



**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ
БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
"ОРЛОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ И.С.ТУРГЕНЕВА"
ИНСТИТУТ БИОТЕХНОЛОГИИ И
БИОИНЖЕНЕРИИ**

Кафедра «Технологии продуктов питания»

Демина Екатерина Николаевна

19.03.03-2017-о-4г

**УЧЁТ СЫРЬЯ, ПРИПАСОВ, МАТЕРИАЛОВ И ГОТОВОЙ
ПРОДУКЦИИ**

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля)

Форма обучения: очная

Направление подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность: Технология молока и молочных продуктов

Орел 2017

Содержание

- 1 Цели и задачи освоения учебной дисциплины (модуля)
- 2 Место дисциплины (модуля) в структуре ООП
- 3 Планируемые результаты обучения по дисциплине
- 4 Структура дисциплины (модуля) и распределение ее трудоемкости
- 5 Содержание дисциплины (модуля)
- 6 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины и учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы
- 7 Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине
- 8 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины
 - 8.1 Основная литература
 - 8.2 Дополнительная литература
- 9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины
- 10 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю)
- 11 Материально-техническое обеспечение дисциплины
- Приложение к рабочей программе

1 Цели и задачи освоения учебной дисциплины (модуля)

Целью дисциплины является изучение существующей системы организации учета и контроля движения сырья и полуфабрикатов на предприятиях молочной промышленности; изучение перечня документов и механизмов документооборота в организации безотходной технологии переработки сырья и получение высококачественной продукции, решение задач производственно-технологической и организационно-управленческой деятельности.

Задачи дисциплины:

- изучение первичного учета сырья;
- нормирование расхода материальных ресурсов;
- учет поступления и расхода сырья на выработку готовой продукции;
- изучение видов и форм учетно-отчетных документов и технологической нормативной документации.

2 Место дисциплины (модуля) в структуре ООП

В соответствии с ФГОС ВО ООП дисциплина «Учет сырья, припасов, материалов и готовой продукции» принадлежит к профессиональному циклу (Б.1), вариативной части, дисциплина по выбору, осваивается в 8 семестре. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е.

Дисциплина «Учет сырья, припасов, материалов и готовой продукции» рассматривает основные первичный учета сырья; нормирование расхода материальных ресурсов; учет поступления и расхода сырья на выработку готовой продукции; изучает виды и формы учетно-отчетных документов и технологической нормативной документации.

Изучение данной дисциплины базируется на знаниях, полученных студентами ранее при изучении таких дисциплин как «Технология молока и молочных продуктов», «Микробиология молока и молочных продуктов».

Успешное освоение данной дисциплины предполагает наличие у студентов умений и навыков по организации учета и контроля движения сырья и полуфабрикатов на предприятиях молочной промышленности; решению задач производственно-технологической и организационно-управленческой деятельности.

Дисциплина «Учет сырья, припасов, материалов и готовой продукции» связана со смежными дисциплинами «Экономика и организация производства», «Технохимический и микробиологический контроль в молочной промышленности».

Дисциплина «Учет сырья, припасов, материалов и готовой продукции» является предшествующей для выполнения курсового проекта и научно-исследовательской работы.

3 Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения учебной дисциплины (модуля)

3 Планируемые результаты обучения по дисциплине

Таблица 1 – Планируемые результаты обучения по дисциплине

<i>Формируемые компетенции</i>		<i>Планируемые результаты обучения по дисциплине</i>	
		Требования к формируемым знаниям, умениям и навыкам	
ОПК-2 2 этап	способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	знать	особенности производства продукции питания специального назначения
		уметь	организовать технологический процесс производства продукции питания специального назначения
ОПК-3 2 этап	способность осуществлять технологический контроль качества готовой продукции	знать	правила пересчета норм на молочные продукты в показателях молока базисной жирности; массоизмерительные приборы, обеспечивающие точность учета масс
		уметь	анализировать отклонения нормативных расходов от фактических
		владеть	методами анализа и систематизации информации; навыками составления инструкций, заявок, отчетов
ПК-6 1 этап	способность обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции	знать	основные нормативные и правовые документы; формы первичного учета сырья
		уметь	обосновать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продуктов животного происхождения
		владеть	методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил

4 Структура учебной дисциплины (модуля) и распределение ее трудоемкости

Таблица 1 – Структура дисциплины и распределение часов

Виды учебной работы	Всего, кол.		За 8 семестр, кол.	
	часов	занятий	часов	занятий
1	2	3	4	5
1 Аудиторные занятия, всего	60	23	60	23
Лекции (лек)	20	10	20	10
Лабораторные занятия (лаб)	20	5	20	5
Практические занятия (пр)	16	8	16	8
2 Самостоятельная работа	52		52	
2.1 Обязательная самостоятельная работа студентов (ОСРС)	52		52	
2.2 Контролируемая самостоятельная работа студентов (КСРС)	0		0	
3 Промежуточный контроль (вид)			Экзамен (36)	
Общая трудоемкость в часах:	144		144	
Общая трудоемкость в зачетных единицах:	4		4	

5 Технологическая карта учебной дисциплины (модуля)

Таблица 3 – Технологическая карта учебной дисциплины (модуля)

Вид и № занятия	Тема занятия	Контактная работа, час.	Самостоятельная работа, час.	Всего, час.
1	2	3	4	5
Семестр №8				
Раздел №1 «Учет цельномолочной продукции»				
лек №1	Лекция: Основы учета сырья Изучаемые вопросы: 1. Основные типы предприятий молочной отрасли. 2. Оборудование для учета молока. 3. Приемка, передача и учет натурального молока- сырья Вопросы для самостоятельного изучения: 1. Определение массы нетто молока-сырья.	2	2	4
лек №2	Лекция: Виды производственного учета Изучаемые вопросы: 1. Нормативный метод учета. 2. Порядок проведения расчетов 3. Пересчет норм расхода сырья при нормативном методе учета. 4. Сравнительные расчеты норм расхода сырья при безцеховой и цеховой структурах производства. Вопросы для самостоятельного изучения: 1. Метод учета по рапортам. 2. Введение общероссийской базисной нормы массовой доли жира молока.	2	2	4
лек №3	Лекция: Учет молока питьевого. Изучаемые вопросы: 1. Определение норм потерь и норм расхода сырья. 2. Расчеты норм расхода сырья в показателях молока базисной жирности.	2	2	4

	3. Расчет и перерасчет рецептур в зависимости от состава сырья. 4. Сравнительные расчеты норм расхода сырья. Вопросы для самостоятельного изучения: 1. Расчет рецептур с учетом массовой доли жира и белка.			
лек №4	Лекция: Учет кисломолочных напитков Изучаемые вопросы: 1. Определение норм потерь и норм расхода сырья. 2. Пересчет норм расхода на кисломолочные продукты. 3. Расчет и перерасчет рецептур в зависимости от состава сырья. 4. Сравнительные расчеты норм расхода сырья. Вопросы для самостоятельного изучения: 1. Расчет рецептур с учетом содержания жира и белка.	2	2	4
лек №5	Лекция: Учет сливок питьевых Изучаемые вопросы: 1. Определение норм потерь и норм расхода сырья. 2. Пересчет норм расхода на сливки 3. Расчет и перерасчет рецептур в зависимости от состава сырья. Вопросы для самостоятельного изучения: 1. Расчет рецептур с учетом содержания жира и белка. 2. Расчет норм расхода сырья при производстве мороженого	2	2	4
лек №6	Лекция: Учет сметаны. Изучаемые вопросы: 1. Определение норм потерь и норм расхода сырья. 2. Пересчет норм расхода на сметану в нормы расхода молока базисной жирности. 3. Расчет и перерасчет рецептур в зависимости от состава сырья. 4. Сравнительные расчеты норм расхода сырья. Вопросы для самостоятельного изучения: 1. Расчет рецептур с учетом содержания жира и белка.	2	2	4
лек №7	Лекция: Учет творога и творожных изделий Изучаемые вопросы: 1. Определение норм потерь и норм расхода сырья. 2. Пересчет норм расхода на творожные изделия и полуфабрикаты	2	2	4

