

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение**  
**высшего образования**  
**«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**  
**ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»**

УТВЕРЖДАЮ  
Декана факультета технологии  
и товароведения  
Высоцкая Е.А.  
« 28 » июня 2023 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

**Б1.В.ДЭ.02.01      Учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения**

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения  
профиль подготовки  
Менеджмент качества и безопасности продуктов питания животного происхождения  
квалификация (степень) выпускника бакалавр  
Квалификация выпускника бакалавр  
Факультет технологии и товароведения  
Кафедра товароведения и экспертизы товаров

Разработчик рабочей программы:  
доцент кафедры товароведения и экспертизы товаров, кандидат технических наук  
Василенко Ольга Александровна

Воронеж – 2023 г.

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденным приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 11 августа 2020 г. № 936 и зарегистрированным в Минюсте России 26 августа 2020 г., № 59460.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры товароведения и экспертизы товаров (протокол № 11 от 19 июня 2023 года)

Заведующий кафедрой  Дерканосова Н.М.

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета технологии и товароведения (протокол №10 от 20 июня 2023 года)..

Председатель методической комиссии  А.А. Колобаева

**Рецензент** – главный мастер консервного отделения ООО «Мясокомбинат Бобровский» Н.В. Власова

## 1. Общая характеристика дисциплины

### 1.1. Цель дисциплины

Сформировать основы учета затрат на производство, а также контроля за использованием материальных ресурсов и денежных средств

### 1.2. Задачи дисциплины

-изучить общие принципы учета затрат на производство, документирования фактов хозяйственной жизни;

- изучить основы ведения учета затрат на производство, обеспечению эффективного документооборота на предприятиях мясной и молочной промышленности, контролю за использованием материальных ресурсов и денежных средств.

### 1.3. Предмет дисциплины

Вопросы организации учета и контроля движения сырья и полуфабрикатов на предприятиях пищевой промышленности, перечня документов и механизмов документооборота в организации производства продуктов питания животного происхождения..

### 1.4. Место дисциплины в образовательной программе

Дисциплина относится к обязательной части Блока 1. Дисциплины (модули).

### 1.5. Взаимосвязь с другими дисциплинами

Дисциплина имеет связи со следующими дисциплинами обязательной части: Перспективные технологии в отрасли, и дисциплин части, формируемой участниками образовательных отношений Введению в технологию отрасли.

## 2. Планируемые результаты обучения

| Компетенции |                                                                                                     | Индикатор достижения компетенции |                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| код         | название                                                                                            | код                              | содержание                                                                                                                                                                                                                                              |
| ПК-1        | Способен составлять производственную документацию, организовывать работу структурного подразделения | ЗЗ                               | Сменные показатели производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                                                                                                                  |
|             |                                                                                                     | У 3                              | Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях                                                                                                |
|             |                                                                                                     | Н5                               | Расчет нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения |

|      |                                                                                                                                                                                        |    |                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|      |                                                                                                                                                                                        |    | исхождения                                                                                                                                                                                                                                           |
| ПК-3 | Способен организовывать и проводить работы по обеспечению контроля качества производства продуктов животного происхождения, осуществлять мониторинг системы производственного контроля | 31 | Методы теххимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения                                                                                                     |
|      |                                                                                                                                                                                        | У4 | Проводить стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания животного происхождения в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями |
|      |                                                                                                                                                                                        | Н2 | Учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями        |

### 3. Объём дисциплины и виды работ

#### 3.1. Очная форма обучения

| Показатели                                                                        | Семестр | Всего   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|
|                                                                                   | 7       |         |
| Общая трудоёмкость, з.е./ч                                                        | 3 / 108 | 3 / 108 |
| Общая контактная работа, ч                                                        | 72,15   | 72,15   |
| Общая самостоятельная работа, ч                                                   | 35,85   | 35,85   |
| Контактная работа при проведении учебных занятий, в т.ч. (ч)                      | 72,00   | 72,00   |
| лекции                                                                            | 30      | 30,00   |
| практические                                                                      | 42      | 42,00   |
| Самостоятельная работа при проведении учебных занятий, ч                          | 27,00   | 27,00   |
| Контактная работа при проведении промежуточной аттестации обучающихся, в т.ч. (ч) | 0,15    | 0,15    |
| зачет                                                                             | 0,15    | 0,15    |
| Самостоятельная работа при промежуточной аттестации, в т.ч. (ч)                   | 8,85    | 8,85    |
| подготовка к зачету                                                               | 8,85    | 8,85    |

|                                |       |       |
|--------------------------------|-------|-------|
| Форма промежуточной аттестации | зачет | зачет |
|--------------------------------|-------|-------|

### 3.2. Заочная форма обучения

| Показатели                                                                        | Курс    | Всего   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|
|                                                                                   | 4       |         |
| Общая трудоёмкость, з.е./ч                                                        | 3 / 108 | 3 / 108 |
| Общая контактная работа, ч                                                        | 10,15   | 10,15   |
| Общая самостоятельная работа, ч                                                   | 97,85   | 97,85   |
| Контактная работа при проведении учебных занятий, в т.ч. (ч)                      | 10,00   | 10,00   |
| лекции                                                                            | 4       | 4,00    |
| практические                                                                      | 6       | 6,00    |
| Самостоятельная работа при проведении учебных занятий, ч                          | 89,00   | 89,00   |
| Контактная работа при проведении промежуточной аттестации обучающихся, в т.ч. (ч) | 0,15    | 0,15    |
| зачет                                                                             | 0,15    | 0,15    |
| Самостоятельная работа при промежуточной аттестации, в т.ч. (ч)                   | 8,85    | 8,85    |
| подготовка к зачету                                                               | 8,85    | 8,85    |
| Форма промежуточной аттестации                                                    | зачет   | зачет   |

## 4. Содержание дисциплины

### 4.1. Содержание дисциплины в разрезе разделов и подразделов

**4.1.1 Основы организации и задачи производственного учета на предприятиях отрасли.** Характеристика основных типов предприятий. Ассортимент выпускаемых продуктов и значение в питании населения. Задачи производственного учета на предприятии мясной, молочной и рыбной отрасли.

