



**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 И ОТЧЁТНОСТЬ НА ПРЕДПРИЯТИИ МОЛОЧНОЙ
ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

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 и отчетность на предприятии молочной промышленности» принадлежит к профессиональному циклу (Б.1), вариативной части, дисциплина по выбору, осваивается в 8 семестре. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е.

Дисциплина «Учет и отчетность на предприятии молочной промышленности» 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 и отчетность на предприятиях молочной промышленности» связана со смежными дисциплинами «Экономика и организация производства», «Технохимический и микробиологический контроль в молочной промышленности».

Дисциплина «Учет и отчетность на предприятии молочной промышленности» 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. 3. Расчет и перерасчет рецептур в зависимости от состава сырья. | 2 | 2 | 4 |

| | | | | |
|--------|---|---|---|---|
| | 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 творожные в молоко базисной жирности. | 2 | 2 | 4 |

| | | | | |
|---|--|-----------|-----------|-----------|
| | 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: 1. Определение норм потерь и норм расхода сырья. | 2 | 2 | 4 |

| | | | | |
|-----------------------------------|---|----|----|-----|
| | 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 маслоделии | 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 и отчетность на предприятии молочной промышленности» 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 и отчетность на предприятиях молочной промышленности» включает специальное помещение, представляющее собой лабораторию Технологии 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 ЛТ, 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 и отчетность на предприятии молочной промышленности

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 | Оценочные | Критерии оценивания для промежуточной аттестации | Шкала |
|--------------|-------|-----------|--|-------|
|--------------|-------|-----------|--|-------|

| | аттестации | средства | | 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 правил | 26-33 – «4» хорошо |
| | | | Студент демонстрирует частичное понимание проблемы, то есть: | 21-25 – «3» |

| | | | | |
|--|--|--|--|-----------------------------------|
| | | | <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 | 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 и отчетность на предприятии молочной промышленности»

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 № _