	творожные в молоко базисной жирности. 3. Производственный учет: творог и творожные изделия 4. Расчет и перерасчет рецептур в зависимости от состава сырья. Вопросы для самостоятельного изучения: 1. Сравнительные расчеты норм расхода сырья.			
лаб №1	Учет и отчетность при закупке сырья	4	4	8
лаб №2	Порядок расчета норм расхода и норм потерь сырья в цельномолочном производстве	4	4	8
пр №1	Учет молока питьевого	4	4	8
пр №2	Учет кисломолочных напитков	2	2	4
пр №3	Учет сливок питьевых	2	2	4
пр №4	Учет сметаны	2	2	4
пр №5	Учет творога и творожных изделий	2	2	4
Итого по разделу:		34	34	68
Раздел №2 «Учет масла, вторичного сырья, молочных консервов и сыров»				
лек №8	Лекция: Учет масла и мороженого Изучаемые вопросы: 1. Определение норм потерь и норм расхода сырья. 2. Производственные расчеты при выработке спредов. 3. Учет мороженого. Вопросы для самостоятельного изучения: 1. Нормы расхода сырья при выработке масла сливочного.	2	2	4
лек №9	Лекция: Учет молочных продуктов на основе обезжиренного молока, пахты и сыворотки. Изучаемые вопросы: 1. Определение норм потерь и норм расхода сырья. 2. Молочная сыворотка. 3. Пахта. 4. Обезжиренное молоко. Вопросы для самостоятельного изучения: 1. Сравнительные расчеты норм расхода сырья.	2	2	4
лек №10	Лекция: Учет сгущенных и сухих молочных продуктов. Изучаемые вопросы:	2	2	4

	1. Определение норм потерь и норм расхода сырья. 2. Производственные расчеты: составление и разделение смесей. 3. Расчет нормализованных смесей с использованием СОМ и сухой пахты. Вопросы для самостоятельного изучения: 1. Расчет и перерасчет рецептур в зависимости от состава сырья.			
лек №11	Лекция: Учет сыра Изучаемые вопросы: 1. Нормы расхода сырья при производстве сырв. 2. Пересчет норм расхода на сыр в молоко базисной жирности Вопросы для самостоятельного изучения: 1. Применение нормативного метода учета при производстве сыров.	2	2	4
лаб №3	Порядок расчета норм расхода и норм потерь сырья в маслodelии	4	2	4
лаб №4	Порядок расчета норм расхода и норм потерь сырья в сыроделии	4	2	4
лаб №5	Ведение рапортов, журналов П-16 мол и П-17 мол	4	2	4
пр №6	Учет масла и мороженого	2	4	8
пр №7	Учет молочных продуктов на основе обезжиренного молока, пахты и сыворотки	2	4	8
пр №8	Учет молочных консервов	2	4	8
пр №9	Учет в сыроделии	2	4	8
Итого по разделу:		28	30	60
Промежуточная аттестация: экзамен			20	20
Итого по семестру:		62	62	144
Итого по дисциплине:		62	62	144

6 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины и учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Для реализации способностей и более глубокого освоения дисциплины предусмотрены следующие виды самостоятельной работы: текущая и проблемно-ориентированная.

Текущая работа по освоению дисциплины, направленная на углубление и закрепление знаний студента, развитие практических умений включает:

- работу с лекционным материалом, поиск и обзор литературы и электронных источников информации по индивидуальному заданию;
- опережающую самостоятельную работу;
- изучение тем, вынесенных на самостоятельную проработку;
- подготовку к лабораторным и практическим занятиям;
- подготовку к экзамену.

Творческая проблемно-ориентированная работа, предусматривает:

- исследовательскую работу и участие в научных студенческих конкурсах, конференциях, семинарах и олимпиадах;
- анализ научных публикаций по тематике, определенной преподавателем;
- поиск, анализ, структурирование и презентацию информации по теме занятий;
- углубленное изучение вопросов по тематике лабораторных и практических работ.

Занятия по дисциплине «Учет сырья, припасов, материалов и готовой продукции» должны проводиться на базе кафедры Технологии продуктов питания.

Начинать изучение дисциплины необходимо с ознакомления с целями и задачами дисциплины. В процессе учебы студенты используют ранее полученные и приобретенные знания и умения. Далее следует проработать отдельные вопросы по предложенным источникам литературы. Все неясные вопросы по дисциплине обучающийся может разрешить на консультациях, проводимых по расписанию. При подготовке к практическим занятиям и контрольной работе обучающийся в обязательном порядке изучает теоретический материал в соответствии с перечнем основной учебной литературы и методическими указаниями:

1. Кокшарова Т.Е. Сырьевые расчеты [Электронный ресурс]: Методические указания по выполнению сырьевых расчетов. - Улан-Удэ: Изд-во ВСГТУ, 2010 – 30 с. Режим доступа: http://www.studmed.ru/koksharova-te-syrevye-raschety_971bad1953d.html

7 Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Фонд оценочных средств представлен в Приложении к рабочей программе.

8 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

8.1 Основная литература

1. Голубева Л. В. Производственный учет и отчетность в молочной отрасли : учеб. пособие [Электронный ресурс] / Л. В. Голубева, О. И. Долматова. — СПб.: ГИОРД, 2010. - 634 с. - Режим доступа: <https://www.twirpx.com/file/2374427/>
2. Васильева, Р.А. Производственный учет и отчетность на предприятиях молочной промышленности [Электронный ресурс]/ Р. А. Васильева. Улан-Удэ: Изд-во ВСГТУ, 2006. - 170 с. - Режим доступа: http://window.edu.ru/resource/641/40641/files/mtd_mlk47.pdf.

8.2 Дополнительная литература

3. Забодалова Л.А., Надточий Л.А. Учёт затрат при производстве различных видов молочных продуктов [Электронный ресурс]: Учеб.-метод. пособие. – СПб.: Университет ИТМО; ИХиБТ, 2015. –39 с. – Режим доступа: <http://books.ifmo.ru/file/pdf/1756.pdf>
4. Кокшарова Т.Е. Сырьевые расчеты [Электронный ресурс]: Методические указания по выполнению сырьевых расчетов. - Улан-Удэ: Изд-во ВСГТУ, 2010 – 30 с. Режим доступа: http://www.studmed.ru/koksharova-te-syrevye-raschety_971bad1953d.html
5. Тихомирова Н.А. Технология и организация производства молока и молочных продуктов [Электронный ресурс]. - М.: ДеЛи принт, 2007. — 560 с.- Режим доступа: http://www.studmed.ru/tihomirova-na-tehnologiya-i-organizaciya-proizvodstva-moloka-i-molochnyh-produktov_7ee282683fe.html
6. Храмова В.Н. Технологические расчеты в молочной отрасли [Электронный ресурс]: 260303.65: учеб. пособие / В.Н. Храмова, О.П. Серова, А.А. Короткова; ВолгГТУ. – Волгоград, 2010. – 48 с.- Режим доступа: http://www.studmed.ru/hramova-vn-tehnologicheskie-raschety-molochnoy-otrasli_20c89034b08.html

9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

В ходе реализации целей и задач учебной дисциплины, обучающиеся могут при необходимости использовать возможности информационно-справочных систем, электронных библиотек и архивов ФГБОУ ВО «Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева»:

- ЭБС «Университетская библиотека онлайн» [<http://www.biblioclub.ru/>]
- ЭБОР [<http://elib.oreluniver.ru/>]
- ЭБС «Лань» [<http://www.e.lanbook.com/>]
- ЭБС «IPRbooks» [<http://www.iprbookshop.ru/>]

Электронная библиотека eLibrary [<http://elibrary.ru/>]

ЭБС «Академия» [<http://www.academia-moscow.ru>]

ЭБС «Книгафонд» [<http://www.knigafund.ru/>]

Национальный цифровой ресурс РУКОНТ [<http://rucont.ru/>]

«Библиотека Литрес» [<http://biblio.litres.ru>]

База данных Scopus [<http://www.scopus.com/>]

Web of Science Core Collection [<http://www.apps.webofknowledge.com/>]

10 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Операционные системы Windows Vista, Windows Professional 7, Windows Professional 8.

Пакет программ OpenOffice.

Интернет-браузеры Mozilla Firefox, Google Chrome, Opera (крайние версии) и др.

Программа просмотра файлов формата Djview (крайняя версия).

Программа просмотра файлов формата .pdf Acrobat Reader (крайняя версия).

Программа просмотра файлов формата .doc и .docx Microsoft Office Word Viewer (крайняя версия).

Пакет программ семейства MS Office: Office Professional Plus (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access).

