

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»**

Факультет технологии и товароведения

Кафедра товароведения и экспертизы товаров

УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедрой

 Дерканосова Н.М.

«10» июня 2019 г.

**Фонд оценочных средств
по дисциплине Б1.В.ДВ.02.02 «Основы документооборота и отчетности на предприя-
тиях отрасли»**

Направление 19.03.03 Продукты питания животного происхождения – прикладной бака-
лавриат

квалификация выпускника – бакалавр

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Индекс	Формулировка	Разделы дисциплины		
		1	2	3
ПК-1	способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	+	+	+
ПК-3	способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	+	+	+
ПК-6	способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции	+	+	-
ПК-8	способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты	+	+	+

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

2.1 Шкала академических оценок освоения дисциплины

Виды оценок	Оценки	
Академическая оценка по 2-х балльной шкале (зачет)	не зачтено	зачтено

2.2 Текущий контроль

Код	Планируемые результаты	Раздел дисциплины	Содержание требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
						Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК-1	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила, применяемые для производства продуктов питания животного происхождения; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в процессе производства продуктов питания животного происхождения; <p>иметь навыки и /или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки нормативных и технических документов на продукцию и процессы, в том производства продуктов питания животного происхождения 	1, 2, 3	<p>Сформированные и систематические знания основ национальной, международной и региональной стандартизации, порядка разработки, утверждения, внесения изменений и отмены нормативных и технических документов организаций</p> <p>Сформированные умения применять лучшие практики для разработки документации менеджмента качества и безопасности</p>	<p>Лекции, самостоятельная работа</p> <p>Лекции, практические работы, самостоятельная работа</p>	<p>Устный опрос, тестирование</p> <p>Устный опрос, тестирование</p>	<p>Задания из разделов 3.2 Тесты из задания 3.4</p> <p>Задания из разделов 3.2-3.3 Тесты из задания 3.4</p>	<p>Задания из разделов 3.2 Тесты из задания 3.4</p> <p>Задания из разделов 3.2-3.3 Тесты из задания 3.4</p>	<p>Задания из разделов 3.2 Тесты из задания 3.4</p> <p>Задания из разделов 3.2-3.3 Тесты из задания 3.4</p>

			пищевой продукции животного происхождения Сформированные навыки разработки нормативной и технической документации в области производства продуктов животного происхождения	Лекции, практические работы, самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование	Задания из разделов 3.2-3.3 Тесты из задания 3.4	Задания из разделов 3.2-3.3 Тесты из задания 3.4	Задания из разделов 3.2-3.3 Тесты из задания 3.4
ПК-3	знать: - основы национальной, международной и региональной стандартизации; - порядок разработки, утверждения, внесения изменений и отмены нормативных и технических документов организаций, в том числе технических условий;	2,3	Сформированные и систематические знания основных новых технологических решений в рамках существующих техноло-	Лекции, самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование	Задания из разделов 3.2 Тесты из задания 3.4	Задания из разделов 3.2 Тесты из задания 3.4	Задания из разделов 3.2 Тесты из задания 3.4

	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать лучшие практики национальной, международной и региональной стандартизации в управленческой деятельности организаций научно-производственной и производственной направленности в области пищевых продуктов, в том числе продуктов животного происхождения; иметь навыки и /или опыт деятельности: - разработки нормативных и технических документов на продукцию и процессы, в том числе производства продуктов питания животного происхождения 		<p>гий по производству пищевых продуктов животного происхождения в соответствии с направлением подготовки</p> <p>Сформированные умения на основе анализа информации в области инновационных технологий определять структуру и содержание нормативных и технических документов в организации, касающихся объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок предприятия в области производства продуктов животного проис-</p>	<p>Лекции, практические работы, самостоятельная работа</p>	<p>Устный опрос, тестирование</p>	<p>Задания из разделов 3.2 Тесты из задания 3.4</p>	<p>Задания из разделов 3.2 Тесты из задания 3.4</p>	<p>Задания из разделов 3.2 Тесты из задания 3.4</p>
--	---	--	--	--	-----------------------------------	---	---	---

			<p>хождения Сформирован- ные навыки разработки нормативной и технической документации в производства продуктов жи- вотного проис- хождения</p>	<p>Лекции, практиче- ские рабо- ты, само- стоятель- ная работа</p>	<p>Устный опрос, те- стирование</p>	<p>Задания из разделов 3.2 Тесты из задания 3.4</p>	<p>Задания из разделов 3.2 Тесты из за- дания 3.4</p>	<p>Задания из разде- лов 3.2 Тесты из задания 3.4</p>
ПК-6	<p>знать: - виды и формы учетно-отчетных до-</p>	2,3	Сформированы знания и пони-	Лекции, самостоя-	Устный опрос, те-	Задания из разделов	Задания из разделов 3.2	Задания из разде-

	<p>кументов, технической документации; бухгалтерский учет и организацию труда в АПК;</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - составлять материальный баланс сырья и готовой продукции; составлять отчет: по движению первичной учетной документации, по приемке мяса и молока и их переработке; - самостоятельно определять структуру и содержание нормативных и технических документов в организации, касающихся объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок предприятия в области производства продуктов питания животного происхождения; <p>иметь навыки и /или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способами оформления учетно-отчетной документации и управления технологическими процессами -разработки нормативной и технической документации на результаты исследований и разработок, объектов интеллектуальной собственности предприятия в области производства продуктов питания животного происхождения 		<p>мания в области ведения и составления отчетных документов и предприятиях о производстве продуктов питания животного происхождения</p>	<p>тельная работа</p>	<p>стирование</p>	<p>3.2 Тесты из задания 3.4</p>	<p>Тесты из задания 3.4</p>	<p>лов 3.2 Тесты из задания 3.4</p>
ПК-8	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы расчета основных технологических процессов и экономических показателей производства; со- 	2,3	<p>Сформированы знания и понимания в области составле-</p>	<p>Лекции, самостоятельная работа</p>	<p>Устный опрос, тестирование</p>	<p>Задания из разделов 3.2 Тесты из задания</p>	<p>Задания из разделов 3.2 Тесты из задания 3.4</p>	<p>Задания из разделов 3.2 Тесты из</p>

	<p>временные тенденции и приоритетные направления развития отрасли в организации производственных процессов;</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать основные нормы расхода сырья и вспомогательных материалов, анализировать причины брака выпуска продукции и расчета баланса производства; осуществлять контроль материальных потоков производства; -разрабатывать и принимать участие в реализации мероприятий по повышению эффективности производства, направленных на сокращение расхода материалов, снижение трудоемкости, повышение производительности труда иметь навыки и /или опыт деятельности: иметь навыки и /или опыт деятельности: - организации эффективного производства на основе современных методов учета и контроля сырья; знаниями расчета технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения 		<p>ния производственной документации - навыками составления отчетов по утвержденным формам</p>		3.4		задания 3.4
--	---	--	--	--	-----	--	-------------

2.3 Промежуточная аттестация

Код	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ Задания		
				Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
1	2	3	4	5	6	7
ПК-1	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила, применяемые для производства продуктов питания животного происхождения; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в процессе производства продуктов питания животного происхождения; <p>иметь навыки и /или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки нормативных и технических документов на продукцию и процессы, в том производства продуктов питания животного происхождения 	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа	Зачет	Задания из разделов 3.1. Тесты из задания 3.4. Задание 3.5	Задания из разделов 3.1. Тесты из задания 3.4. Задание 3.5	Задания из разделов 3.1. Тесты из задания 3.4. Задание 3.5
ПК-3	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основы национальной, международной и региональной стандартизации; - порядок разработки, утверждения, внесения изменений и отмены нормативных и технических документов организаций, в том числе технических условий; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать лучшие практики национальной, международной и региональной стандартизации в управленческой деятельности организаций научно-производственной и производственной направленности в области пищевых продуктов, 	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа	Зачет	Задания из разделов 3.1. Тесты из задания 3.4. Задание 3.5	Задания из разделов 3.1. Тесты из задания 3.4. Задание 3.5	Задания из разделов 3.1. Тесты из задания 3.4. Задание 3.5

	<p>в том числе продуктов животного происхождения;</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки нормативных и технических документов на продукцию и процессы, в том числе производства продуктов питания животного происхождения 					
ПК-6	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды и формы учетно-отчетных документов, технической документации; бухгалтерский учет и организацию труда в АПК; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - составлять материальный баланс сырья и готовой продукции; составлять отчет: по движению первичной учетной документации, по приемке мяса и молока и их переработке; - самостоятельно определять структуру и содержание нормативных и технических документов в организации, касающихся объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок предприятия в области производства продуктов питания животного происхождения; <p>иметь навыки и /или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способами оформления учетно-отчетной документации и управления технологическими процессами -разработки нормативной и технической документации на результаты исследований и разработок, объектов интеллектуальной собственности предприятия в области производства продуктов питания животного происхождения 	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа	Зачет	Задания из разделов 3.1. Тесты из задания 3.4. Задание 3.5	Задания из разделов 3.1. Тесты из задания 3.4. Задание 3.5	Задания из разделов 3.1. Тесты из задания 3.4. Задание 3.5
ПК-	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы расчета основных техно-логических 	Лекции, практические занятия, само-	Зачет	Задания из разделов 3.1.	Задания из разделов 3.1.	Задания из разделов 3.1.

8	<p>процессов и экономических показателей производства; современные тенденции и приоритетные направления развития отрасли в организации производственных процессов;</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать основные нормы расхода сырья и вспомогательных материалов, анализировать причины брака выпуска продукции и расчета баланса производства; осуществлять контроль материальных потоков производства; -разрабатывать и принимать участие в реализации мероприятий по повышению эффективности производства, направленных на сокращение расхода материалов, снижение трудоемкости, повышение производительности труда <p>иметь навыки и /или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организации эффективного производства на основе современных методов учета и контроля сырья; знаниями расчета технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения 	стоятельная работа		Тесты из задания 3.4. Задание 3.5	Тесты из задания 3.4. Задание 3.5	Тесты из задания 3.4. Задание 3.5
---	---	--------------------	--	-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------

2.4 Критерии оценки на экзамене

Экзамен не предусмотрен.

2.5 Критерии оценки устного опроса

Ступени уровней освоения компетенций	Критерии
Высокий	выставляется обучающемуся, если он четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, аргументированно презентует ответ на поставленный вопрос, приводя примеры из лучших отечественных и зарубежных практик
Продвинутый	выставляется обучающемуся, если он допускает отдельные погрешности в ответе, но в целом объективно приводит пути решения задач в соответствии с поставленным вопросом, владеет информацией из отечественного и зарубежного опыта в предметной области
Пороговый	выставляется обучающемуся, если он обнаруживает пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, но в целом обладает установленным минимумом теоретических знаний
Компетенция не освоена	выставляется обучающемуся, если он обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.6 Критерии оценки тестов

Ступени уровней освоения компетенций	Отличительные признаки	Показатель оценки сформированной компетенции
Пороговый	Обучающийся воспроизводит термины, основные понятия, способен определять и давать оценку основным положениям	Не менее 55 % баллов за задания теста.
Продвинутый	Обучающийся выявляет взаимосвязи, классифицирует, упорядочивает, интерпретирует, применяет на практике пройденный материал.	Не менее 75 % баллов за задания теста.
Высокий	Обучающийся анализирует, оценивает, прогнозирует, конструирует.	Не менее 90 % баллов за задания теста.
Компетенция не сформирована	Обучающийся не воспроизводит термины, основные понятия.	Менее 55 % баллов за задания теста.

2.7 Допуск к сдаче зачета

- 1.Посещение занятий. Допускается не более 30 % пропусков по уважительной причине при условии выполнения пропущенного раздела кейса
2. Выполнение кейса.
3. Активное участие в работе на занятиях.

2.8 Критерии оценки защиты кейса

Ступени уровней освоения компетенций	Критерии
Высокий	выставляется обучающемуся, если он четко дает обоснование актуальности выполненного проекта, представляет его характеристики и отличительные особенности по сравнению с аналогами, описывает роль и место проекта в менеджменте организации
Продвинутый	выставляется обучающемуся, если он дает обоснование актуальности выполненного проекта, представляет его характеристики, описывает роль и место проекта в менеджменте
Пороговый	выставляется обучающемуся, если он представляет основные характеристики проекта и его область применения в менеджменте организации
Компетенция не освоена	выставляется обучающемуся, если он обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи кейса

2.5 Критерии оценки на зачете*

Оценка экзаменатора, уровень	Критерии
Высокий уровень	При формировании алгоритма решения поставленных задач, выполнении и защите практических заданий обучающийся показал прочные теоретические знания. Способен обобщать и критически оценивать отечественные и международные практики, формулировать задачи исследования и пути их решения, способен проводить самостоятельные исследования в соответствии с разработанной программой, демонстрирует умение самостоятельно решать конкретные задачи повышенной сложности, делать обоснованные выводы
Продвинутый уровень	При формировании алгоритма решения поставленных задач, выполнении и защите практических заданий обучающийся показал достаточные теоретические знания. Способен обобщать и критически оценивать отечественные и международные практики, формулировать задачи исследования и пути их решения, способен проводить самостоятельные исследования в соответствии с разработанной программой, демонстрирует умение самостоятельно решать конкретные задачи повышенной сложности, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты
Пороговый уровень	При формировании алгоритма решения поставленных задач, выполнении и защите практических заданий обучающийся показал пороговые теоретические знания. Способен изучать отечественные и международные практики. Демонстрирует умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой, используя рекомендованную справочную литературу
Компетенция не освоена	При выполнении практических заданий и ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных

	положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины.
--	---

*Оценка на зачете, как правило, выставляется по результатам постановки и формирования путей решения задач практических заданий, их практического выполнения и обсуждения полученных результатов. В случае пропуска до 30 % практических занятий по уважительным причинам материалы зачета дополняются теоретическими вопросами. Критерии оценки устного опроса приведены в разделе 2.7.

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

3.1 Вопросы к зачету

1. Дайте характеристику предприятий мясной и молочной отрасли.
2. Перечислите ассортимент продукции, выпускаемой мясной и молочной отраслью.
3. В чем сущность и задачи производственного учета?
4. Назовите принципы организации производственного учета, применяемые на предприятиях мясной и молочной отрасли.
5. Дайте характеристику предприятий, входящих в состав мясо- и молкомбината.
6. Дайте характеристику организационной структуре мясо- и молкомбината.
7. Дайте понятие материального баланса сырья и продуктов. Каковы его основные составляющие?
8. Как произвести расчет сырья и продуктов по цехам?
9. От чего зависят и как рассчитываются массовые выходы основного сырья и вторичных продуктов переработки?
10. Как рассчитать массу готовых субпродуктов I и II категорий?
11. Составьте материальный баланс производства топленых жиров.
12. Как ведут расчет расхода вспомогательного сырья и материалов?
13. Составьте материальный баланс производства.
14. Охарактеризуйте технологические связи холодильника мясокомбината.
15. Что относят к основному и вспомогательному сырью мясоперерабатывающего и молокоперерабатывающего производства?
16. Приведите ассортимент производства полуфабрикатов. Укажите основные потери и точки контроля.
17. Что можно определить на основе анализа материального баланса производства?
18. Что такое норма и нормативы? Какое значение в учете сырья и продуктов они имеют?
19. Приведите схему нормативной калькуляции и накопления затрат. Раскройте понятие передела и незавершенного производства в технологии мясных и молочных продуктов.
20. Из чего складываются потери при транспортировке сырья и продуктов?
21. Из чего складываются материальные затраты производства?
22. Какие методы учета расходов применяются в промышленном производстве?
23. Дайте характеристику производственной структуры предприятия. Чем она определяется?

3.2 Вопросы для собеседования на лекциях

1. Сформулируйте задачи, которые решают автоматизированные информационные технологии.

2. Как организована служба информационного обеспечения на предприятиях мясной и молочной отрасли?
3. Расскажите об организации информационных уровней и потоках движения информации между ними.
4. Дайте характеристику модели автоматизированной системы учета товарно-материальных ценностей в технологических процессах.
5. Дайте характеристику программных средств на рынке программ по учету пищевых продуктов.
6. Дайте характеристику основным способам создания автоматизированных систем учета на предприятиях мясной и молочной отрасли.

3.3 Вопросы для собеседования на практических занятиях

1. Цель учета и отчетности на складе готовой продукции.
2. Виды потерь материальных ценностей на складе готовой продукции.
3. Правила списания недостачи.
4. Какие можно предусмотреть организационно-управленческие решения по материалам инвентаризации на складе?
5. Какие условия должны соблюдаться на складе готовой продукции для обеспечения сохранности продукции
6. Нормы расхода вторичного молочного сырья на выпуск нежирной молочной продукции и при реализации сырья.
7. Основы производственного учета.
8. Нормативный метод учета по рапортам. Движение сырья.
9. Нормы потерь по основным и дополнительным операциям при выработке молочных продуктов (на примере сливок, сметаны, кисломолочных напитков).
10. Определить нормы расхода сырья для: а) варенца 2,5%-ной жирности. в) ряженки 4% -ной жирности при готовом объеме переработки сырья 30 тыс. т/год. Упаковка продукта в бумажные пакеты «Пюр-пак» по 0,5л.
11. Пересчитать нормы расхода сырья в показатели молока базисной жирности для варенца и ряженки; если Жм = 4,75%, ЖсЛ = 20 %, Нб Сл.= 5,8 кг. Если: А) закваска для кисломолочных напитков являлась сухим бактериальным концентратом; В) закваска для кисломолочных напитков выработана на основе обезжиренного молока, выработанного в этом же цехе.
12. Основное уравнение материального баланса.
13. Степень использования основных частей молока при выработке белковых молочных продуктов.
14. Дать определение показателю «выход готового продукта» (теоретический, нормативный, фактический).
15. Сущность и понятие «степень перехода» составных частей молока при выработке молочных продуктов.
16. Нормативный метод расхода сырья в сыродельной отрасли.
17. Пути снижения усушки при хранении полутвердых сыров.
18. Нормы выхода сыворотки и пахты при производстве творога, сыра, казеина, масла.

3.4 Тестовые задания

Стандарт – документ, в котором в целях ... многократного использования устанавливаются характеристики продукции

- добровольного;
- обязательного;

- предполагаемого;
- целевого.

.....— нормативный документ, представляющий систематизированный свод наименований и кодов классификационных группировок и (или) объектов классификации

- *классификатор*;
- товарная номенклатура;
- промышленный ассортимент;
- торговый ассортимент

В зависимости от сферы действия различают стандарты разного статуса или категории:

- *международный стандарт*;
- отраслевой стандарт;
- *национальный стандарт*;
- *стандарты организаций*.

Технический регламент – документ, который устанавливает ... для применения и исполнения требования к продукции

- добровольные;
- *обязательные*;
- предполагаемые;
- целевые.

К документам в области стандартизации, используемым на территории Российской Федерации, относятся:

- *национальные стандарты*;
- *стандарты организаций*;
- отраслевые стандарты;
- *технические условия*.

.....— 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.

- *правила (нормы) по стандартизации*;
- стандарты на методы контроля;
- рекомендации по стандартизации;
- кодекс установившейся практики

Порядок разработки, утверждения, учета, изменения и отмены стандартов организаций устанавливаются

- национальным стандартом;
- правилами стандартизации;
- *организацией самостоятельно*;
- технический комитет по стандартизации

..... – документ, который устанавливает обязательные для применения и исполнения требования к продукции

- национальный стандарт;
- технические условия;
- международный стандарт;

-технический регламент.

Производственный учет – это:

1.подсистема финансового учета, направленная на изыскание резервов повышения эффективности финансово-хозяйственной деятельности

- 2.особый вид учета, направленный на снижение бремени налогообложения
- 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

Предметом управленческого учета является:

- 1.отчетность организации, передаваемая внешним пользователям информации
- 2.коммерческая деятельность организации с целью оптимизации налогообложения
- 3.*производственная и сбытовая деятельность, а также налогообложение*
- 4.производственная, коммерческо-сбытовая и инвестиционная деятельность организации и ее структурных подразделений в процессе всего цикла управления

.Производственный учет является:

- 1.*составной частью финансового учета*
- 2.составной частью управленческого учета
- 3.составной частью налогового учета
- 4.системой информации о затратах организации

Потребителями информации управленческого учета являются:

- 1.*менеджеры организации*
- 2.налоговая инспекция
- 3.кредитные организации при выдаче предприятию кредитов
- 4.внутренние и внешние пользователи информации

Историческими предшественниками управленческого учета являются:

- 1.оперативный учет
- 2.статистический учет
- 3.налоговый учет
- 4.*калькуляционный и производственный учет*

Процесс производства — это совокупность операций, связанных с:

- 1.заготовлением предметов труда
- 2.*производством продукции, работ и услуг*
- 3.заготовлением средств труда
- 4.продажей продукции, работ и услуг

В бухгалтерском учете производственные расходы группируются:

- 1.по элементам
- 2.*по статьям*
- 3.по элементам и статьям

.Калькуляция — это:

- 1.способ исчисления доходности продаж
- 2.способ исчисления рентабельности основных производственных фондов
- 3.способ распределения дивидендов между акционерами
- 4.*способ исчисления себестоимости единицы продукции, работ и услуг*

Полуфабрикаты — это:

- 1.материальные ценности, не законченные технологической обработкой
- 2.*материальные ценности, предназначенные для дальнейшей обработки на том же предприятии*
- 3.материальные ценности, не дошедшие до полной готовности, но предназначенные для реализации сторонним организациям и лицам

По отношению к объему производства и продаж затраты подразделяются на:

- 1.постоянные и переменные
- 2.прямые и косвенные
- 3.*основные и накладные*
- 4.продукт и периодические

Продукция называется готовой при:

- 1.*окончании производственного цикла в соответствии с технологическим режимом ее изготовления*
- 2.приемке продукции в соответствии с установленными техническими параметрами и другими стандартами, используемыми в организации
- 3.документальном оформлении и сдаче продукции на склад
- 4.выполнении всех вышеперечисленных условий

При превышении плановой себестоимости продукции (работ, услуг) над фактической списание калькуляционной разницы осуществляется методом

- 1.дополнительной записи
- 2.красного сторно
- 3.*корректируемым*

Документированная информация системы менеджмента качества необходима:

- для выполнения требований ГОСТ Р ИСО 9001-2015;
- *обеспечения результативности системы менеджмента качества;*
- реализации принципов стандартизации в организации;
- повышения конкурентоспособности организации.

При создании и актуализации документированной информации организация должна соответствующим образом обеспечить:

- *идентификацию и описание (название, дата, автор, ссылочный номер);*
- *формат и носитель;*
- *анализ и одобрение с точки зрения пригодности и адекватности;*
- анализ на соответствие требованиям к формату стандарта организации.

Стандарты организации могут разрабатываться:

- *на применяемые в данной организации продукцию, процессы;*
- *оказываемые в ней услуги;*
- *документированные процедуры систем менеджмента качества;*
- продукцию, поставляемую данной организацией на внутренний и внешний рынок.

Стандарты организации утверждает:

- *приказом руководитель организации;*
- *личной подписью на титульном листе руководитель организации;*
- председатель технического комитета по стандартизации;

- руководитель проектного технического комитета по стандартизации.

3.5 Задания кейса

1. Партия говядины второй категории замораживалась в морозильной камере. Масса мяса, выгруженного из камеры, составила 982 килограмма. Норма усушки при замораживании парного мяса установлена 1,85%.

Определить массу продукта, загруженного в морозильную камеру.

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

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:

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

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

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

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

4. Пересчет значения фактической массы нетто молока-сырья в значения условной массы нетто по базисной общероссийской норме массовой доли жира (3,4%):

$$Кмб=(Кпр \cdot Жф) /3,4$$

где Кпр – фактическое значение массы нетто продукта, кг;

Жф – фактическое значение массовой доли жира продукта, %;

3,4 – российский показатель базисной массовой доли жира продукта

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%.

Определить условное значение массы нетто молока и сливок в пересчете на жир и белок – базисные; пересчитать сливки на массовую долю жира – 10%.

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.

6. Колбасный цех Бобровского мясокомбината выпускает и продает полукопченую 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.

4. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

4.1 Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся П ВГАУ 1.1.01 – 2017

4.2 Методические указания по проведению текущего контроля

1.	Сроки проведения текущего контроля	На практических занятиях
2.	Место и время проведения текущего контроля	В учебной аудитории в течение практического занятия
3.	Требования к техническому оснащению аудитории	В соответствии с ОП ВО и рабочей программой
4.	Ф.И.О. преподавателя, проводящего процедуру контроля	Дерканосова Н.М.
5.	Вид и форма заданий	Собеседование, опрос
6.	Время для выполнения заданий	В течение занятия
7.	Возможность использования дополнительных материалов	Обучающийся может пользоваться дополнительными материалами
8.	Ф.И.О. преподавателя, обрабатывающего результаты	Дерканосова Н.М.
9.	Методы оценки результатов	Экспертный
10.	Предъявление результатов	Оценка выставляется в журнал/доводится до сведения обучающихся в течение занятия
11.	Апелляция результатов	В порядке, установленном нормативными документами, регулируемыми образовательный процесс в ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