

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Цыбинов 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.01.01 Технологическая отчетность предприятий молочной отрасли**

**Направление подготовки**

**Наименование 35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции**

**Направленность (профиль) Технология производства, хранения и переработки  
продукции животноводства**

**Наименование**

**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

\_\_\_\_\_  
подпись

\_\_\_\_\_  
уч. ст., уч. зв.

\_\_\_\_\_  
И.О.Фамилия

Заведующий методическим  
кабинетом УМУ

\_\_\_\_\_  
подпись

\_\_\_\_\_  
И.О.Фамилия

**Улан – Удэ, 2024**

## 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 являются 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).

**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
<b>Профессиональные компетенции самостоятельные</b>					
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	технологии переработки и хранения продукции животноводства	реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства	Способен реализовывать 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 (модулю)**

Группа оценочных средств	Оценочное средство или его элемент
	Наименование
1	2
<b>1. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины</b>	Перечень экзаменационных вопросов
	Пример экзаменационного билета
	Плановая процедура проведения экзамена
	Критерии оценки к экзамену
<b>2. Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов (ВАРО)</b>	Перечень вопросов для контрольных работ
	Критерии оценки контрольных работ
	Шкала оценивания
<b>3. Средства для текущего контроля</b>	Комплект контрольных вопросов для проведения устных опросов
	Критерии оценивания
	Шкала оценивания
	Темы рефератов
	Критерии оценивания
	Шкала оценивания
	Комплект тестовых заданий
	Критерии оценивания
	Шкала оценивания
	комплект индивидуальных заданий для решения 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)

Код и название компетенции	Код индикатора достижений 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 <sub>пкс-6</sub> ИД-2 <sub>пкс-6</sub> ИД-3 <sub>пкс-6</sub>	Полнота знаний	Знает нормативные правовые акты и специальную документацию молочной промышленности в профессиональной деятельности; технологии переработки и хранения молочной продукции	не знает и не понимает показатели продуктивности разных видов животных: молочная.	плохо знает и понимает показатели продуктивности разных видов животных: молочная.	знает и понимает показатели продуктивности разных видов животных: молочная.	в полной мере знает и понимает показатели продуктивности разных видов животных: молочная.	Перечень экзаменационных вопросов, перечень вопросов для контрольных работ, комплект тестовых заданий, Комплект контрольных вопросов для устного опроса, темы рефератов, комплект индивидуальных заданий для
		Наличие умений	Умеет оформлять нормативные правовые акты и	не умеет отбирать и оценивать животных по комплексу признаков: по	Плохо умеет отбирать и оценивать животных по	умеет отбирать и оценивать животных по комплексу	в полной мере умеет отбирать и оценивать животных	

			специальную документацию молочной промышленности в профессиональной деятельности; реализовывать технологии переработки и хранения молочной продукции	происхождению (родословные), по конституции и экстерьеру, по продуктивности, по технологическим признакам	комплексу признаков: по происхождению (родословные), по конституции и экстерьеру, по продуктивности, по технологическим признакам	признаков: по происхождению (родословные), по конституции и экстерьеру, по продуктивности, по технологическим признакам	по комплексу признаков: по происхождению (родословные), по конституции и экстерьеру, по продуктивности, по технологическим признакам	решения ситуационных задач темы заданий для работы в малых группах
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих переработку молока и молочной продукции, реализовывать технологии хранения и переработки молочной продукции	не владеет навыками реализации технологии хранения и переработки продукции животноводства	Плохо владеет навыками реализации технологии хранения и переработки продукции животноводства	владеет навыками реализации технологии хранения и переработки продукции животноводства	в полной мере владеет навыками реализации технологии хранения и переработки 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 нормативные правовые акты и специальную документацию молочной промышленности в профессиональной деятельности; технологии переработки и хранения молочной	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	

		продукции					
		Наличие умений	Умеет оформлять нормативные правовые акты и специальную документацию молочной промышленности в профессиональной деятельности; реализовывать технологии переработки и хранения молочной продукции	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 поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих переработку молока и молочной продукции, реализовывать технологии хранения и переработки молочной продукции	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**

<b>Нормативная база</b> <b>проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:</b> Б1.В.ДВ.02.01 Технологическая отчетность предприятий молочной	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся ФГБОУ ВО Бурятская ГСХА»	
<b>Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины (модуля)</b>	
1	2
<b>Цель промежуточной аттестации -</b>	установление уровня достижения каждым обучающимся целей обучения по данной дисциплине, изложенных в п.2.2 настоящей программы
<b>Форма промежуточной аттестации -</b>	экзамен
<b>Место экзамена в графике учебного процесса:</b>	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)
<b>Форма экзамена -</b>	(устный)
<b>Процедура проведения экзамена -</b>	представлена в оценочных материалах по дисциплине
<b>Экзаменационная программа по учебной дисциплине:</b>	1) представлена в оценочных материалах по дисциплине 2) охватывает разделы (в соответствии с п. 4.1 настоящего документа)
<b>Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:</b>	представлены в оценочных материалах по дисциплине

**Перечень экзаменационных вопросов**

1. Назовите основные типа предприятий молочной промышленности (ПКС-6, ПКС-13)
2. Виды учета и отчетности на предприятиях молочной промышленности (ПКС-6, ПКС-13)
3. Взаимоотношения между поставщиками сырья и предприятиями молочной промышленности (ПКС-6, ПКС-13)
4. Значение учета сырья и продукции для обеспечения экономической эффективности производства (ПКС-6, ПКС-13)
5. Первичные учетные документы и принципы их составления (ПКС-6, ПКС-13)
6. Проведение производственно-документальной ревизии (ПКС-6, ПКС-13)
7. Учет готовой продукции и ее реализация на предприятиях молочной промышленности (ПКС-6, ПКС-13)
8. Характеристика первичной учетной документации по производству молочных продуктов (ПКС-6, ПКС-13)
9. Повышение эффективности нормирования на предприятиях молочной промышленности (ПКС-6, ПКС-13)
10. Основные нормативные документы по нормированию расхода материальных ресурсов в молочной отрасли (ПКС-6, ПКС-13)
11. Организация работ по нормированию сырьевых ресурсов (ПКС-6, ПКС-13)
12. Правила приемки сырья (ПКС-6, ПКС-13)
13. Основные учетные документы при приемке молока-сырья (ПКС-6, ПКС-13)
14. Оформление учетной документации при приемке молока-сырья (ПКС-6, ПКС-13)
15. Требования ГОСТ-Р 52054-2003 на заготавливаемое молоко (ПКС-6, ПКС-13)
16. Определение норм потерь и норм расхода сырья (ПКС-6, ПКС-13)
17. Расчеты норм расхода сырья в показателях молока базисной жирности (ПКС-6, ПКС-13)
18. Расчет и перерасчет рецептур в зависимости от состава сырья (ПКС-6, ПКС-13)
19. Расчеты рецептур с учетом массовой доли жира и белка (ПКС-6, ПКС-13)
20. Порядок пересчета норм расхода сырья в молоко базисной жирности в цельномолочном производстве (ПКС-6, ПКС-13)
21. Схема первичного учета движения сырья и выработки цельномолочных продуктов по операциям технологического процесса (ПКС-6, ПКС-13)
22. Материальный баланс сырья и продуктов в цельномолочном производстве (ПКС-6, ПКС-13)
23. Порядок пересчета норм расхода сырья в молоко базисной жирности при производстве сливочного масла (ПКС-6, ПКС-13)

24. Порядок пересчета норм расхода сырья в молоко базисной жирности при производстве сыра (ПКС-6, ПКС-13)
25. Схема первичного учета движения сырья и выработки сливочного масла по операциям технологического процесса (ПКС-6, ПКС-13)
26. Схема первичного учета движения сырья и выработки сыра по операциям технологического процесса (ПКС-6, ПКС-13)
27. Материальный баланс сырья и продуктов в маслоделии (ПКС-6, ПКС-13)
28. Материальный баланс сырья и продуктов в сыроделии (ПКС-6, ПКС-13)
29. Порядок пересчета норм расхода сырья в молоко базисной жирности при производстве мороженого (ПКС-6, ПКС-13)
30. Схема первичного учета движения сырья и выработки мороженого по операциям технологического процесса (ПКС-6, ПКС-13)
31. Материальный баланс сырья и продуктов при производстве мороженого (ПКС-6, ПКС-13)
32. Порядок пересчета норм расхода сырья в молоко базисной жирности при производстве молочных консервов (ПКС-6, ПКС-13)
33. Схема первичного учета движения сырья и выработки молочных консервов по операциям технологического процесса (ПКС-6, ПКС-13)
34. Материальный баланс сырья и продуктов при производстве сгущенных молочных консервов (ПКС-6, ПКС-13)
35. Учет жестянобаночного производства (ПКС-6, ПКС-13)
36. Материальный баланс сырья и продуктов при производстве сухих молочных консервов (ПКС-6, ПКС-13)
37. Учет молока, принимаемого от индивидуальных сдатчиков (ПКС-6, ПКС-13)
38. Учет и отчетность на приемном пункте (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):

<b>федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Бурятская государственная сельскохозяйственная академия имени В.Р. Филиппова»</b>		
<b>Заведующий кафедрой</b> _____	/	
(наименование кафедры)	(подпись)	(ФИО)
<b>Дисциплина</b> _____		
<b>Экзаменационный билет №</b> _____		
<b>Вопросы:</b>		
1. Основные типы предприятий молочной отрасли.		
2. Порядок проведения расчетов		
3. Производственный учет: творог и творожные изделия		
...		

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).

#### **4.1.2.3 Перечень заданий для контрольных работ обучающихся заочной формы обучения**

1. Основные типы предприятий молочной отрасли.
2. Оборудование для учета молока.
3. Приемка, передача и учет натурального молока- сырья
4. Определение массы нетто молока-сырья.
5. Нормативный метод учета.
6. Порядок проведения расчетов
7. Пересчет норм расхода сырья при нормативном методе учета.
8. Сравнительные расчеты норм расхода сырья при безцеховой и цеховой структурах производства.
9. Метод учета по рапортам.
10. Введение общероссийской базисной нормы массовой доли жира молока.
11. Определение норм потерь и норм расхода сырья.
12. Расчеты норм расхода сырья в показателях молока базисной жирности.
13. Расчет и перерасчет рецептур в зависимости от состава сырья.
14. Сравнительные расчеты норм расхода сырья.
15. Расчет рецептур с учетом массовой доли жира и белка.
16. Определение норм потерь и норм расхода сырья.
17. Пересчет норм расхода на кисломолочные продукты.
18. Расчет и перерасчет рецептур в зависимости от состава сырья.
19. Сравнительные расчеты норм расхода сырья.
20. Расчет рецептур с учетом содержания жира и белка.
21. Определение норм потерь и норм расхода сырья.
22. Пересчет норм расхода на сливки
23. Расчет и перерасчет рецептур в зависимости от состава сырья.
24. Расчет рецептур с учетом содержания жира и белка.
25. Расчет норм расхода сырья при производстве мороженого
26. Определение норм потерь и норм расхода сырья.
27. Пересчет норм расхода на сметану в нормы расхода молока базисной жирности.
28. Расчет и перерасчет рецептур в зависимости от состава сырья.
29. Сравнительные расчеты норм расхода сырья.
30. Расчет рецептур с учетом содержания жира и белка.
31. Определение норм потерь и норм расхода сырья.
32. Пересчет норм расхода на творожные изделия и полуфабрикаты творожные в молоко базисной жирности.
33. Производственный учет: творог и творожные изделия
34. Расчет и перерасчет рецептур в зависимости от состава сырья.
35. Сравнительные расчеты норм расхода сырья.
36. Определение норм потерь и норм расхода сырья.
37. Производственные расчеты при выработке спредов.
38. Учет мороженого.
39. Нормы расхода сырья при выработке масла сливочного.
40. Определение норм потерь и норм расхода сырья.
41. Молочная сыворотка.
42. Пахта.
43. Обезжиренное молоко.
44. Сравнительные расчеты норм расхода сырья.
45. Определение норм потерь и норм расхода сырья.
46. Производственные расчеты: составление и разделение смесей.
47. Расчет нормализованных смесей с использованием СОМ и сухой пахты.

48. Расчет и перерасчет рецептур в зависимости от состава сырья.
49. Нормы расхода сырья при производстве сыров.
50. Пересчет норм расхода на сыр в молоко базисной жирности
51. Применение нормативного метода учета при производстве сыров

## 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.

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.

### **Комплект контрольных вопросов для проведения устных опросов**

Тема 1. Основы организации и задачи производственного учета в молочной промышленности

Контрольные вопросы:

1. Порядок учета незавершенного производства.
2. Виды учета и отчетности на предприятиях молочной отрасли.
3. Методы учета и их характеристика.
4. Номенклатура и характеристика статей расходов на предприятиях молочной отрасли для планирования и учета затрат на производство.
5. Предмет и задачи производственного учета на предприятиях молочной промышленности.
6. Система учета и контроля на молочном комбинате, как объект автоматизации. Современные концепции развития производственного учета.
7. Структура и характеристика функциональных связей молочного комбината.

Тема 2. Первичные учетные документы. Виды производственного учета.

Контрольные вопросы:

1. Организация учета незавершенного производства на предприятиях молочной промышленности.
2. Порядок расчета норм расхода сырья на отдельные виды нежирной молочной продукции.
3. Порядок пересчета норм расхода сырья в молоко базисной жирности в цельномолочном производстве.
4. Порядок пересчета норм расхода сырья на сыр в молоко базисной жирности.
5. Порядок пересчета норм расхода сырья на масло в молоко базисной жирности.
6. Порядок пересчета норм расхода сырья в молоко базисной жирности при производстве мороженого.
7. Порядок пересчета норм расхода сырья в молоко базисной жирности при производстве молочных консервов.

Тема 3. Нормирование сырья и вспомогательных материалов на основании контрольных выработок и замеров.

Контрольные вопросы:

1. Проведение контрольных выработок. правила приемки сырья и оформления первичной учетной документации.
2. Организация учета сырья и материалов в производственных цехах на молокоперерабатывающих предприятиях.
3. Основные задачи и функции АСУКМП на предприятиях молочной промышленности и их характеристика.
4. Основные методы исследования в области нормирования на молокоперерабатывающих предприятиях.
5. Основные принципы автоматизированного оформления документов.
6. Основные принципы создания автоматизированной системы учета и контроля движения материальных потоков на предприятиях молочной промышленности.
7. Особенности учета на складах.
8. Первичные учетные документы и принципы их составления.

Тема 4. Учет молока – сырья в производстве. Учет и отчетность при поступлении молока – сырья.

Контрольные вопросы:

1. Характеристика первичной учетной документации по производству молочных продуктов.
2. Основные задачи учета материально-производственных запасов.
3. Первичная учетная документация при учете материально-производственных запасов.
4. Повышение эффективности материального учета на предприятиях молочной отрасли.

Тема 5. Учет и отчетность при производстве молока питьевого.

Контрольные вопросы:

1. Порядок расчета норм расхода сырья на отдельные виды нежирной молочной продукции.
2. Порядок пересчета норм расхода сырья в молоко базисной жирности в цельномолочном производстве.
3. Порядок пересчета норм расхода сырья на сыр в молоко базисной жирности.
4. Порядок пересчета норм расхода сырья на масло в молоко базисной жирности.

Тема 6. Учет и отчетность при производстве молочных продуктов.

Контрольные вопросы:

1. Схема первичного учета движения сырья и готовой продукции по производству молочных консервов.
2. Схема первичного учета движения сырья и готовой продукции по производству масла.
3. Схема первичного учета движения сырья и готовой продукции по производству сыра.
4. Схема первичного учета движения сырья и готовой продукции по производству мороженого.
5. Схема первичного учета движения сырья и готовой продукции по производству сухих молочных продуктов.
6. Схема первичного учета движения сырья и готовой продукции по производству сыров плавящихся.
7. Учет готовой продукции и ее реализация на предприятиях молочной промышленности.
8. Учет жестянобаночного производства.

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
<u>86-100</u> 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.
<u>71-85</u> 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.
<u>56-70</u> 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.
<u>0-55</u> 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.

### Темы рефератов

1. Особенности учета на складах.
2. Повышение эффективности нормирования на молокоперерабатывающих предприятиях.
3. Система учета и контроля на молочном предприятии, как объект автоматизации.
4. Современные концепции развития производственного учета.
5. Структура и характеристика молокоперерабатывающего производства.
6. Учет готовой продукции и ее реализация на предприятиях молочной промышленности.

7. Учет вспомогательных материалов и наполнителей в молочном производстве.
8. Порядок учета незавершенного производства в молочном цехе.
9. Движение информационных потоков в системе учета и контроля на молочных комбинатах.
10. Классификация и характеристика видов учета.

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»	<p>Содержание работы в целом соответствует теме задания. Продemonстрировано знание фактического материала, отсутствуют ошибки. Продemonстрировано уверенное владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины (уместность употребления, аббревиатуры, толкование и т.д.), отсутствуют ошибки в употреблении терминов.</p> <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>Продemonстрировано умение аргументировано излагать собственную точку зрения. Видно уверенное владение освоенным материалом, изложение сопровождается адекватными иллюстрациями (примерами) из практики.</p> <p>Высокая степень самостоятельности, оригинальности 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 балла «хорошо»	<p>Содержание ответа в целом соответствует теме задания. Продemonстрировано знание фактического материала, встречаются несущественные фактические ошибки.</p> <p>Продemonстрировано 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>Продemonстрировано 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 балла «удовлетворительно»	<p>Содержание работы в целом соответствует теме задания. Продemonстрировано удовлетворительное знание фактического материала, есть фактические ошибки (25–30%).</p> <p>Продemonстрировано 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</p>

	штампов. Есть 3–5 орфографических ошибок. Работа выполнена не очень аккуратно, встречаются помарки и исправления.
0–55 баллов «неудовлетворительно»	Содержание ответа не соответствует теме задания или соответствует ему в очень малой степени. Продemonстрировано крайне слабое владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины (неуместность употребления, неверные аббревиатуры, искаженное толкование и т.д.), присутствуют многочисленные ошибки в употреблении терминов. Продemonстрировано крайне низкое (отрывочное) знание фактического материала, много фактических ошибок – практически все факты (данные) либо искажены, либо неверны. Ответ представляет собой сплошной текст без структурирования, нарушена заданная логика. Части ответа не взаимосвязаны логически. Нарушена логическая структура проблемы (задания): постановка проблемы – аргументация – выводы. Объем ответа более чем в 2 раза меньше или превышает заданный. Показаны неверные ассоциативные взаимосвязи категорий и терминов дисциплины. Отсутствует аргументация изложенной точки зрения, нет собственной позиции. Отсутствуют примеры из практики либо они неадекватны. Текст ответа представляет полную кальку текста учебника/лекций. Стилистические ошибки приводят к существенному искажению смысла. Большое число орфографических ошибок в тексте (более 10 на страницу). Работа выполнена неаккуратно, с обилием помарок и исправлений. В работе один абзац и больше позаимствован из какого-либо источника без ссылки на него.

### Комплект тестовых заданий

? Документы бухгалтерского оформления создаются:

- + по способу охвата;
- + по степени обобщения;
- = по способу размещения;
- = по способу замещения.

? Документы бухгалтерского оформления по способу охвата создаются:

- + разовые;
- + накопительные;
- = многократные;
- = комбинированные.

? Бухгалтерская отчетность – это:

- + способ получения обобщенных данных по установленным экономическим показателям, характеризующим объем производства, степень выполнения плановых заданий по итогу финансово-хозяйственной деятельности (прибыли или убытки) за установленный (отчетный) период;
- = способ получения обобщенных данных по не установленным экономическим показателям, характеризующим объем производства, степень выполнения плановых заданий по итогу финансово-хозяйственной деятельности (прибыли или убытки) за установленный (отчетный) период.

? Основным сырьем на молокоперерабатывающих предприятиях является:

- + коровье молоко;
- = сливки;
- = сыворотка;
- = масло.

? В договор поставок включаются следующие разделы:

- + предмет договора;
- + цена и качество молока-сырья;
- + ответственность сторон;
- + порядок возврата вторичного сырья и отходов производства;
- + порядок расчетов;
- + форс-мажор.

? Общероссийской базисной нормой на молоко-сырье относится м.д.ж.:

- = 6%;
- = 3,6%;
- + 3,4%;
- = 3%.

? Общероссийской базисной нормой на молоко-сырье относится массовая доля белка:

- = 3,2%;
- + 3,0%;
- = 4,0%;
- = 3,1%.

- ? Документами, сопровождающими партию молока-сырья, являются:  
 + товарно-транспортная накладная (ТТН) (форма №1-СХ, приложение Б);  
 + ветеринарное свидетельство; + протоколы испытаний показателей безопасности (сертификат соответствия);  
 = реестр;  
 = акт;  
 = спецификация.
- ? Приемка молока-сырья включает следующие процедуры:  
 + предоставление документов, сопровождающих партию молока-сырья;  
 + отбор проб; + измерение показателей качества;  
 = пастеризацию;  
 = нормализацию.
- ? Ветеринарное свидетельство (справка) предъявляются поставщиком:  
 + с каждой партией (при эпизодической сдаче);  
 + при постоянной сдаче 1 раз в месяц;  
 = в каждую неделю;  
 = 1 раз в год.
- ? Не позднее скольких суток после истечения срока действия предыдущего свидетельства справка должна быть обновлена:  
 = 5 суток;  
 + 3-х суток;  
 = 7 суток;  
 = 2 суток.
- ? На ТТН указывают:  
 + номер действующего ветеринарного свидетельства и дату его выдачи;  
 + органолептические и физико-химические показатели сырья;  
 + вес;  
 = номер реестра;  
 = фамилию оператора машинного доения;  
 = знак обращения на рынке.
- ? Отбор проб и подготовка их к анализу осуществляется по:  
 + ГОСТ 26809-86;  
 = ГОСТ Р 51074;  
 = СанПиН 2.3.2.-01  
 = ТР ТС 033/2013
- ? В случае разногласий о качестве молока-сырья производится:  
 + отбор проб удвоенного объема;  
 = утроенного объема;  
 = анализ повторно не отбирается.
- ? Температура хранения проб  $2 \pm 1^{\circ}\text{C}$ , время хранения не более:  
 + 24 ч с момента отбора;  
 = 12 ч с момента отбора;  
 = 6 ч с момента отбора.
- ? Для измерения показателей качества используют ГОСТ на заготавливаемое молоко-сырье:  
 + ГОСТ Р 52054;  
 = ГОСТ 31449;  
 = ГОСТ Р 52090;  
 = ГОСТ Р 52092.

Критерии оценивания:

- отношение правильно выполненных заданий к общему их количеству

Шкала оценивания:

Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Выполнено 86-100% заданий
71-85 балла «хорошо»	Выполнено 71-85% заданий
56-70 балла «удовлетворительно»	Выполнено 56-70% заданий
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Выполнено 0-56% заданий

**Комплект индивидуальных заданий для решения ситуационных задач**

Задача № 1. Ситуация. Вы работаете мастером творожного цеха на молочном комбинате. При выработке творога на поточно-механизированной линии получена сыворотка,

характеризующаяся нестандартными физико-химическими показателями (массовой долей жира и кислотностью).

Задание. Укажите возможные причины. Предложите наиболее эффективные и экономически целесообразные способы обработки полученной творожной сыворотки.

Задача № 2. Ситуация. В сыром коровьем молоке обнаружен порок – салитый вкус.

Задание. Укажите возможные причины этого порока и меры его предупреждения.

Задача № 3. Ситуация. На предприятие поступило сырое молоко коровье со следующими физико-химическими показателями: массовая доля белка – 3,0 %, кислотность 17 °Т, группа чистоты II, плотность 1028,5 кг/м<sup>3</sup>.

Задание. Оцените сырье в соответствии с нормативной документацией и дайте заключение о сортности молока.

Задача № 4. Ситуация. Вы работаете в лаборатории. На предприятие поступило коровье сырое молоко.

Задание. Какие показатели качества и безопасности сырого молока Вы должны определить?

Задача № 5. Ситуация. При производстве высокожирного молочного продукта была проведена гомогенизация сырья при давлении 15 МПа. После гомогенизации наблюдается агломерация жировых частиц и ухудшение эффекта диспергирования.

Задание. Укажите причины и методы устранения этого недостатка.

Задача № 6. Ситуация. В кисло-сливочном масле, выработанном с использованием длительного способа сквашивания, недостаточно выражен кисломолочный вкус и запах.

Задание. В чем причина? Как можно обеспечить хорошо выраженный кисломолочный вкус и запах в масле?

Задача № 7. Ситуация. На заводе уставлены две линии производства масла: А1-ОЛО и П8-ОЛФ.

Задание. Обоснуйте, какие виды масла целесообразно вырабатывать на каждой из линий.

#### 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
<u>86-100</u> 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.
<u>71-85</u> 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.
<u>56-70</u> 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.
<u>0-55</u> 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.

#### Темы заданий для работы в малых группах

1. Виды производственного учета

2. Принципы составления первичной учетной документации
3. Нормирование сырьевых ресурсов
4. Учет и отчетность при поступлении молока-сырья
5. Учет молока питьевого
6. Учет и отчетность при производстве молока питьевого
7. Учет и отчетность при производстве цельномолочных продуктов
8. Учет сливочного масла и сыра
9. Учет и отчетность при производстве сливочного масла и сыра
10. Учет мороженого
11. Учет и отчетность при производстве мороженого
12. Учет сгущенных и сухих молочных консервов

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.