

**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.02.02      Производственный контроль на предприятиях отрасли**

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 осуществления производственного контроля, а также контроля за использованием материальных ресурсов и денежных средств

### 1.2. Задачи дисциплины

-изучить общие принципы производственного контроля, документирования фактов хозяйственной жизни;

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

### 1.3. Предмет дисциплины

Вопросы организации производственного контроля 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 контроля на предприятиях отрасли.** Характеристика основных типов предприятий. Ассортимент выпускаемых продуктов и значение в питании населения. Задачи производственного контроля 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 контроль.** Современные концепции производственного контроля. Виды контроля, приемы и способы ведения в условиях рыночной экономики. Производственный контроль как важнейший элемент управления предприятием производствен-

ного учета в снабженческо-заготовительной деятельности. Организация заготовок сырья на мясоперерабатывающих предприятиях. Контроль производственных запасов.

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

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

## 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 контроля на предприятиях отрасли | 15                |    | 22        | 20           |
| Раздел 2. Производственный контроль                                                      | 15                |    | 20        | 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 контроля на предприятиях отрасли | 2                 |    | 2        | 40           |
| Раздел 2. Производственный контроль                                                      | 2                 |    | 4        | 57,85        |
| <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

| № п/п                                                                                    | Тема самостоятельной работы                       | Учебно-методическое обеспечение                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Объём, ч       |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------|
|                                                                                          |                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | форма обучения |       |
|                                                                                          |                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | очная          | очная |
| Раздел 1. Основы организации и задачи производственного контроля на предприятиях отрасли |                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                |       |
| 1                                                                                        | Основные типы предприятий молочной промышленности | Голубева, Л. В.<br>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 заведений, обучающихся по направле- | 20             | 40    |

| №<br>п/<br>п                           | Тема самостоятельной<br>работы     | Учебно-методическое обеспечение                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Объём, ч       |           |
|----------------------------------------|------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------|
|                                        |                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | форма обучения |           |
|                                        |                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | очная          | очная     |
|                                        |                                    | нию 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>20</b>      | <b>40</b> |
| <b>Раздел 2. Производственный учет</b> |                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                |           |
| 1                                      | Контроль 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 .— <a href="http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=60190">URL:http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=60190</a> . (С.8-16) | 10             | 30        |
| 2                                      | Виды производственного контроля    | 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 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. 29-100)                                                                                                                       | 5,85           | 27,85     |

| №<br>п/<br>п       | Тема самостоятельной<br>работы | Учебно-методическое обеспечение | Объём, ч       |       |
|--------------------|--------------------------------|---------------------------------|----------------|-------|
|                    |                                |                                 | форма обучения |       |
|                    |                                |                                 | очная          | очная |
| Итого по разделу 2 |                                |                                 | 15,85          | 97,85 |
| Всего              |                                |                                 | 35,85          | 97,85 |

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

### 5.1. Этапы формирования компетенций

| Подраздел дисциплины                                                                     | Компетенция | Индикатор достижения компетенции |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------------------------------|
| Раздел 1. Основы организации и задачи производственного контроля на предприятиях отрасли | ПК-1        | ЗЗ, У 3 ,Н5                      |
|                                                                                          | ПК-3        | З1, У4, Н2                       |
| Раздел 2. Производственный контроль                                                      | ПК-1        | ЗЗ, У 3 ,Н5                      |
|                                                                                          | ПК-3        | З1, 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.<br>2. Перечислите ассортимент продукции, выпускаемой мясной и молочной отраслью.                         | ПК-1        | 33  |
|   |                                                                                                                                                                         | ПК-3        | 31  |
| 2 | 3. В чем сущность и задачи производственного учета?<br>4. Назовите принципы организации производственного учета, применяемые на предприятиях мясной и молочной отрасли. | ПК-1        | 33  |
|   |                                                                                                                                                                         | 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                                                                                                                    | ПК-3        | 31  |

|    |                                                                                                                                                                     |      |    |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|----|
|    | категорий?                                                                                                                                                          |      |    |
| 10 | 11. Составьте материальный баланс производства теплых 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 | <p>Стандарт – документ, в котором в целях .... многократного использования устанавливаются характеристики продукции</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- добровольного;</li> <li>- обязательного;</li> <li>- предполагаемого;</li> <li>- целевого.</li> </ul>                                                                   | ПК-1        | 33  |
| 2 | <p>.....– нормативный документ, представляющий систематизированный свод наименований и кодов классификационных группировок и (или) объектов классификации</p> <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 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | ПК-1        | 33  |

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |      |    |
|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|----|
|   | <p>В зависимости от сферы действия различают стандарты разного статуса или категории:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>международный стандарт;</i></li> <li>- <i>отраслевой стандарт;</i></li> <li>- <i>национальный стандарт;</i></li> <li>- <i>стандарты организаций.</i></li> </ul>                                                                                                                                                                                                                          |      |    |
| 4 | <p>Технический регламент – документ, который устанавливает ... для применения и исполнения требования к продукции</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>добровольные;</i></li> <li>- <i>обязательные;</i></li> <li>- <i>предполагаемые;</i></li> <li>- <i>целевые.</i></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>2.особый вид учета, направленный на снижение бремени налогообложения</p> <p>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</p> | ПК-1 | 33 |
| 10 | <p>Предметом управленческого учета является:</p> <p>1.отчетность организации, передаваемая внешним пользователям информации</p> <p>2.коммерческая деятельность организации с целью оптимизации налогообложения</p> <p><i>3.производственная и сбытовая деятельность, а также налогообложение</i></p> <p>4.производственная, коммерческо-сбытовая и инвестиционная деятельность организации и ее структурных подразделений в процессе всего цикла управления</p>                                             | ПК-3 | 31 |
| 11 | <p>Производственный учет является:</p> <p><i>1.составной частью финансового учета</i></p> <p>2.составной частью управленческого учета</p> <p>3.составной частью налогового учета</p> <p>4.системой информации о затратах организации</p>                                                                                                                                                                                                                                                                    | ПК-1 | 33 |
| 12 | <p>Потребителями информации управленческого учета являются:</p> <p><i>1.менеджеры организации</i></p> <p>2.налоговая инспекция</p> <p>3.кредитные организации при выдаче предприятию кредитов</p> <p>4.внутренние и внешние пользователи информации</p>                                                                                                                                                                                                                                                     | ПК-3 | 31 |
| 13 | <p>Историческими предшественниками управленческого учета являются:</p> <p>1.оперативный учет</p> <p>2.статистический учет</p> <p>3.налоговый учет</p> <p><i>4.калькуляционный и производственный учет</i></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                               | ПК-1 | 33 |
| 14 | <p>Процесс производства — это совокупность операций, связанных с:</p> <p>1.заготовлением предметов труда</p> <p><i>2.производством продукции, работ и услуг</i></p> <p>3.заготовлением средств труда</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | ПК-3 | 31 |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |      |    |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|----|
|    | 4.продажей продукции, работ и услуг                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |      |    |
| 15 | В бухгалтерском учете производственные расходы группируются:<br>1.по элементам<br>2. <i>по статьям</i><br>3.по элементам и статьям                                                                                                                                                                                                                                                    | ПК-1 | 33 |
| 16 | .Калькуляция — это:<br>1.способ исчисления доходности продаж<br>2.способ исчисления рентабельности основных производственных фондов<br>3.способ распределения дивидендов между акционерами<br>4. <i>способ исчисления себестоимости единицы продукции, работ и услуг</i>                                                                                                              | ПК-3 | 31 |
| 17 | Полуфабрикаты — это:<br>1.материальные ценности, не законченные технологической обработкой<br>2. <i>материальные ценности, предназначенные для дальнейшей обработки на том же предприятии</i><br>3.материальные ценности, не дошедшие до полной готовности, но предназначенные для реализации сторонним организациям и лицам                                                          | ПК-1 | 33 |
| 18 | По отношению к объему производства и продаж 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 соответствии с технологическим режимом ее изготовления</i><br>2.приемке продукции в соответствии с установленными техническими параметрами и другими стандартами, используемыми в организации<br>3.документальном оформлении и сдаче продукции на склад<br>4.выполнении всех вышеперечисленных условий | ПК-1 | 33 |
| 20 | При превышении плановой себестоимости продукции (работ, услуг) над фактической списание калькуляционной разницы осуществляется методом<br>1.дополнительной записи<br>2.красного стержня<br>3. <i>корректируемым</i>                                                                                                                                                                   | ПК-3 | 31 |
| 21 | Документированная информация системы менеджмента качества необходима:<br>- для выполнения требований ГОСТ Р ИСО 9001-2015;<br>- <i>обеспечения результативности системы ме-</i>                                                                                                                                                                                                       | ПК-1 | 33 |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |      |    |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|----|
|    | <p><i>неджмента качества;</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- реализации принципов стандартизации в организации;</li> <li>- повышения конкурентоспособности организации.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                         |      |    |
| 22 | <p>При создании и актуализации документированной информации организация должна соответствующим образом обеспечить:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>идентификацию и описание (название, дата, автор, ссылочный номер);</i></li> <li>- <i>формат и носитель;</i></li> <li>- <i>анализ и одобрение с точки зрения пригодности и адекватности;</i></li> <li>- анализ на соответствие требованиям к формату стандарта организации.</li> </ul> | ПК-3 | 31 |
| 23 | <p>Стандарты организации могут разрабатываться:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>на применяемые в данной организации продукцию, процессы;</i></li> <li>- <i>оказываемые в ней услуги;</i></li> <li>- <i>документированные процедуры систем менеджмента качества;</i></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>- <i>приказом руководитель организации;</i></li> <li>- <i>личной подписью на титульном листе руководитель организации;</i></li> <li>- председатель технического комитета по стандартизации;</li> <li>- руководитель проектного технического комитета по стандартизации</li> </ul>                                                                                        | ПК-3 | 31 |
| 25 | <p>Определенное количество пищевой продукции одного наименования, одинаково упакованной, произведенной одним изготовителем по одному стандарту или иным документам изготовителя в определенный промежуток времени, сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции...</p>                                                                                                                         | ПК-1 | 33 |
| 26 | <p>.....- вид стандарта организации, утвержденный изготовителем продукции или исполнителем работы, услуги</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | ПК-3 | 31 |
| 27 | <p>...- документ по стандартизации, утвержденный юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем для совершенствования производства и обеспечения качества продукции, выполнения работ, оказания услуг</p>                                                                                                                                                                                                                                            | ПК-1 | 33 |
| 28 | <p>Стандарты организаций разрабатываются .....<br/>(кем)</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | ПК-3 | 31 |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |      |    |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|----|
| 29 | <p>Технические условия разрабатываются в следующих случаях</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при отсутствии национального стандарта;</li> <li>2. при изменении технических характеристик продукции тождественной по названию продукции, на которую имеется национальный стандарт;</li> <li>3. при уточнении требований конкретного пищевого продукта</li> <li>4. при установлении дополнительных требований сверх требований, отличных от требований Технических регламентов</li> </ol> | ПК-1 | 33 |
| 30 | Требования, установленные в технических условиях не должны противоречить требованиям .....                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | ПК-3 | 31 |
| 31 | <p>Укажите последовательность размещения указанных разделов в технических условиях:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. требования к качеству и безопасности</li> <li>2. область применения</li> <li>3. методы контроля</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                        | ПК-1 | 33 |
| 32 | <p>При формировании обозначения технических условий на пищевую продукцию указывается:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. год введения в действие ТУ</li> <li>2. год утверждения ТУ</li> <li>3. год окончания срока действия ТУ</li> <li>4. год разработки ТУ</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                  | 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                                                                         | ПК-3        | 31  |

|    |                                                                                                                                            |      |    |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|----|
|    | продукции для обеспечения сохранности продукции                                                                                            |      |    |
| 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 | 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%.<br>Определить массу продукта, загруженного в морозильную камеру.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | ПК-1        | У 3, Н5 |
| 2 | 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | ПК-2        | У2, Н2  |
| 3 | 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 | ПК-2        | У2, Н2  |

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |      |        |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|--------|
|   | <p>говядины второй категории, поступившей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- с температурой от 4,1 до 6°C, норма усушки за 4 суток 0,69</li> <li>- с температурой от 12,1 до 18,0 °C при норме усушки за сутки 0,63</li> <li>- с температурой 35 °C и выше при норме усушки за сутки 0,63</li> </ul> <p>Рассчитать всего усушки при охлаждении, до-охлаждении и хранении в охлажденном состоянии за июль.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |      |        |
| 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 полукопчен-ную 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 про-                                                               |                         | -                 | 3,5,8            | -                                     |

|  |                                                       |  |  |  |  |
|--|-------------------------------------------------------|--|--|--|--|
|  | дукции в соответствии с технологическими инструкциями |  |  |  |  |
|--|-------------------------------------------------------|--|--|--|--|

#### 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                                                                                                                                          | -                       | -                      | 1-5                                  |

|  |                                                                                                                                |  |  |  |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
|  | животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями |  |  |  |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|

## 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

### 6.1. Рекомендуемая литература

| № | Библиографическое описание                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Тип издания | Вид учебной литературы |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------------|
|   | 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 .— <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> >.                                                                                                                        | учебное     | Основное               |
|   | 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: <a href="http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=60190">http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=60190</a> >. | учебное     | Основное               |
|   | 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 .— <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> >.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | учебное     | Основное               |
|   | 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 .— <URL: <a href="http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=45638">http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=45638</a> >.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Учебное     | Дополнительно          |

|  |                                                                                                                                                                                                                                            |               |               |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------|
|  | Кодекс/Техэксперт [Электронный ресурс]: профессиональная информационно-справочная система / Информационно-правовой консорциум "Кодекс", ООО "Информационно-Технологический Партнер" - Санкт-Петербург: Б.и., 2016                          | Учебное       | Дополнительно |
|  | Дерканосова Н.М. Методические указания для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Основы документооборота и отчетности на предприятиях отрасли»/ Н.М. Дерканосова, С.А. Шеламова. – Воронеж. – ВГАУ, 2019. – 11 с.              | Методическое  |               |
|  | 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 A2), 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, pH-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           | 40                 | 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 ин-                                                                                                                                                                                                                         |

|  |  |  |                                                                                                                                                                                                                           |
|--|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  | формационно-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 от-расли                | 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. |
|                                                                                                                                              |                                           |                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                                              |                                           |                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |