

СОГЛАСОВАНО

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

К. Т. Н, ДОЦЕНТ
уч. ст., уч. зв.

Дагбаева Т.Ц.
ФИО

подпись

«28» __ 04 __ 2026 г.

УТВЕРЖДАЮ

Декан технологического
факультета

К. С-Х. Н, ДОЦЕНТ
уч. ст., уч. зв.

Ачитуев В.А.

ФИО

подпись

«28» __ 04 __ 2028 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

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 зачету,
темы реферата
комплект контрольных вопросов для проведения устных опросов,
темы конспекта
Комплект индивидуальных заданий к решению ситуационных задач
темы заданий для работы в малых группах
Перечень заданий для контрольных работ обучающихся заочной формы обучения

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	1) представлена в оценочных материалах по дисциплине

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

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 хозяйство
- 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.

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)

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

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

Контрольные вопросы и задания для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины (модуля)

Перечень вопросов к зачету:

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. Система 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

-
68. Порядок подготовки и доставки скота, птицы и кроликов в хозяйстве
 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

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?

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

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 мясoproдуктов 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 мясoproдуктов.
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 учета 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 учет сырья и готовой продукции в мясожировом производстве?
 9. Как осуществляется учет в жировом производстве?
 10. Как учитывается кишечное сырье и фабрикаты?
 11. Как ведется учет кожевенного сырья?
 12. Как осуществляется учет готовой продукции в шкуропосолочном цехе?
 13. Какие документы оформляются на техническую продукцию?
 14. Как осуществляется учет крови?
 15. Какие документы учитывают незавершенные производства?
 16. Как учитывается продукция холодильного производства?
 17. Как осуществляется учет сырья в колбасном производстве?
 18. Как осуществляется учет 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.

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 дискуссионных тем и вопросов для круглого стола (дискуссии, полемики, диспута, дебатов)

Перечень дискуссионных тем

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

Примерные критерии оценивания:

- теоретический уровень знаний;
- качество ответов на вопросы;
- подкрепление материалов фактическими данными (статистические данные или др.);
- практическая ценность материала;
- способность делать выводы;
- способность отстаивать собственную точку зрения;
- способность ориентироваться в представленном материале;
- степень участия в общей дискуссии.

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 свободно владеет учебным материалом; проявляет навыки анализа, обобщения, критического осмысления, публичной речи, аргументации, ведения дискуссии и полемики, критического восприятия информации; материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности, точно используется терминология; показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации; высказывать свою точку зрения.
71-85 баллов «хорошо»	Ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «отлично», но при этом имеет один из недостатков: в усвоении учебного материала допущены небольшие пробелы, не искавшие содержание ответа; допущены один – два недочета в формировании навыков публичной речи, аргументации, ведения дискуссии и полемики, критического восприятия информации.

56-70 баллов «удовлетворительно»	Неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала; имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов. Обучающийся не может применить теорию в новой ситуации.
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Не раскрыто основное содержание учебного материала; обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала; допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов; не сформированы умения и навыки публичной речи, аргументации, ведения дискуссии и полемики, критического восприятия информации.

Критерии оценивания контрольной работы тестовых заданий

Материалы тестовых заданий

Материалы тестовых заданий следует сгруппировать по темам/разделам изучаемой дисциплины (модуля) в следующем виде:

Тема (темы) / Раздел дисциплины (модуля)

Тестовые задания по данной теме (темам)/Разделу с указанием правильных ответов.

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

Примерные критерии оценивания:

- отношение правильно выполненных заданий к общему их количеству

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»	Выполнено 86-100% заданий
71-85 баллов «хорошо»	Выполнено 71-85% заданий
56-70 баллов «удовлетворительно»	Выполнено 56-70% заданий
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Выполнено 0-56% заданий

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. Продемонстрировано знание фактического материала, отсутствуют ошибки. Продемонстрировано уверенное владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины (уместность употребления, аббревиатуры, толкование и т.д.), отсутствуют ошибки в употреблении терминов.

	<p>Показано умелое использование категорий и терминов дисциплины в их ассоциативной взаимосвязи.</p> <p>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.</p> <p>Продемонстрировано умение аргументировано излагать собственную точку зрения. Видно уверенное владение освоенным материалом, изложение сопровождается адекватными иллюстрациями (примерами) из практики.</p> <p>Высокая степень самостоятельности, оригинальность в представлении материала: стилистические обороты, манера изложения, словарный запас. Отсутствуют стилистические и орфографические ошибки в тексте.</p> <p>Работа выполнена аккуратно, без помарок и исправлений.</p>
71-85 баллов «хорошо»	<p>Содержание ответа в целом соответствует теме задания. Продемонстрировано знание фактического материала, встречаются несущественные фактические ошибки.</p> <p>Продемонстрировано владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины (уместность употребления, аббревиатуры, толкование и т.д.), отсутствуют ошибки в употреблении терминов.</p> <p>Показано умелое использование категорий и терминов дисциплины в их ассоциативной взаимосвязи.</p> <p>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.</p> <p>Продемонстрировано умение аргументировано излагать собственную точку зрения, но аргументация не всегда убедительна. Изложение лишь отчасти сопровождается адекватными иллюстрациями (примерами) из практики.</p> <p>Достаточная степень самостоятельности, оригинальность в представлении материала. Встречаются мелкие и не искажающие смысла ошибки в стилистике, стилистические штампы. Есть 1–2 орфографические ошибки.</p> <p>Работа выполнена аккуратно, без помарок и исправлений.</p>
56-70 баллов «удовлетворительно»	<p>Содержание работы в целом соответствует теме задания. Продемонстрировано удовлетворительное знание фактического материала, есть фактические ошибки (25–30%).</p> <p>Продемонстрировано достаточное владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины, есть ошибки в употреблении и трактовке терминов, расшифровке аббревиатур.</p> <p>Ошибки в использовании категорий и терминов дисциплины в их ассоциативной взаимосвязи.</p> <p>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.</p> <p>Нет собственной точки зрения либо она слабо аргументирована. Примеры, приведенные в ответе в качестве практических иллюстраций, в малой степени соответствуют изложенным теоретическим аспектам.</p> <p>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.</p> <p>Работа выполнена не очень аккуратно, встречаются помарки и исправления.</p>
0-55 баллов «неудовлетворительно»	<p>Содержание ответа не соответствует теме задания или соответствует ему в очень малой степени.</p> <p>Продемонстрировано крайне слабое владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины (неуместность употребления, неверные аббревиатуры, искаженное толкование и т.д.), присутствуют многочисленные ошибки в употреблении терминов.</p> <p>Продемонстрировано крайне низкое (отрывочное) знание фактического материала, много фактических ошибок – практически все факты (данные) либо искажены, либо неверны.</p> <p>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.</p> <p>Отсутствует аргументация изложенной точки зрения, нет собственной позиции.</p> <p>Отсутствуют примеры из практики либо они неадекватны.</p> <p>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).</p> <p>Работа выполнена неаккуратно, с обилием помарок и исправлений. В работе один абзац и больше позаимствован из какого-либо источника без ссылки на него.</p>
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 отношения 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	Обнование изменений
1			
2			
3			
4			
5			
6			