11 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Материально-техническая база учебной дисциплины «Учет сырья, припасов, материалов и готовой продукции» включает специальное помещение, представляющее собой лабораторию Технология молока и молочных продуктов для проведения занятий лекционного типа, занятий лабораторного и практического типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, предусмотренных учебным планом.

Лаборатория укомплектована специализированной мебелью и техническими средствами обучения: спектрофотометр СФ-2000, весы аналитические РР-200D1, весы лабораторные ЕК200i, термостат ТС-1/80, рН-метр, фотометр КФК 5М, микроскоп Биомед1, влагомер ПИВИ-1, центрифуга лабораторная ОПН-3,02, титровальная установка, анализатор качества молока «Клевер-1», хроматограф, гомогенизатор, шкаф сушильный ШСУ, колбонагреватели LT, структурометры СТ-1, СТ-1М, СТ-2, электроплитка с закрытой спиралью, лабораторная посуда. Имеется доступ к сети Интернет по выделенной линии, комплект мультимедийного оборудования, компьютер Pentium III 560/ 64-128/ 3,6-13 Gb – (5)

ПРИЛОЖЕНИЕ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине

Учет сырья, припасов, материалов и готовой продукции

Направление подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность: Технология молока и молочных продуктов

Орёл 2017

1 Перечень оценочных средств и их соответствие планируемым результатам обучения по дисциплине

Форма аттестации	Оценочные средства	Планируемые результаты обучения (индикаторы достижения компетенций)
Экзамен	Комплект экзаменационных билетов	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - особенности производства продукции питания специального назначения (З (ОПК-2) – II); - правила пересчета норм на молочные продукты в показателях молока базисной жирности; массоизмерительные приборы, обеспечивающие точность учета масс (З (ОПК-3) – II); - основные нормативные и правовые документы; формы первичного учета сырья (З (ПК-6) – I); <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовать технологический процесс производства продукции питания специального назначения (У (ОПК-2) – II); - анализировать отклонения нормативных расходов от фактических (У (ОПК-3) – II); - обосновать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продуктов животного происхождения (У (ПК-6) – I); <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами анализа и систематизации информации; навыками составления инструкций, заявок, отчетов (В (ОПК-3) – II) - методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил (В (ПК-6) – I);

2 Критерии и шкалы оценивания

Вид контроля	Форма аттестации	Оценочные средства	Критерии оценивания для промежуточной аттестации	Шкала оценивания (баллы)
Промежуточная аттестация	Экзамен	Комплект экзаменационных билетов	<p>Студент демонстрирует полное понимание проблемы, то есть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - четко знает особенности производства продукции питания специального назначения; правила пересчета норм на молочные продукты в показателях молока базисной жирности; массоизмерительные приборы, обеспечивающие поточность учета масс; основные нормативные и правовые документы; формы первичного учета сырья; - умеет полностью организовать технологический процесс производства продукции питания специального назначения; анализировать отклонения нормативных расходов от фактических; обосновать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продуктов животного происхождения; - четко владеет методами анализа и систематизации информации; навыками составления инструкций, заявок, отчетов; методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил 	34-40 – «5» отлично
			<p>Студент демонстрирует значительное понимание проблемы, то есть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - достаточно хорошо знает особенности производства продукции питания специального назначения; правила пересчета норм на молочные продукты в показателях молока базисной жирности; массоизмерительные приборы, обеспечивающие поточность учета масс; основные нормативные и правовые документы; формы первичного учета сырья; - достаточно хорошо умеет организовать технологический процесс производства продукции питания специального назначения; анализировать отклонения нормативных расходов от фактических; обосновать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продуктов животного происхождения; - достаточно хорошо владеет методами анализа и систематизации информации; навыками составления инструкций, заявок, отчетов; методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов 	26-33 – «4» хорошо

			правил	
			<p>Студент демонстрирует частичное понимание проблемы, то есть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - частично знает особенности производства продукции питания специального назначения; правила пересчета норм на молочные продукты в показателях молока базисной жирности; массоизмерительные приборы, обеспечивающие поточность учета масс; основные нормативные и правовые документы; формы первичного учета сырья; - частично умеет организовать технологический процесс производства продукции питания специального назначения; анализировать отклонения нормативных расходов от фактических; обосновать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продуктов животного происхождения; - частично владеет методами анализа и систематизации информации; навыками составления инструкций, заявок, отчетов; методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил 	21-25 – «3» удовлетворительно
			<p>Студент демонстрирует непонимание проблемы, то есть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - совершенно не знает особенности производства продукции питания специального назначения; правила пересчета норм на молочные продукты в показателях молока базисной жирности; массоизмерительные приборы, обеспечивающие поточность учета масс; основные нормативные и правовые документы; формы первичного учета сырья; - совершенно не умеет организовать технологический процесс производства продукции питания специального назначения; анализировать отклонения нормативных расходов от фактических; обосновать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продуктов животного происхождения; - совершенно не владеет методами анализа и систематизации информации; навыками составления инструкций, заявок, отчетов; методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил 	0-20 – «2» неудовлетворительно

3. Типовые оценочные средства

Промежуточная аттестация по дисциплине – экзамен в устной форме.

Время и место проведения экзамена устанавливается в соответствии с расписанием экзаменационной сессии.

Продолжительность работы – 1 час 30 минут.

Экзаменационный билет состоит из двух частей, предполагающих устное собеседование по двум вопросам

№	Структура экзаменационной работы	Разделы, содержание дисциплины	Проверяемые результаты обучения	Критерии оценки	Макс. балл
1-2	Теоретические вопросы билета	Учет цельномолочной продукции; учет масла, вторичного сырья, молочных консервов и сыров	З (ОПК-2) – II З (ОПК-3) – II З (ПК-6) – I У (ОПК-2) – II У (ОПК-3) – II У (ПК-6) – I В (ОПК-3) – II В (ПК-6) – I	Оценивается уровень теоретических знаний и умения их использовать применительно к конкретным ситуациям. 20 баллов ставится, когда студент демонстрирует полные и глубокие знания материала дисциплины, логично и аргументировано отвечает на поставленный вопрос, а также дополнительные вопросы (получены ответы на более 85% заданных вопросов). 15-19 баллов ставится, когда студент показывает глубокие знания материала дисциплины, грамотно его излагает, достаточно полно отвечает на поставленный вопрос и дополнительные вопросы, умело формулирует выводы, допуская незначительные погрешности (получены положительные ответы на 71-85% заданных вопросов). 10-14 баллов ставится, когда студент показывает достаточные, но неглубокие знания материала дисциплины; при ответе не допускает грубых ошибок или противоречий, однако в формулировании ответа отсутствует должная связь между анализом, аргументацией и выводами, для получения правильного ответа требуется уточняющие вопросы (получены положительные ответы на 51-70 % заданных вопросов). 0-9 баллов ставится, когда студент допускает грубые ошибки в ответах на экзаменационные вопросы; демонстрирует непонимание сущности излагаемых вопросов (на 50% и более вопросов, связанных с ними нет ответа).	20+20

4. Перечень типовых теоретических вопросов

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

- 41. Молочная сыворотка.
- 42. Пахта.
- 43. Обезжиренное молоко.
- 44. Сравнительные расчеты норм расхода сырья. 2
- 45. Определение норм потерь и норм расхода сырья.
- 46. Производственные расчеты: составление и разделение смесей.
- 47. Расчет нормализованных смесей с использованием СОМ и сухой пахты.
- 48. Расчет и перерасчет рецептур в зависимости от состава сырья. 2
- 49. Нормы расхода сырья при производстве сыров.
- 50. Пересчет норм расхода на сыр в молоко базисной жирности
- 51. Применение нормативного метода учета при производстве сыров

5. Макет экзаменационного билета

Утверждаю:

Зав. кафедрой

к.т.н., доцент

Н.А. Березина

«___» _____ 20__ г.

19.03.03

4 курс о

ФГБОУ ВО «Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева»

Институт биотехнологии и бионженерии

Кафедра технологии продуктов питания

Дисциплина «Учет сырья, припасов, материалов и готовой продукции»

Билет № 1

- 1) Определение норм потерь и норм расхода сырья. (20 б.)
- 2) Производственные расчеты: составление и разделение смесей. (20 б.)

Разработал:

Доцент, к.т.н. _____ Е.Н. Демина

Рассмотрены и одобрены на заседании кафедры

«__» _____ 20__ г.

Протокол № ____