Структура и характеристика производства мясных, молочных и рыбных продуктов. Краткая характеристика производства. Основные виды сырья мясной, молочной и рыбной отрасли. Побочные продукты переработки сельскохозяйственных животных. Ассортимент выпускаемой продукции. Основные материалы и вспомогательное сырье в технологии мясных и молочных продуктов. Материальный баланс сырья и продуктов в производственном учете. Расчет сырья и продуктов переработки скота и птицы. Системы учета затрат на производственную деятельность

**4.1.2 Производственный учет.** Современные концепции производственного учета. Виды учета, приемы и способы ведения в условиях рыночной экономики. Производственный учет как важнейший элемент управления предприятием производственного учета в снабжен-

ческо-заготовительной деятельности. Организация заготовок сырья на мясоперерабатывающих предприятиях. Учет производственных запасов.

Производственный учет в молочной промышленности. Поступление и использование сырья в производстве. Готовая продукция. Возвратные отходы и продукция. Учет движения готовой продукции. Сопутствующая продукция из вторичного сырья.

Производственный учет в мясной промышленности. Колбасное производство. Консервное производство. Производство полуфабрикатов. Особенности учета мясных полуфабрикатов. Хранение мясного сырья на холодильнике.

**4.1.3 Автоматизированные системы учета.** Автоматизированные системы в организации учета и отчетности на предприятиях мясной промышленности. Теоретические основы создания автоматизированных систем учета и обработки информации. Организационная модель автоматизации мясоперерабатывающего предприятия. Модель автоматизированной системы учета товарно-материальных ценностей в технологических процессах. Краткая характеристика программных средств на рынке.

## 4.2. Распределение контактной и самостоятельной работы при подготовке к занятиям по подразделам

### 4.2.1. Очная форма обучения

| Разделы, подразделы дисциплины                                                        | Контактная работа |    |           | СР           |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|----|-----------|--------------|
|                                                                                       | лекции            | ЛЗ | ПЗ        |              |
| Раздел 1. Основы организации и задачи производственного учета на предприятиях отрасли | 10                |    | 14        | 10           |
| Раздел 2. Производственный учет                                                       | 10                |    | 14        | 10           |
| Раздел 3. Автоматизированные системы учета                                            | 10                |    | 14        | 15,85        |
| <b>Всего</b>                                                                          | <b>30</b>         |    | <b>42</b> | <b>35,85</b> |

### 4.2.2. Заочная форма обучения

| Разделы, подразделы дисциплины                                                        | Контактная работа |    |          | СР           |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|----|----------|--------------|
|                                                                                       | лекции            | ЛЗ | ПЗ       |              |
| Раздел 1. Основы организации и задачи производственного учета на предприятиях отрасли | 1                 |    | -        | 30           |
| Раздел 2. Производственный учет                                                       | 1                 |    | 2        | 30           |
| Раздел 3. Автоматизированные системы учета                                            | 2                 |    | 4        | 37,85        |
| <b>Всего</b>                                                                          | <b>4</b>          |    | <b>6</b> | <b>97,85</b> |

## 4.3. Перечень тем и учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

| №<br>п/<br>п                                                                          | Тема самостоятельной<br>работы     | Учебно-методическое обеспечение                         | Объём, ч       |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|---------------------------------------------------------|----------------|-------|
|                                                                                       |                                    |                                                         | форма обучения |       |
|                                                                                       |                                    |                                                         | очная          | очная |
| Раздел 1. Основы организации и задачи производственного учета на предприятиях отрасли |                                    |                                                         |                |       |
| 1                                                                                     | Основные типы предприятий молочной | Голубева, Л. В.<br>Производственный учет и отчетность в | 10             | 30    |

| №<br>п/<br>п                    | Тема самостоятельной<br>работы | Учебно-методическое обеспечение                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Объём, ч       |           |
|---------------------------------|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------|
|                                 |                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | форма обучения |           |
|                                 |                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | очная          | очная     |
|                                 | промышленности                 | молочной отрасли [Текст] : .— Москва : ГИОРД, 2010 .— 634 с. — Рекомендовано Учебно-методическим объединением вузов России по образованию в области технологии сырья и продуктов животного происхождения в качестве учебного пособия для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению 260300 «Технология сырья и продуктов животного происхождения» по специальности 260303 «Технология молока и молочных продуктов» .— 35 экз. — ISBN 978-5-98879-119-5 .— <a href="http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&amp;pl1_id=4897">URL:http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&amp;pl1_id=4897</a> (С.11-13)                                                                                                             |                |           |
| <b>Итого по разделу 1</b>       |                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>10</b>      | <b>30</b> |
| Раздел 2. Производственный учет |                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                |           |
| 1                               | Учет заготовок молочного сырья | Буянова, И. В. Технология молока и молочных продуктов. Производственный учет и отчетность в молочной отрасли : / Буянова И.В. — Москва : КемТИПП (Кемеровский технологический институт пищевой промышленности), 2014 .— "Рекомендовано Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением высшего профессионального образования «Московский государственный университет пищевых производств» в качестве учебного пособия для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению подготовки 260200 «Продукты питания животного происхождения» Регистрационный номер рецензии № 2632 от 05 декабря 2013 (МГУП им. И. Федорова)" .— ISBN 978-5-89289-838-6 .— <URL:http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=60190>. (С.8-16) | 5              | 15        |
| 2                               | Виды производственного учета   | Голубева, Л. В. Производственный учет и отчетность в молочной отрасли [Текст] : .— Москва : ГИОРД, 2010 .— 634 с. — Рекомендовано Учебно-методическим объединением вузов России по образованию в области технологии сырья и продуктов животного происхождения в качестве учебного пособия для студентов высших учебных                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 5              | 15        |

| №<br>п/<br>п                                      | Тема самостоятельной<br>работы                                             | Учебно-методическое обеспечение                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Объём, ч       |              |
|---------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------------|
|                                                   |                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | форма обучения |              |
|                                                   |                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | очная          | очная        |
|                                                   |                                                                            | заведений, обучаю-щихся по направле-<br>нию 260300 «Технология сырья и про-<br>дуктов животного происхождения» по<br>специальности 260303 «Технология мо-<br>лока и молочных продуктов» .— 35 экз.<br>— ISBN 978-5-98879-119-5 .—<br><a href="http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&amp;pl1_id=4897">URL:http://e.lanbook.com/books/element.p<br/>hp?pl1_cid=25&amp;pl1_id=4897</a> (С. 29-100)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                |              |
| <b>Итого по разделу 2</b>                         |                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>10</b>      | <b>30</b>    |
| <b>Раздел 3. Автоматизированные системы учета</b> |                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                |              |
| 1                                                 | Автоматизированный<br>системы учета товар-<br>но-материальных<br>ценностей | Буянова, И. В. Технология молока и мо-<br>лочных продуктов. Производ-ственный<br>учет и отчетность в молочной отрасли : /<br>Буянова И.В. — Москва : КемТИПП<br>(Кемеровский технологический инсти-<br>тут пищевой промышленности), 2014 .—<br>"Рекомендовано Федеральным государ-<br>ственным бюджетным образовательным<br>учреждением высшего профес-<br>сионального образования «Московский<br>государственный университет пищевых<br>производств» в качестве учебного посо-<br>бия для студентов выс-ших учебных за-<br>ведений, обучающихся по направлению<br>подготовки 260200 «Продукты питания<br>животного происхождения» Регистра-<br>цион-ный номер рецензии № 2632 от 05<br>декабря 2013 (МГУП им. И. Федоро-ва)"<br>.— ISBN 978-5-89289-838-6 .—<br><URL:http://e.lanbook.com/books/element.<br>php?pl1_id=60190>.(С.99-110) | 15,85          | 37,85        |
| <b>Итого по разделу 3</b>                         |                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>15,85</b>   | <b>37,85</b> |
| <b>Всего</b>                                      |                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                | <b>97,85</b> |

## 5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации и текущего контроля

### 5.1. Этапы формирования компетенций

| Подраздел дисциплины                                                                          | Компетенция | Индикатор достижения<br>компетенции |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------------------------|
| Раздел 1. Основы организации и задачи<br>производственного учета на предприя-<br>тиях отрасли | ПК-1        | 33, У 3 ,Н5                         |
|                                                                                               | ПК-3        | 31, У4, Н2                          |
| Раздел 2. Производственный учет                                                               |             |                                     |
| Раздел 3. Автоматизированные системы<br>учета                                                 | ПК-1        | 33, У 3 ,Н5                         |
|                                                                                               | ПК-3        | 31, У4, Н2                          |
| Раздел 1. Основы организации и задачи<br>производственного учета на предприя-                 |             |                                     |



|                                 |      |             |
|---------------------------------|------|-------------|
| тиях отрасли                    |      |             |
| Раздел 2. Производственный учет | ПК-1 | 33, У 3 ,Н5 |
|                                 | ПК-3 | 31, У4, Н2  |

## 5.2. Шкалы и критерии оценивания достижения компетенций

### 5.2.1. Шкалы оценивания достижения компетенций

| Вид оценки                                         | Оценки  |            |
|----------------------------------------------------|---------|------------|
| Академическая оценка по 2-х балльной шкале (зачет) | Зачтено | Не зачтено |

### 5.2.2. Критерии оценивания достижения компетенций

#### Критерии оценки тестов

| Оценка, уровень достижения компетенций      | Описание критериев                                 |
|---------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| Отлично, высокий                            | Содержание правильных ответов в тесте не менее 90% |
| Хорошо, продвинутый                         | Содержание правильных ответов в тесте не менее 75% |
| Удовлетворительно, пороговый                | Содержание правильных ответов в тесте не менее 50% |
| Неудовлетворительно, компетенция не освоена | Содержание правильных ответов в тесте менее 50%    |

#### Критерии оценки устного опроса

| Оценка, уровень достижения компетенций | Описание критериев                                                                                                                              |
|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Зачтено, высокий                       | Студент демонстрирует уверенное знание материала, четко выражает свою точку зрения по рассматриваемому вопросу, приводя соответствующие примеры |
| Зачтено, продвинутый                   | Студент демонстрирует уверенное знание материала, но допускает отдельные погрешности в ответе                                                   |
| Зачтено, пороговый                     | Студент демонстрирует существенные пробелы в знаниях материала, допускает ошибки в ответах                                                      |
| Незачтено, компетенция не освоена      | Студент демонстрирует незнание материала, допускает грубые ошибки в ответах                                                                     |

#### Критерии оценки решения задач

| Оценка, уровень достижения компетенций | Описание критериев                                                                                                                                |
|----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Зачтено, высокий                       | Студент уверенно знает методику и алгоритм решения задачи, не допускает ошибок при ее выполнении                                                  |
| Зачтено, продвинутый                   | Студент в целом знает методику и алгоритм решения задачи, не допускает грубых ошибок при ее выполнении                                            |
| Зачтено, пороговый                     | Студент в целом знает методику и алгоритм решения задачи, допускает ошибки при ее выполнении, но способен исправить их при помощи преподавателя   |
| Незачтено, компетенция не освоена      | Студент не знает методику и алгоритм решения задачи, допускает грубые ошибки при ее выполнении, не способен исправить их при помощи преподавателя |

### 5.3. Материалы для оценки достижения компетенций

#### 5.3.1. Оценочные материалы промежуточной аттестации

##### 5.3.1.1. Вопросы к экзамену

нет

##### 5.3.1.2. Задачи к экзамену

нет

##### 5.3.1.3 Вопросы к зачету с оценкой

Не предусмотрен.

##### 5.3.1.4. Вопросы к зачету

| №  | Содержание                                                                                                         | Компетенция | ИДК |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----|
| 1  | 1. Дайте характеристику предприятий мясной и молочной отрасли.                                                     | ПК-1        | 33  |
|    | 2. Перечислите ассортимент продукции, выпускаемой мясной и молочной отраслью.                                      | ПК-3        | 31  |
| 2  | 3. В чем сущность и задачи производственного учета?                                                                | ПК-1        | 33  |
|    | 4. Назовите принципы организации производственного учета, применяемые на предприятиях мясной и молочной отрасли.   | ПК-3        | 31  |
| 3  | 5. Дайте характеристику предприятий, входящих в состав мясо- и молкомбината.                                       | ПК-1        | 33  |
| 4  | 6. Дайте характеристику организационной структуре мясо- и молкомбината.                                            | ПК-3        | 31  |
| 5  | 7. Дайте понятие материального баланса сырья и продуктов. Каковы его основные составляющие?                        | ПК-1        | 33  |
| 6  | 8. Как произвести расчет сырья и продуктов по цехам?                                                               | ПК-3        | 31  |
| 7  | 9. От чего зависят и как рассчитываются массовые выходы основного сырья и вторичных продуктов переработки?         | ПК-1        | 33  |
| 8  | 10. Как рассчитать массу готовых субпродуктов I и II категорий?                                                    | ПК-3        | 31  |
| 10 | 11. Составьте материальный баланс производства топленых жиров.                                                     | ПК-1        | 33  |
| 11 | 12. Как ведут расчет расхода вспомогательного сырья и материалов?                                                  | ПК-3        | 31  |
| 12 | 13. Составьте материальный баланс производства.                                                                    | ПК-1        | 33  |
| 13 | 14. Охарактеризуйте технологические связи холодильника мясокомбината.                                              | ПК-3        | 31  |
| 14 | 15. Что относят к основному и вспомогательному сырью мясоперерабатывающего и молокоперерабатывающего производства? | ПК-1        | 33  |
| 15 | 16. Приведите ассортимент производства полуфабрикатов. Укажите основные потери и точки контроля.                   | ПК-3        | 31  |
| 16 | 17. Что можно определить на основе анализа материального баланса производства?                                     | ПК-1        | 33  |
| 17 | 18. Что такое норма и нормативы? Какое значение в учете сырья и продуктов они имеют?                               | ПК-3        | 31  |

|    |                                                                                                                                                                     |      |    |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|----|
| 18 | 19. Приведите схему нормативной калькуляции и накопления затрат. Раскройте понятие передела и незавершенного производства в технологии мясных и молочных продуктов. | ПК-1 | 33 |
| 19 | Из чего складываются потери при транспортировке сырья и продуктов?                                                                                                  | ПК-3 | 31 |

### 5.3.1.5. Перечень тем курсовых проектов (работ)

Не предусмотрен.

### 5.3.1.6. Вопросы к защите курсовой работы

Не предусмотрен.

## 5.3.2. Оценочные материалы текущего контроля

### 5.3.2.1. Вопросы тестов

| № | Содержание                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Компетенция | ИДК |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----|
| 1 | Стандарт – документ, в котором в целях .... многократного использования устанавливаются характеристики продукции<br><ul style="list-style-type: none"> <li>- добровольного;</li> <li>- обязательного;</li> <li>- предполагаемого;</li> <li>- целевого.</li> </ul>                                                                   | ПК-1        | 33  |
| 2 | .....— нормативный документ, представляющий систематизированный свод наименований и кодов классификационных группировок и (или) объектов классификации<br><ul style="list-style-type: none"> <li>- классификатор;</li> <li>- товарная номенклатура;</li> <li>- промышленный ассортимент;</li> <li>- торговый ассортимент</li> </ul> | ПК-3        | 31  |
| 3 | В зависимости от сферы действия различают стандарты разного статуса или категории:<br><ul style="list-style-type: none"> <li>- международный стандарт;</li> <li>- отраслевой стандарт;</li> <li>- национальный стандарт;</li> <li>- стандарты организаций.</li> </ul>                                                               | ПК-1        | 33  |
| 4 | Технический регламент – документ, который устанавливает ... для применения и исполнения требования к продукции<br><ul style="list-style-type: none"> <li>- добровольные;</li> <li>- обязательные;</li> <li>- предполагаемые;</li> <li>- целевые.</li> </ul>                                                                         | ПК-3        | 31  |

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |      |    |
|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|----|
| 5 | <p>К документам в области стандартизации, используемым на территории Российской Федерации, относятся:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>национальные стандарты;</i></li> <li>- <i>стандарты организаций;</i></li> <li>- <i>отраслевые стандарты;</i></li> <li>- <i>технические условия.</i></li> </ul>                                                                                                                                                                                                           | ПК-1 | 33 |
| 6 | <p>.....— нормативный документ, устанавливающий обязательные для применения организационно-методические положения, которые дополняют или конкретизируют отдельные положения основополагающих стандартов и определяют порядок и методы выполнения работ по стандартизации.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>правила (нормы) по стандартизации;</i></li> <li>- <i>стандарты на методы контроля;</i></li> <li>- <i>рекомендации по стандартизации;</i></li> <li>- <i>кодекс установившейся практики</i></li> </ul> | ПК-3 | 31 |
| 7 | <p>Порядок разработки, утверждения, учета, изменения и отмены стандартов организаций устанавливаются</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>национальным стандартом;</i></li> <li>- <i>правилами стандартизации;</i></li> <li>- <i>организацией самостоятельно;</i></li> <li>- <i>технический комитет по стандартизации</i></li> </ul>                                                                                                                                                                                | ПК-1 | 33 |
| 8 | <p>..... — документ, который устанавливает обязательные для применения и исполнения требования к продукции</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>национальный стандарт;</i></li> <li>- <i>технические условия;</i></li> <li>- <i>международный стандарт;</i></li> <li>- <i>технический регламент.</i></li> </ul>                                                                                                                                                                                                     | ПК-3 | 31 |
| 9 | <p>Производственный учет – это:</p> <p><i>1.подсистема финансового учета, направленная на изыскание резервов повышения эффективности финансово-хозяйственной деятельности</i></p> <p><i>2.особый вид учета, направленный на снижение бремени налогообложения</i></p> <p><i>3.основа бухгалтерского управленческого учета, которая накапливает информацию об издержках производства, анализирует причины их роста в сравнении с предыдущими периодами, сметами или прогнозами, выявляет возможные резервы экономии</i></p>      | ПК-1 | 33 |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |      |    |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|----|
| 10 | <p>Предметом управленческого учета является:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. отчетность организации, передаваемая внешним пользователям информации</li> <li>2. коммерческая деятельность организации с целью оптимизации налогообложения</li> <li>3. <i>производственная и сбытовая деятельность, а также налогообложение</i></li> <li>4. производственная, коммерческо-сбытовая и инвестиционная деятельность организации и ее структурных подразделений в процессе всего цикла управления</li> </ol> | ПК-3 | 31 |
| 11 | <p>Производственный учет является:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>составной частью финансового учета</i></li> <li>2. составной частью управленческого учета</li> <li>3. составной частью налогового учета</li> <li>4. системой информации о затратах организации</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                        | ПК-1 | 33 |
| 12 | <p>Потребителями информации управленческого учета являются:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>менеджеры организации</i></li> <li>2. налоговая инспекция</li> <li>3. кредитные организации при выдаче предприятию кредитов</li> <li>4. внутренние и внешние пользователи информации</li> </ol>                                                                                                                                                                                                         | ПК-3 | 31 |
| 13 | <p>Историческими предшественниками управленческого учета являются:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. оперативный учет</li> <li>2. статистический учет</li> <li>3. налоговый учет</li> <li>4. <i>калькуляционный и производственный учет</i></li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                   | ПК-1 | 33 |
| 14 | <p>Процесс производства — это совокупность операций, связанных с:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. заготовлением предметов труда</li> <li>2. <i>производством продукции, работ и услуг</i></li> <li>3. заготовлением средств труда</li> <li>4. продажей продукции, работ и услуг</li> </ol>                                                                                                                                                                                                             | ПК-3 | 31 |
| 15 | <p>В бухгалтерском учете производственные расходы группируются:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. по элементам</li> <li>2. <i>по статьям</i></li> <li>3. по элементам и статьям</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | ПК-1 | 33 |
| 16 | <p>.Калькуляция — это:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. способ исчисления доходности продаж</li> <li>2. способ исчисления рентабельности основных производственных фондов</li> <li>3. способ распределения дивидендов между акци-</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                            | ПК-3 | 31 |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |      |    |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|----|
|    | онерами<br><i>4.способ исчисления себестоимости единицы про-<br/>дукции, работ и услуг</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |      |    |
| 17 | Полуфабрикаты — это:<br>1.материальные ценности, не законченные техно-<br>логической обработкой<br>2. <i>материальные ценности, предназначенные для<br/>дальнейшей обработки на<br/>том же предприятии</i><br>3.материальные ценности, не дошедшие до пол-<br>ной готовности, но предназначенные для реализации<br>сторонним организациям и лицам                                                        | ПК-1 | 33 |
| 18 | По отношению к объему производства и продаж<br>затраты подразделяются на:<br>1.постоянные и переменные<br>2.прямые и косвенные<br>3. <i>основные и накладные</i><br>4.продукт и периодические                                                                                                                                                                                                            | ПК-3 | 31 |
| 19 | Продукция называется готовой при:<br>1. <i>окончании производственного цикла в соответ-<br/>ствии с технологическим режимом ее изготовления</i><br>2.приемке продукции в соответствии с установ-<br>ленными техническими параметрами и другими стандар-<br>тами, используемыми в организации<br>3.документальном оформлении и сдаче продукции<br>на склад<br>4.выполнении всех вышеперечисленных условий | ПК-1 | 33 |
| 20 | При превышении плановой себестоимости про-<br>дукции (работ, услуг) над фактической списание кальку-<br>ляционной разницы осуществляется методом<br>1.дополнительной записи<br>2.красного стержня<br>3. <i>корректируемым</i>                                                                                                                                                                            | ПК-3 | 31 |
| 21 | Документированная информация системы ме-<br>неджмента качества необходима:<br>- для выполнения требований ГОСТ Р ИСО 9001-<br>2015;<br>- <i>обеспечения результативности системы ме-<br/>неджмента качества;</i><br>- реализации принципов стандартизации в органи-<br>зации;<br>- повышения конкурентоспособности организа-<br>ции.                                                                     | ПК-1 | 33 |
| 22 | При создании и актуализации документирован-<br>ной информации организация должна соответствующим<br>образом обеспечить:<br>- <i>идентификацию и описание (название, дата,<br/>автор, ссылочный номер);</i><br>- <i>формат и носитель;</i><br>- <i>анализ и одобрение с точки зрения пригодно-<br/>сти и адекватности;</i>                                                                                | ПК-3 | 31 |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |      |    |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|----|
|    | - анализ на соответствие требованиям к формату стандарта организации.                                                                                                                                                                                                                                                                                           |      |    |
| 23 | <p>Стандарты организации могут разрабатываться:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- на применяемые в данной организации продукцию, процессы;</li> <li>- оказываемые в ней услуги;</li> <li>- документированные процедуры систем менеджмента качества;</li> <li>- продукцию, поставляемую данной организацией на внутренний и внешний рынок.</li> </ul> | ПК-1 | 33 |
| 24 | <p>Стандарты организации утверждает:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приказом руководитель организации;</li> <li>- личной подписью на титульном листе руководитель организации;</li> <li>- председатель технического комитета по стандартизации;</li> <li>- руководитель проектного технического комитета по стандартизации</li> </ul>             | ПК-3 | 31 |

#### 5.3.2.2. Вопросы для устного опроса

| №  | Содержание                                                                                                                                 | Компетенция | ИДК |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----|
| 1  | Сформулируйте задачи, которые решают автоматизированные информационные технологии.                                                         | ПК-1        | 33  |
| 2  | Как организована служба информационного обеспечения на предприятиях мясной и молочной отрасли?                                             | ПК-3        | 31  |
| 3  | Расскажите об организации информационных уровней и потоках движения информации между ними.                                                 | ПК-1        | 33  |
| 4  | Дайте характеристику модели автоматизированной системы учета товарно-материальных ценностей в технологических процессах.                   | ПК-3        | 31  |
| 5  | Дайте характеристику программных средств на рынке программ по учету пищевых продуктов.                                                     | ПК-1        | 33  |
| 6  | Дайте характеристику основным способам создания автоматизированных систем учета на предприятиях мясной и молочной отрасли.                 | ПК-3        | 31  |
| 7  | Цель учета и отчетности на складе готовой продукции.                                                                                       | ПК-1        | 33  |
| 8  | Виды потерь материальных ценностей на складе готовой продукции. Правила списания недостачи.                                                | ПК-3        | 31  |
| 9  | Какие можно предусмотреть организационно-управленческие решения по материалам инвентаризации на складе?                                    | ПК-1        | 33  |
| 10 | Какие условия должны соблюдаться на складе готовой продукции для обеспечения сохранности продукции                                         | ПК-3        | 31  |
| 11 | Нормы расхода вторичного молочного сырья на выпуск нежирной молочной продукции и при реализации сырья.                                     | ПК-1        | 33  |
| 12 | Основы производственного учета.                                                                                                            | ПК-3        | 31  |
| 13 | Нормативный метод учета по рапортам. Движение сырья.                                                                                       | ПК-1        | 33  |
| 14 | Нормы потерь по основным и дополнительным операциям при выработке молочных продуктов (на примере сливок, сметаны, кисломолочных напитков). | ПК-3        | 31  |

|    |                                                                                                  |      |    |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------|----|
| 15 | Цель учета и отчетности на складе готовой продукции.                                             | ПК-1 | 33 |
| 16 | Дать определение показателю «выход готового продукта» (теоретический, нормативный, фактический). | ПК-3 | 31 |
| 17 | Сущность и понятие «степень перехода» составных частей молока при выработке молочных продуктов.  | ПК-1 | 33 |

### 5.3.2.3. Задачи для проверки умений и навыков

| № | Содержание                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Компетенция | ИДК     |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------|
| 1 | <p>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%.</p> <p>Определить массу продукта, загруженного в морозильную камеру.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | ПК-1        | У 3, Н5 |
| 2 | <p>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</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | ПК-2        | У2, Н2  |
| 3 | <p>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 кило-граммов. Говядина, охлажденная в количестве 50000 кг, направлена на замораживание. В течение месяца было реализовано говядины охлажденной 179000 килограммов. Определить усушку говядины второй категории при охлаждении и доохлаждении до температуры 4 °С Норма на охлаждение парного мяса — 1,75 %, Определить усушку на доохлаждение говядины второй категории, поступившей с температурой: - от 4,1 до 6°С (норма на доохлаждение составляет 10% от нормы на охлаждение парного мяса — 1,75) - от 12,1 до 18 °С (норма на доохлаждение составляет 35 % от нормы на охлаждение — 1,75) Определить всего усушки при охлаждении и доохлаждении мяса. Определить усушку по норме при хранении охлажденной говядины второй категории, поступившей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- с температурой от 4,1 до 6°С, норма усушки за 4 суток 0,69</li> <li>- с температурой от 12,1 до 18,0 °С при норме усушки за сутки 0,63</li> <li>- с температурой 35 °С и выше при норме усушки за сутки 0,63</li> </ul> <p>Рассчитать всего усушки при охлаждении, доохлаждении и хранении в охлажденном состоянии за</p> | ПК-2        | У2, Н2  |



|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |      |        |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|--------|
|   | июль.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |      |        |
| 4 | <p>4. Пересчет значения фактической массы нетто молока-сырья в значения условной массы нетто по базисной общероссийской норме массовой доли жира (3,4%):</p> $K_{мб} = (K_{пр} \cdot Жф) / 3,4$ <p>где <math>K_{пр}</math> – фактическое значение массы нетто продукта, кг;<br/> <math>Жф</math> – фактическое значение массовой доли жира продукта, %;<br/> 3,4 – российский показатель базисной массовой доли жира продукта</p> <p>Задание. На предприятие поступило молоко-сырье – 2100 кг с массовой долей жира 3,7%, с массовой долей белка – 3,3% и сливки – 430 кг с массовой долей жира 28%.</p> <p>Определить условное значение массы нетто молока и сливок в пересчете на жир и белок – базисные; пересчитать сливки на массовую долю жира – 10%.</p> | ПК-2 | У2, Н2 |
| 5 | <p>5. В октябре месяце на складе предприятия провели инвентаризацию материальных ценностей. В процессе инвентаризации была выявлена недостача материалов на сумму 34200 руб. Требуется отразить на счетах бухгалтерского учета недостачу материальных ценностей.</p> <p>6. Колбасный цех Бобровского мясокомбината выпускает и продает полукопченную колбасу «Одесская». Планируемый объем продаж за месяц составляет 5000 кг. Колбасное изделие продается по цене 100 руб. за 1 кг. При этом, переменные затраты на единицу изделия составляют 60 руб., постоянные затраты – 150000 руб. Требуется определить сумму ожидаемой прибыли и рентабельность производства</p>                                                                                        |      |        |

**5.3.2.4. Перечень тем рефератов, контрольных, расчетно-графических работ**  
Не предусмотрены.

**5.3.2.5. Вопросы для контрольной (расчетно-графической) работы**  
Не предусмотрены.

**5.4. Система оценивания достижения компетенций**

**5.4.1. Оценка достижения компетенций в ходе промежуточной аттестации**

| <b>ПК-1 Способен составлять производственную документацию, организовывать работу структурного подразделения</b> |            |                    |                         |                  |                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------|-------------------------|------------------|---------------------------------------|
| Индикаторы достижения компетенции ПК-2                                                                          |            |                    | Номера вопросов и задач |                  |                                       |
| Код                                                                                                             | Содержание | вопросы к экзамену | задачи к экзамену       | вопросы к зачету | вопросы по курсовому проекту (работе) |

|                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                         |                         |                   |                  |                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------------------|------------------|---------------------------------------|
| 33                                                                                                                                                                                                 | Сменные показатели производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                                                                                                                  |                         | -                 | 1-8,10-17        | -                                     |
| У 3                                                                                                                                                                                                | Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях                                                                                                |                         | -                 | -                | -                                     |
| Н5                                                                                                                                                                                                 | Расчет нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения |                         | -                 | 3,5,8            | -                                     |
| <b>ПК-3 Способен организовывать и проводить работы по обеспечению контроля качества производства продуктов животного происхождения, осуществлять мониторинг системы производственного контроля</b> |                                                                                                                                                                                                                                                         |                         |                   |                  |                                       |
| Индикаторы достижения компетенции ПК-2                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                         | Номера вопросов и задач |                   |                  |                                       |
| Код                                                                                                                                                                                                | Содержание                                                                                                                                                                                                                                              | вопросы к экзамену      | задачи к экзамену | вопросы к зачету | вопросы по курсовому проекту (работе) |
| 31                                                                                                                                                                                                 | Методы технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения                                                                                                      |                         | -                 | 1-8,10-19        | -                                     |
| У4                                                                                                                                                                                                 | Проводить стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания животного происхождения в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями    |                         | -                 | -                | -                                     |
| Н2                                                                                                                                                                                                 | Учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями           |                         | -                 | 3,5,8            | -                                     |

#### 5.4.2. Оценка достижения компетенций в ходе текущего контроля

|                                                                                                                 |                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| <b>ПК-1 Способен составлять производственную документацию, организовывать работу структурного подразделения</b> |                         |
| Индикаторы достижения компетенции ПК-1                                                                          | Номера вопросов и задач |

| Код                                                                                                                                                                                                | Содержание                                                                                                                                                                                                                                              | вопросы тестов          | вопросы устного опроса | задачи для проверки умений и навыков |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|------------------------|--------------------------------------|
| 33                                                                                                                                                                                                 | Сменные показатели производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                                                                                                                  | 1-24                    | 1-12                   | -                                    |
| У 3                                                                                                                                                                                                | Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях                                                                                                | -                       | -                      | 1-5                                  |
| Н5                                                                                                                                                                                                 | Расчет нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения | -                       | -                      | 1-5                                  |
| <b>ПК-3 Способен организовывать и проводить работы по обеспечению контроля качества производства продуктов животного происхождения, осуществлять мониторинг системы производственного контроля</b> |                                                                                                                                                                                                                                                         |                         |                        |                                      |
| Индикаторы достижения компетенции ПК-2                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                         | Номера вопросов и задач |                        |                                      |
| Код                                                                                                                                                                                                | Содержание                                                                                                                                                                                                                                              | вопросы тестов          | вопросы устного опроса | задачи для проверки умений и навыков |
| 31                                                                                                                                                                                                 | Методы теххимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения                                                                                                        | 1-24                    | 1-12                   | -                                    |
| У4                                                                                                                                                                                                 | Проводить стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания животного происхождения в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями    | -                       | -                      | 1-5                                  |
| Н2                                                                                                                                                                                                 | Учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями           | -                       | -                      | 1-5                                  |

## 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

### 6.1. Рекомендуемая литература

| № | Библиографическое описание | Тип издания | Вид учебной |
|---|----------------------------|-------------|-------------|
|---|----------------------------|-------------|-------------|

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |              |               |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------------|
|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |              | литературы    |
|  | <p>Голубева, Л. В. Производственный учет и отчетность в молочной отрасли [Текст] : .— Москва : ГИОРД, 2024 .— 634 с. — Рекомендовано Учебно-методическим объединением вузов России по образованию в области технологии сырья и продуктов животного происхождения в качестве учебного пособия для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению 260300 «Технология сырья и продуктов животного происхождения» по специальности 260303 «Технология молока и молочных продуктов» .— 35 экз. — ISBN 978-5-98879-119-5 .— &lt;URL:<a href="http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&amp;pl1_id=4897">http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&amp;pl1_id=4897</a>&gt;.</p>                                                                                                                        | учебное      | Основное      |
|  | <p>Буянова, И. В. Технология молока и молочных продуктов. Производственный учет и отчетность в молочной отрасли : / Буянова И.В. — Москва : КемТИПП (Кемеровский технологический институт пищевой промышленности), 2014 .— "Рекомендовано Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением высшего профессионального образования «Московский государственный университет пищевых производств» в качестве учебного пособия для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению подготовки 260200 «Продукты питания животного происхождения» Регистрационный номер рецензии № 2632 от 05 декабря 2013 (МГУП им. И. Федорова)" .— ISBN 978-5-89289-838-6 .— &lt;URL:<a href="http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=60190">http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=60190</a>&gt;.</p> | учебное      | Основное      |
|  | <p>Буянова, И. В. Производственный учет и отчетность в молочной промышленности [электронный ресурс] : / Буянова И.В., Рудась П.Г. — Москва : КемТИПП (Кемеровский технологический институт пищевой промышленности), 2009 .— ISBN 978-5-89289-530-9 .— &lt;URL:<a href="http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&amp;pl1_id=4686">http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&amp;pl1_id=4686</a>&gt;.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | учебное      | Основное      |
|  | <p>Кодекс/Техэксперт [Электронный ресурс]: профессиональная информационно-справочная система / Информационно-правовой консорциум "Кодекс", ООО "Информационно-Технологический Партнер" - Санкт-Петербург: Б.и., 2016</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Учебное      | Дополнительно |
|  | <p>Потипаева, Н. Н. Технология мяса и мясных продуктов. Производственный учет и отчетность [Электронный ресурс] / Потипаева Н. Н., Патракова И. С., Серегин С. А., : КемГУ, 2015 .— 34 с. — Книга из коллекции КемГУ - Технологии пищевых производств .— &lt;URL:<a href="http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=45638">http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=45638</a>&gt;.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Учебное      | Дополнительно |
|  | <p>Дерканосова Н.М. Методические указания для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Основы документооборота и отчетности на предприятиях отрас-</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Методическое |               |

|  |                                                                                                                                                                                                                                            |               |  |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|--|
|  | ли»/ Н.М. Дерканосова, С.А. Шеламова. – Воронеж. – ВГАУ, 2026                                                                                                                                                                              |               |  |
|  | Пищевая промышленность: Ежемесячный теоретический и научно- практический журнал - Москва: Пищевая промышленность, 1994-                                                                                                                    | Периодическое |  |
|  | Стандарты и качество: международное периодическое издание для профессионалов стандартизации и управления качеством / учредитель : ООО РИА "Стандарты и качество" - Москва: Стандарты и качество, 1968-                                     | Периодическое |  |
|  | Технологии и товароведение сельскохозяйственной продукции: [журнал] / учредитель : ФГБОУ ВО "Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I" - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2013- | Периодическое |  |
|  | Товаровед продовольственных товаров: ежемесячный журнал / учредитель : ООО "Издательский дом "Панорама" - Москва: Индипендент Масс Медиа, 2006-                                                                                            | Периодическое |  |
|  | Хранение и переработка сельхозсырья: теоретический журнал / учредитель : ООО Издательство "Пищевая промышленность" - Москва: Пищевая промышленность, 1993-                                                                                 | Периодическое |  |

## 6.2. Ресурсы сети Интернет

### 6.2.1. Электронные библиотечные системы

| № | Название                    | Размещение                                                              |
|---|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Лань                        | <a href="https://e.lanbook.com">https://e.lanbook.com</a>               |
| 2 | ZNANIUM.COM                 | <a href="http://znanium.com/">http://znanium.com/</a>                   |
| 3 | ЮРАЙТ                       | <a href="http://www.biblio-online.ru/">http://www.biblio-online.ru/</a> |
| 4 | IPRbooks                    | <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>     |
| 5 | E-library                   | <a href="https://elibrary.ru/">https://elibrary.ru/</a>                 |
| 6 | Электронная библиотека ВГАУ | <a href="http://library.vsau.ru/">http://library.vsau.ru/</a>           |

### 6.2.2. Профессиональные базы данных и информационные системы

| № | Название                                     | Размещение                                                                                  |
|---|----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Справочная правовая система Гарант           | <a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>                           |
| 2 | Справочная правовая система Консультант Плюс | <a href="http://ivo.garant.ru">http://ivo.garant.ru</a>                                     |
| 3 | Профессиональные справочные системы «Кодекс» | <a href="https://texэксперт.сайт/sistema-kodeks">https://texэксперт.сайт/sistema-kodeks</a> |

### 6.2.3. Сайты и информационные порталы

Не предусмотрены.

## 7. Материально-техническое и программное обеспечение дисциплины

### 7.1. Помещения для ведения образовательного процесса и оборудование

| № уч. corp. | № ауд. | Статус аудитории | Перечень оборудования |
|-------------|--------|------------------|-----------------------|
|-------------|--------|------------------|-----------------------|

|   |                    |                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---|--------------------|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | 168                | Учебная аудитория для проведения учебных занятий | Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, интерактивная доска, экран, проектор, радиомикрофоны и акустические колонки, портативный электронный увеличитель, информационная портативная система (магнитная петля ИСТОК А2), специализированные столы для колясочников, имеющие регулировку по высоте и углу наклона, инвалидные коляски                                        |
| 1 | 209, 222, 251, 268 | Учебные аудитории для проведения учебных занятий | Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 1 | 250                | Учебные аудитории для проведения учебных занятий | Лаборатория: комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: рефрактометр, приборы для определения влажности, рН-метры, сахариметр, фотоколориметр, белизномер, центрифуга, весы, шкафы вытяжные, сушильный шкаф, приборы Журавлева, комплекс Эксперт006, прибор ИДК, набор стеклянной посуды и реактивов, учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации                     |
| 1 |                    | Учебные аудитории для проведения учебных занятий | Лаборатория: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, лабораторное оборудование: стерилизатор, воздушные термостаты; сушильный шкаф; микроскопы, весы, лабораторная посуда, реактивы                                                                                                                                                                                        |
| 1 | 166                | Учебная аудитория для проведения учебных занятий | Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 1 | 115, 116, 119, 120 | Учебные аудитории для проведения учебных занятий | Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice |
| 1 | ауд. 232а          | Помещение для самостоятельной работы             | Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice |

## **7.2. Программное обеспечение**

### **7.2.1. Программное обеспечение общего назначения**

| № | Название                                                     | Размещение               |
|---|--------------------------------------------------------------|--------------------------|
| 1 | Операционные системы MS Windows /Linux /Ред ОС               | ПК в локальной сети ВГАУ |
| 2 | Пакеты офисных приложений MS Office / OpenOffice/LibreOffice | ПК в локальной сети ВГАУ |
| 3 | Программы для просмотра файлов Adobe Reader / DjVu Reader    | ПК в локальной сети ВГАУ |
| 4 | Браузеры Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Microsoft Edge   | ПК в локальной сети ВГАУ |
| 5 | Антивирусная программа DrWeb ES                              | ПК в локальной сети ВГАУ |
| 6 | Программа-архиватор 7-Zip                                    | ПК в локальной сети ВГАУ |
| 7 | Мультимедиа проигрыватель MediaPlayer Classic                | ПК в локальной сети ВГАУ |
| 8 | Платформа онлайн-обучения eLearning server                   | ПК в локальной сети ВГАУ |
| 9 | Система компьютерного тестирования AST Test                  | ПК в локальной сети ВГАУ |

### **7.2.2. Специализированное программное обеспечение**

Не предусмотрено.

## **8. Междисциплинарные связи**

### **Протокол**

согласования рабочей программы с другими дисциплинами

| Дисциплина, с которой необходимо согласование | Кафедра, на которой преподается дисциплина | ФИО заведующего кафедрой |
|-----------------------------------------------|--------------------------------------------|--------------------------|
| Введение в технологию отрасли                 | Товароведения и экспертизы товаров         | Дерканосова Н.М.         |
| Перспективные технологии                      | Товароведения и экспертизы товаров         | Дерканосова Н.М.         |

**Приложение 1**  
**Лист периодических проверок рабочей программы**  
**и информация о внесенных изменениях**

| Должностное лицо, проводившее проверку: Ф.И.О., должность                                                                                    | Дата                                      | Потребность в корректировке указанием соответствующих разделов рабочей программы                     | Информация о внесенных изменениях                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Колобаева А.А., председатель методической комиссии ФТТ<br>  | протокол методкомиссии № 10 от 18.06.2024 | Нет<br><br>Рабочая программа актуализирована для 2024-2025 учебного года                             | нет                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Колобаева А.А., председатель методической комиссии ФТТ<br> | протокол методкомиссии № 10 от 24.06.2025 | Да<br><br>Рабочая программа актуализирована для 2025-2026 учебного года                              | п.3, п 6.1                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Колобаева А.А., председатель методической комиссии ТФ<br> | 23.06.2026, протокол №10                  | Название факультета и кафедры (1-2 с.)<br>Рабочая программа актуализирована на 2026-2027 учебный год | Решение Ученого совета от 22.12.2025 г. №4: переименовать с 02.02.2026 г. факультет технологии и товароведения в технологический факультет; переименовать с 19.01.2026 г. кафедру товароведения и экспертизы товаров в кафедру пищевых систем и технологий.<br>Приказ №5-002 от 14.01.2026 г. |
|                                                                                                                                              |                                           |                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                                              |                                           |                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |