукты из мяса птицы) (ПКС-6, ПКС-13)
- 24.Материальный баланс производства. Норма и нормативы. Схема нормативной калькуляции и накопления затрат (ПКС-6, ПКС-13)
- 25.Учет потерь в пути (ПКС-6, ПКС-13)
- 26.Материальные затраты (ПКС-6, ПКС-13)
- 27.Основные методологические принципы производственного учета (ПКС-6, ПКС-13)
- 28.Формирование экономической информации предприятия (ПКС-6, ПКС-13)
- 29.Сравнительная оценка финансового и управленческого учета (ПКС-6, ПКС-13)
- 30.Классификация видов учета (ПКС-6, ПКС-13)
- 31.Схема формирования производственных затрат в структуре предприятия (ПКС-6, ПКС-13)
- 32.Классификация центров ответственности и учет затрат по центрам ответственности (ПКС-6, ПКС-13)
- 33.Снабженческо-заготовительная деятельность и основные формы ее организации (ПКС-6, ПКС-13)
- 34.Система управления снабженческо-заготовительной деятельностью (ПКС-6, ПКС-13)
- 35.Затраты, характеризующие снабженческо-заготовительную деятельность (ПКС-6, ПКС-13)
- 36.Производственные запасы, их классификация и оценка (ПКС-6, ПКС-13)
- 37.Особенности, влияющие на организацию производственного учета в колбасном производстве (ПКС-6, ПКС-13)
- 38.Учет материальных затрат в колбасном производстве (ПКС-6, ПКС-13)
- 39.Организация учета материалов в производственных цехах колбасных предприятий (ПКС-6, ПКС-13)
- 40.Учет производственных потерь в колбасном производстве (ПКС-6, ПКС-13)
- 41.Нормативный выход колбасных изделий и влияющие факторы (ПКС-6, ПКС-13)
- 42.Расчет сырья в мясо-жировом производстве (цех первичной переработки скота, цех обработки субпродуктов) (ПКС-6, ПКС-13)
- 43.Расчет сырья в цехе обработки кишок, цехе пищевых жиров (ПКС-6, ПКС-13)
- 44.Расчет сырья в цехе консервирования шкур (ПКС-6, ПКС-13)
- 45.Расчет сырья в цехе кормовых и технических продуктов (ПКС-6, ПКС-13)
- 46.Расчет сырья и продуктов в холодильнике (ПКС-6, ПКС-13)
- 47.Расчет сырья и продуктов в колбасном производстве (ПКС-6, ПКС-13)
- 48.Расчет сырья и продуктов в производстве цельномышечных продуктов (ПКС-6, ПКС-13)
- 49.Расчет сырья и продуктов в отделении замороженных готовых блюд (ПКС-6, ПКС-13)
- 50.Расчет сырья и продуктов в консервном производстве (ПКС-6, ПКС-13)
- 51.Расчет сырья и продуктов в птицеперерабатывающем производстве (ПКС-6, ПКС-13)
- 52.Особенности учета и отчетности в мясо-жировом производстве (ПКС-6, ПКС-13)
- 53.Особенности учета и отчетности в колбасном производстве (ПКС-6, ПКС-13)
- 54.Учет сырья при хранении в холодильнике и складе (ПКС-6, ПКС-13)
55. Системы учета затрат на производственную деятельность (ПКС-6, ПКС-13)
- 56.Современные концепции развития производственного учета (ПКС-6, ПКС-13)
- 57.Виды учета, приемы и способы ведения в условиях рыночной экономики (ПКС-6, ПКС-13)
- 58.Правовые основы учетно-отчетной деятельности, юридическая ответственность должностных лиц (ПКС-6, ПКС-13)
- 59.Производственный учет как важнейший элемент управления предприятием (ПКС-6, ПКС-13)
- 60.Производственный учет в организационно- производственной структуре предприятия (ПКС-6, ПКС-13)
- 61.Формирование информации для построения модели управленческого (производственного) учета (ПКС-6, ПКС-13)
- 62.Организация производственного учета в снабженческо-заготовительной деятельности (ПКС-6, ПКС-13)
- 63.Снабженческо-заготовительная деятельность и основные формы ее организации (ПКС-6, ПКС-13)
- 64.Система управления снабженческо-заготовительной деятельностью (ПКС-6, ПКС-13)
- 65.Затраты, характеризующие снабженческо- заготовительную деятельность (ПКС-6, ПКС-13)

- 66.Производственные запасы, их классификация и оценка (ПКС-6, ПКС-13)
- 67.Организация заготовок сырья на мясоперерабатывающих предприятиях (ПКС-6, ПКС-13)
- 68.Порядок подготовки и доставки скота, птицы и кроликов в хозяйстве (ПКС-6, ПКС-13)
- 69.Порядок сдачи-приемки скота, птицы и расчета за них у товаропроизводителей (ПКС-6, ПКС-13)
- 70.Порядок сдачи-приемки скота, птицы и кроликов на предприятиях перерабатывающей промышленности или приемных пунктах заготовительных организаций (ПКС-6, ПКС-13)
- 71.. Порядок сдачи-приемки и расчетов за скот по весу и качеству мяса (ПКС-6, ПКС-13)
- 72. Учет производственных запасов (ПКС-6, ПКС-13)
- 73.Документальное оформление операций по движению производственных запасов (ПКС-6, ПКС-13)
- 74.Документальное оформление поступления производственных запасов (ПКС-6, ПКС-13)

Примечание. В оценочные материалы входят только вопросы к экзамену. Комплект экзаменационных билетов хранится в отдельной папке согласно номенклатуре на кафедре и не выставляется в открытом доступе.

Экзаменационные билеты оформляются по следующей форме (образец):

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Бурятская государственная сельскохозяйственная академия имени В.Р. Филиппова»

Заведующий кафедрой
Технология производства, переработки и стандартизации с.-х. продукции
(наименование кафедры) _____ / **Д.Ц. Гармаев_**
(подпись) (ФИО)

Дисциплина Технологическая отчетность предприятий мясной отрасли
Экзаменационный билет №__1__

Вопросы:

1. Характеристика основных типов предприятий (мясокомбинат, скотобаза, санитарная бойня).
2. Ассортимент выпускаемой продукции (свежее мясо).
3. Расчет сырья и продуктов в колбасном производстве

...

Процедура проведения экзамена

Экзамены проводятся по билетам или перечню вопросов, вынесенных на экзамен по дисциплине, утвержденным заведующим кафедрой. Допускается проведение экзаменов как в устной, так и письменной форме. При проведении экзаменов могут быть использованы технические средства. Экзаменатору предоставляется право задавать вопросы по всей изучаемой программе дисциплины, а также давать задачи и примеры по программе данного курса, как правило, того же типа, что и решаемые на практических, семинарских или лабораторных занятиях.

Экзамен принимается лектором данного потока (ведущий преподаватель). Лектор может привлекать к приему экзамена в качестве помощников преподавателей, которые читали лекции по отдельным разделам курса, вели семинарские, практические и (или) лабораторные занятия по данной дисциплине.

Обучающиеся допускаются к экзамену по учебной дисциплине (модулю) только при условии сдачи всех зачетов, выполнения и получения положительной оценки по расчетно-графическим и курсовым работам (проектам), предусмотренными рабочим учебным планом. Отметка о допуске к экзамену осуществляется деканом факультета/директором института, колледжа или его заместителем и оформляется в виде штампа «к сессии допущен» в зачетной книжке.

Всем явившимся на экзамен обучающимся в ведомости должны быть поставлены оценки и баллы рейтинга, не явившимся – отметка «н/я» (не явился). Не явившийся по уважительной причине на экзамен или зачет в установленный срок, представляет в деканат документы, подтверждающие его отсутствие: справку о болезни, объяснительную, вызов на соревнование, олимпиаду и т. п. Справка или оправдательный документ должны быть представлены в деканат/директорат не позднее 3-х рабочих дней с момента их выдачи (закрытия).

4.1.2. Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРО

4.1.2.1 Перечень заданий для контрольных работ обучающихся заочной формы обучения

Задание 1. Дать характеристику основных типов предприятий:

- 1.1 Мясокомбинаты
- 1.2 Скотобазы
- 1.3 Санитарная бойня
- 1.4 Производственный корпус мясокомбината
- 1.5 Мясоперерабатывающие заводы.
- 1.6 Птицекомбинаты
- 1.7 Консервные заводы
- 1.8 Желатиновый и клеевой заводы
- 1.9 Вспомогательные производства
- 1.10 Предприятия малой мощности (мини-цеха)

Задание 2. Описать ассортимент выпускаемой продукции.

- 2.1. Свежее мясо
- 2.2. Замороженное мясо
- 2.3. Натуральные мясные полуфабрикаты, в том числе панированные
- 2.4. Рубленые мясные полуфабрикаты
- 2.5. Прочие виды мясных полуфабрикатов
- 2.6. Колбасы
- 2.7. Мясные консервы
- 2.8. Мясные копчености
- 2.9. Свинокопчености и соленые продукты
- 2.10. Продукты из мяса птицы

Задание 3. Дайте характеристику основному и вспомогательному сырью

- 3.1. Свежее мясо
- 3.2. Замороженное мясо
- 3.3. Натуральные мясные полуфабрикаты, в том числе панированные
- 3.4. Рубленые мясные полуфабрикаты
- 3.5. Прочие виды мясных полуфабрикатов
- 3.6. Колбасы
- 3.7. Мясные консервы
- 3.8. Мясные копчености
- 3.9. Свинокопчености и соленые продукты
- 3.10. Продукты из мяса птицы

Задание 4. Рассчитать сырье и готовую продукцию цеха первичной переработки.

- 4.1. 50 голов КРС, живая масса 1 головы 450 кг, высшая упитанность, Алтайский край
- 4.2. 30 голов КРС, живая масса 1 головы 350 кг, средняя упитанность, Кемеровская область
- 4.3. 45 голов КРС, живая масса 1 головы 420 кг, Красноярский край
- 4.4. 80 голов свиней, живая масса 1 головы 100 кг, в шкуре, 1 категория упитанности, Ростовская область
- 4.5. 50 голов свиней, Мж=250 кг, со снятым крупном, 2 кат., Орловская обл.
- 4.6. 200 голов свиней, Мж=200 кг, со снятым крупном, 3 кат., Тамбовская обл.
- 4.7. 320 голов овец, Мж=47 кг, высшая упитанность, Костромская обл.
- 4.8. 150 голов овец, Мж=45 кг, средняя упитанность, Ивановская обл.
- 4.9. 270 голов овец, Мж=40 кг, средняя упитанность, Ленинградская обл.
- 4.10. 120 голов КРС, Мж=480 кг, средняя упитанность, Ростовская обл.

Задание 5. Дать характеристику основам производственного учета

- 5.1. Современные концепции развития производственного учета
- 5.2. Виды учета, приемы и способы ведения в условиях рыночной экономики
- 5.3. Правовые основы учетно-отчетной деятельности, юридическая ответственность должностных лиц
- 5.4. Производственный учет как важнейший элемент управления предприятием
- 5.5. Производственный учет в организационно-производственной структуре предприятия
- 5.6. Формирование информации для построения модели управленческого (производственного) учета
- 5.7. Организация производственного учета в снабженческо-заготовительной деятельности: снабженческо-заготовительная деятельность и основные формы ее организации, система управления снабженческо-заготовительной деятельностью
- 5.8. Затраты, характеризующие снабженческо-заготовительную деятельность
- 5.9. Производственные запасы, их классификация и оценка
- 5.10. Организация заготовок сырья на мясоперерабатывающих предприятиях
- 5.11. Порядок подготовки и доставки скота, птицы и кроликов в хозяйстве
- 5.12. Порядок сдачи-приемки скота, птицы и расчета за них у товаропроизводителей

- 5.13. Порядок сдачи-приемки скота, птицы и кроликов на предприятиях перерабатывающей промышленности или приемных пунктах заготовительных организаций
- 5.14. Порядок сдачи-приемки и расчетов за скот по весу и качеству мяса
- 5.15. Учет производственных запасов: основные принципы и задачи учета производственных запасов, документальное оформление операции по движению производственных запасов, документальное оформление поступления производственных запасов
- 5.16. Документальное оформление расхода и прочего выбытия производственных запасов, складской учет производственных запасов и отчетность материально ответственных лиц, синтетический и аналитический учет производственных запасов
- 5.17. Система бюджетирования и внутрихозяйственная деятельность: разработка бюджетов организации, внутрихозяйственная отчетность по снабженческо-заготовительной деятельности
- Вопросы задания №6
- 6.1. Учет мясо-жирового производства.
- 6.2. Учет в колбасном производстве.
- 6.3. Особенности учета мясных полуфабрикатов.
- 6.4. Особенности учета на консервном производстве
- 6.5. Особенности учета на птицеперерабатывающем предприятии. Брак продукции и его использование
- 6.6. Хранение мясного сырья на холодильнике.
- 6.7. Склад. Особенности учета на складах. Документооборот на складе.
- 6.8. Учет технических фабрикатов.

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

5.1. 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.

5.2. Критерии оценки к вопросам контрольной работы

- полнота раскрытия темы;
 - правильность формулировки и использования понятий и категорий;
 - правильность выполнения заданий/ решения задач;
 - аккуратность оформления работы и др.
- 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. Нет ответа. Не было попытки выполнить задание.

6. Оценочные материалы для организации текущего контроля успеваемости обучающихся

Форма, система оценивания, порядок проведения и организация *текущего контроля успеваемости* обучающихся устанавливаются Положением об организации текущего контроля успеваемости обучающихся.

6.1 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?

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:

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.

6.2 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)

Критерии оценивания

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:

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
71-85 балла «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 балла «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.

6.3. 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 чём 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 шкуропосолочном 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.

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:

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.

6.4 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- 110000 килограммов. Говядина, охлажденная в количестве 50000 кг, направлена на замораживание.

В течение месяца было реализовано говядины охлажденной 179000 килограммов.

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

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

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

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

Определить всего усушки при охлаждении и доохлаждении мяса.

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

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

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

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

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

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.

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:

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.

6.5 Темы заданий для работы в малых группах

1. Характеристика производства мяса и мясных продуктов Основные виды сырья и побочных продуктов мясной промышленности
2. Основные материалы и вспомогательное сырье в мясопереработке
3. Составление материального баланса сырья в цехах мясожирового корпуса
4. Изучение форм учетной и технологической документации. Составление отчетов движения сырья. Анализ технологической документации.
5. Учет сырья и готовой продукции в цехе переработки скота и субпродуктов. Составление блок-схем движения документов
6. Учет сырья и продуктов жирового и шкуропосолочного производства. Составление блок-схем движения документов
7. Учет кишечного сырья и фабрикатов кишечного производства и технических фабрикатов.
8. Учет крови убойных животных и незавершенное производство мясожирового цеха и его учет
9. Расчет усушки мяса при охлаждении и до охлаждения, и при хранении
10. Учет в сырьевом отделении и в термическом отделении колбасного производства
11. Учет готовой продукции и реализация. Учет вспомогательного сырья и материалов колбасного производства
12. Учет готовой продукции производства полуфабрикатов и ее реализация
13. Особенности учета на складах. Документооборот

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
- Шкала оценивания:

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.