

Минобрнауки России
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ Василенко В.Н.
(подпись) (Ф.И.О.)

«25» мая 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения
(наименование дисциплины (модуля))

Направление подготовки

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль)

Технологии продуктов животного происхождения

Квалификация выпускника

бакалавр

Воронеж

1. Цели и задачи дисциплины

Целями освоения дисциплины «Учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения» является приобретение студентами знаний, необходимых для производственно-технологической деятельности в области технологии продуктов животного происхождения.

Задачи дисциплины:

- использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе;
 - обрабатывать текущую производственную информацию,
 - анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции;
 - владение современными информационными технологиями,
 - использование сетевых компьютерных технологий и баз данных в своей предметной области, пакетов прикладных программ для выполнения необходимых расчетов.
 - обработка и анализ экспериментов с использованием сетевых компьютерных технологий и баз данных, пакетов прикладных программ.
- производственно-технологическая деятельность:
- выполнение мероприятий по обеспечению контроля производственного процесса посредством использования нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил
 - планирование работы персонала с применением современных информационных технологий,
 - формирование целей проекта (программы), решение задач, критериев и показателей достижения целей, построение структуры их взаимосвязей.

2. Перечень планируемых результатов обучения, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате освоения дисциплины в соответствии с предусмотренными компетенциями обучающийся должен:

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции	В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:		
			знать	уметь	владеть
1	ПК-1	способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	нормативную и техническую документацию, в т. ч. регламенты, ветеринарные нормы и правила в технологии продуктов животного происхождения и ветеринарно-санитарное законодательство;	использовать нормативную и иную документацию в зависимости от их вида в производственной деятельности;	особенностями применения нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе;
2	ПК-8	способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты	нормативно-правовую базу в области производства продуктов животного происхождения, особенности технического регулирования,	осуществлять поиск нормативно-правовой базы, применять принципы технического регулирования при разработке проектов нормативной и технической документации	навыками составления нормативно-технической документации, элементов технических регламентов в условиях конкретного производства

			термины и определения		
3	ПК-16	способностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также утвержденную отчетность по утвержденным формам	производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) и формы отчетности	использовать графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование при составлении производственной документации, так же утвержденные формы для составления отчетности	особенностями применения графиков работ, инструкций, заявок на материалы, оборудования при составлении производственной документации, так же утвержденных форм для составления отчетности
4	ПК-17	готовностью выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия	порядок проведения стандартизации и процедуры подтверждения соответствия	составлять план работ по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия	навыками составления планов работ по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия
5	ПК-22	способностью принимать управленческие решения с учетом производственных условий	методы принятия решений в управлении операционной (производственной) деятельностью организации; методы анализа взаимосвязей между технологическими процессами с целью подготовки сбалансированных управленческих решений	организовывать деятельность по разработке организационно-управленческих решений и оценки их эффективности; умение проводить анализ производственных рисков для принятия управленческих решений	навыками поиска и использования информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития; навыками количественного и качественного анализа информации при принятии управленческих решений

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Дисциплина (модуль) «Учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения относится к блоку Б1 "Дисциплины" и ее вариативной части (дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3) и базируется на знаниях, умениях и компетенциях, сформированных при изучении дисциплин: общая технология отрасли; Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных; Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного происхождения; Биологическая безопасность пищевых систем; Технохимический контроль на предприятиях отрасли; Метрология и стандартизация; Пищевые добавки функционального назначения; Компьютерная и инженерная графика; Проектирование предприятий отрасли; Введение в технологию отрасли.

Дисциплина «Учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения» является предшествующей для освоения дисциплин: Основы животноводства; Санитарно-гигиенические основы производства продуктов; Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности); Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты; производственная практика, преддипломная практика, государственная итоговая аттестация.

«Входными» знаниями, умениями и компетенциями бакалавра, необходимыми для изучения дисциплины, служат базовые знания, умения и навыки, полученные при изучении дисциплин предметной области в ВУЗе.

4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет **4** зачетных единиц.

Виды учебной работы	Всего часов	Семестр
		6
	акад.	акад.
Общая трудоемкость дисциплины	144	144
Контактная работа, в том числе аудиторные занятия:	57,1	57,1
Лекции	18	18
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	-	-
Практические занятия (ПЗ)	-	-
Семинары (С)	-	-
Лабораторные работы (ЛБ)	36	36
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	36	36
Консультации текущие	0,9	0,9
Консультации перед экзаменом	2,0	2,0
Виды аттестации (зачет, экзамен)	0,2	0,2
и (или) другие виды аудиторных занятий	-	-
Самостоятельная работа:	53,1	53,1
Выполнение расчетов для лабораторных работ	15	15
Оформление отчета по лабораторным работам	6	6
Проработка материалов по конспекту лекций	9	9
Проработка материалов по учебнику	20	20
Подготовка к коллоквиуму	3,1	3,1
Подготовка к экзамену (контроль)	33,8	33,8

5 Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

5.1 Содержание разделов дисциплины (модуля)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела	Трудоемкость раздела, часы
1.	Производственный учет и отчетность на предприятиях мясной отрасли.	Нормативно-правовая документация в производстве продуктов животного происхождения. Учет сырья и готовых продуктов колбасного производства. Точки учета и контроля. Учет сырья и готовых продуктов колбасного производства. Характеристика сырья. Точки учета и контроля. Учет движения сырья и выработка колбасных изделий. Переработка птицы. Убой и переработка птицы. Мясожировое производство. Производство пищевых жиров. Учет технических фабрикатов. Учет сырья и готовых рыбных продуктов. Точки учета и контроля. Системы управления качеством на предприятиях мясной и рыбной отрасли. Использование информационных технологий, пакетов прикладных программ и электронных баз данных в производственных процессах.	59,55
2.	Производственный учет и отчетность на предприятиях молочной отрасли.	Введение. Виды производственного учета и отчетность. Применение и заполнение типовых форм первичного учета. Учет по городским молочным заводам и комбинатам. Учет по сыродельным заводам. Учет по молочноконсервным заводам (комбинатам) и заводам (комбинатам) сухого молока. Учет по специализированным фабрикам мороженого. Общие формы. Особенности учета и отчетности молочных продуктов. Учет поступления и расхода сырья на выработку готовой продукции. Учет выхода готовой продукции и ее реализации	59,55
		Консультации текущие	0,9
		Консультации перед экзаменом	2,0
		Виды аттестации (зачет, экзамен)	0,2
		Экзамен контроль	33,8

5.2 Разделы дисциплины (модуля) и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции, час	ПЗ (или С), час	ЛР, час	СРО, час
1.	Производственный учет и отчетность на предприятиях мясной и рыбной отрасли.	9	-	24	26,55
2.	Производственный учет и отчетность на предприятиях молочной отрасли.	9	-	12	26,55
	Итого:	18	-	36	53,1

5.2.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика лекционных занятий	Трудоемкость, час
1.	Производственный учет и отчетность на предприятиях мясной и рыбной отраслей.	Нормативно-правовая документация в производстве продуктов животного происхождения. Учет сырья и готовых продуктов колбасного производства. Точки учета и контроля.	2
		Переработка птицы. Убой и переработка птицы. Мясожировое производство. Ветеринарно-санитарное законодательство	2
		Системы управления качеством на предприятиях мясной и рыбной отрасли.	2
		Использование информационных технологий, пакетов прикладных программ и электронных баз данных в производственных процессах.	3
2.	Производственный учет и отчетность на предприятиях молочной отрасли.	Введение. Виды производственного учета и отчетности.	3
		Применение и заполнение типовых форм первичного учета. Учет по городским молочным заводам и комбинатам. Учет по сыродельным заводам. Учет по молочноконсервным заводам (комбинатам) и заводам (комбинатам) сухого молока. Учет по специализированным фабрикам мороженого. Общие формы.	2
		Общие формы. Особенности учета и отчетности молочных продуктов. Учет поступления и расхода сырья на выработку готовой продукции. Учет выхода готовой продукции и ее реализации	4
	Итого:		18
3.	Консультации текущие		0,9
4.	Консультации перед экзаменом		2,0
5.	Виды аттестации (зачет, экзамен)		0,2
	Всего:		21,1

5.2 Практические занятия не предусмотрены

5.2.3 Лабораторный практикум

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость, час
1.	Производственный учет и отчетность на предприятиях мясной и рыбной отрасли	Изучение нормативной и технической документации, технических регламентов	4
		Изучение правил организации работы по выдаче ветеринарных сопроводительных документов	4
		Санитарная обработка на предприятиях мясной отрасли	4
		Анализ ассортимента и его сертификация	4

		Изучение форм учетной и технологической документации. Составление отчетов движении сырья и колбасных изделий. Анализ технологической документации	4
		Разработка плана реализации системы качества НАССР	4
2.	Производственный учет и отчетность на предприятиях молочной отрасли	Производственные расчеты: молоко, кисломолочные напитки, сметана, творог, сыр. – Составление и разделение смесей	4
		Расчет количества сырья для плавленого сыра	4
		Учет количественных и качественных показателей сырья и готовой продукции на варку	4
	Итого:		36

5.2.4 Самостоятельная работа обучающихся (СРО)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид СРО	Трудоемкость, час
1.	Производственный учет и отчетность на предприятиях молочной отрасли.	Пробное тестирование Отчет по лабораторным работам Кейс-задача Тест	26,55
2.	Производственный учет и отчетность на предприятиях мясной и рыбной отрасли.	Пробное тестирование Отчет по лабораторным работам Кейс-задача Тест	26,55
	Итого:		53,1

6 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

6.1 Основная литература

Голубева, Л. В. Учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения [Текст] : лабораторный практикум : учебное пособие / Л. В. Голубева, О. И. Долматова, М. М. Данылиев; ВГУИТ, Кафедра технологии продуктов животного происхождения. - Воронеж : ВГУИТ, 2017. - 119 с. - ISBN 978-5-00032-288-8 : 255-00.

Данылиев, М. М. Учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / М. М. Данылиев; ВГУИТ, Кафедра технологии продуктов животного происхождения. - Воронеж : ВГУИТ, 2016. - 219 с.

Голубева, Л. В. Производственный учет и отчетность в молочной отрасли [Текст] : учеб. пособие с грифом (рекомендовано учебно-методическим объединением вузов России по образованию в области технологии сырья и продуктов животного происхождения) / Л. В. Голубева, О. И. Долматова. - СПб. : ГИОРД, 2010. – 634 с.

Учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения [Электронный ресурс] : конспект лекций по дисциплинам: «Учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения», «Основы производственного учета», для обучающихся по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения / М. М. Данылиев; ВГУИТ, Кафедра технологии продуктов животного происхождения. - Воронеж : ВГУИТ, 2016. - 190 с. <http://biblos.vsu.ru/ProtectedView/Book/ViewBook/1131>

Российская Федерация. Законы. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения [Электронный ресурс] : [федер. закон от 30.03.99 № 52-ФЗ (ред. от

25.11.2013 с изменениями, вступившими в силу 25.11.2013)]. - М., 2013. - Режим доступа : <http://base.garant.ru/12115118/>. - Загл. с экрана.

Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс] : санитарные правила СП 1.1.1058-01. - М., [2014]. - Режим доступа : <http://base.garant.ru/12124738/>. - Загл. с экрана.

Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы [Текст] : СанПин 2.3.2.1078-01. - М., 2013. - 207 с.

Шаляпина, И.П. Планирование на предприятии АПК : учебное пособие / И.П. Шаляпина, О.Ю. Анциферова, Е.А. Мягкова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-2115-2. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90149>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Учет затрат, калькулирование, бюджетирование в отраслях производственной сферы : учебное пособие / Е.И. Костюкова, В.С. Яковенко, И.Б. Манжосова, С.А. Тунин ; под редакцией Костюковой Е.И. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 368 с. — ISBN 978-5-8114-1742-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/56162>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6.2 Дополнительная литература

Антипова, Л. В. Технология и оборудование производства колбас и полуфабрикатов [Текст] : учеб. пособие / Л. В. Антипова, И. Н. Толпыгина, А. А. Калачев. - СПб. : ГИОРД, 2012. - 600 с.

Антипова, Л. В. Технология и оборудование птицеперерабатывающего производства [Текст] : учеб. пособие / Л. В. Антипова, А. А. Калачев, С. В. Полянских. - СПб. : ГИОРД, 2009. - 512 с.

Антипова, Л.В. Проектирование предприятий мясной отрасли с основами САПР (теория и практика): учебное пособие. [Электронный ресурс] / Л.В. Антипова, Н.М. Ильина. — Электрон. дан. — Воронеж : ВГУИТ, 2010. — 75 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/5827> – Загл. с экрана.

Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 480 с. — ISBN 978-5-8114-0733-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/5703> (дата обращения: 18.11.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Пронин, В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : учебное пособие / В.В. Пронин, С.П. Фисенко. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-1302-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/102236> (дата обращения: 18.11.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Пронин, В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : учебное пособие / В.В. Пронин, С.П. Фисенко. — 2-е изд., доп., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2012. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-1302-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/4129> (дата обращения: 18.11.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Нечаев, В.И. Организация производства и предпринимательство в АПК : учебник / В.И. Нечаев, П.Ф. Парамонов, Ю.И. Бершицкий ; под общей редакцией П.Ф. Парамонова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 472 с. — ISBN 978-5-8114-2251-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/108320>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Минаков, И.А. Экономика и управление предприятиями, отраслями и комплексами АПК : учебник / И.А. Минаков. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 404 с. — ISBN 978-5-8114-2389-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/91296>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Виноградов, Ю. Н. Проектирование предприятий мясомолочной отрасли и рыбоперерабатывающих производств: теоретические основы общестроительного проектирования [Текст] / Ю. Н. Виноградов, В. Д. Косой, О. Ю. Новик. - СПб. : ГИОРД, 2005. - 336 с.

Голубева, Л. В. Производственный учет и отчетность в молочной отрасли [Текст] : Голубева, Л. В. Особенности учета и отчетности отрасли. Практикум [Текст] : учеб. пособие / Л. В. Голубева, О. И. Долматова. – Воронеж : ВГТА, 2009. - 75 с.

Голубева, Л. В. Основы производственного учета [Текст] : методические указания по теме «Производственные расчеты – составление и разделение смесей» / Л. В. Голубева, О. И. Долматова. – Воронеж : ВГТА, 2009. – 24 с.

Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы [Текст] : СанПин 2.3.2.1078-01. - М., 2013. - 207 с.

Доценко, В.А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли [Электронный ресурс]. — Электрон. дан. — СПб. : ГИОРД, 2012. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/4885> — Загл. с экрана.

Войнова, Л.В. Организация труда и управление производством и переработкой яиц и птицы : учебное пособие / Л.В. Войнова. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-1952-4. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/67476>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Нечаев, В.И. Организация производства и предпринимательство в АПК : учебник / В.И. Нечаев, П.Ф. Парамонов, Ю.И. Бершицкий ; под общей редакцией П.Ф. Парамонова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 472 с. — ISBN 978-5-8114-2251-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/108320>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Житенко, П. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза и технология переработки птицы [Текст] : учеб. пособие / П. В. Житенко, И. Г. Серегин, В. Е. Никитченко. - М.: ООО «Аквариум ЛТД», 2008. - 352 с.

Ивашов, В. И. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности [Текст] / В. И. Ивашов. - СПб. : ГИОРД, 2007. - 464 с.

Калачев, А. А. Технологическое оборудование мясной отрасли (колбасное производство и полуфабрикаты) [Текст] : учеб. пособ. / А. А. Калачев, В. Ю. Астанина, А. Н. Кузнецов. - Воронеж: ВГТА, 2002. - 175 с.

Кочерга, А. В. Проектирование и строительство предприятий мясной промышленности [Текст] / А. В. Кочерга. - М. : КолосС, 2008. - 267 с.

Мотовилов, К. Я. Экспертиза кормов и кормовых добавок. [Электронный ресурс] / К. Я. Мотовилов, А. П. Булатов, В. М. Позняковский, Ю. А. Кармацких. - Электрон. дан. - СПб. : Лань, 2013. - 560 с. - Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/5248>. - Загл. с экрана.

Нормы технологического проектирования предприятий мясной промышленности [Текст] : ВНТП 540/697-92. - М. : Агропромиздат, 1992. - 120 с.

Овоскоп ПКЯ-10 [Электронный ресурс] : санитарно-гигиенические средства и сопутствующее оборудование, 2015. - Режим доступа : <http://www.ntradeplus.ru/katalog/item/1215/>. - Загл. с экрана.

Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс] : сан. правила СП 1.1.1058-01. – Электрон. дан. - М., 2014. - Режим доступа : <http://base.garant.ru/12124738/>. - Загл. с экрана.

Отопление, вентиляция и кондиционирование [Текст] : СНиП 41-01-2003. - М., 2003. - 90 с.

Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки [Электронный ресурс] : ГОСТ 9959-91. - Электрон. дан. - М., 2015. - Режим доступа : <http://docs.cntd.ru/document/gost-9959-91>. - Загл. с экрана.

Проверка яиц овоскопом на свежесть [Электронный ресурс]. – Электрон. дан. - Режим доступа : <http://yayki.ru/heneggs/31-proverka-yaic-ovoskopom-na-svezhest.html>. - Загл. с экрана.

Проектирование предприятий молочной отрасли с основами промстроительства [Электронный ресурс] / Л. В. Голубева, Л. Э. Глаголева, В. М. Степанов, Н. А. Тихомирова. — Электрон. дан. — СПб. : ГИОРД, 2010.— Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/4908>. — Загл. с экрана.

Проектирование предприятий технического сервиса [Электронный ресурс] / И. Н. Кравченко, А. В. Коломейченко, А. В. Чепурин, В. М. Корнеев. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2015. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/56166>. — Загл. с экрана.

Проектирование предприятий мясной отрасли с основами САПР [Текст] : учеб. пособие / Л. В. Антипова, Н. М. Ильина, Г. П. Казюлин, И. М. Тюгай. - М. : КолосС, 2003. - 320 с.

Производственный учет и отчетность [Текст] / Л. В. Антипова, Л. П. Бессонова, В. М. Сидельников, В. Ю. Астанина. – СПб.: ГИОРД, 2006. – 112 с.

Рогов, И. А. Технология мяса и мясных продуктов. Общая технология мяса [Текст] : учеб. для вузов / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Кзюлин. - М. : КолосС, 2009. - 565 с.

Российская Федерация. Законы «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» [Электронный ресурс] : федер. закон от 30.03.99 № 52-ФЗ (ред. от 25.11.2013 с изменениями, вступившими в силу 25.11.2013). – Электрон. дан. - М., 2013. - Режим доступа : <http://base.garant.ru/12115118/>. - Загл. с экрана.

Санитарная микробиология пищевых продуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие / Р. Г. Госманов, Н. М. Кольчев, Г. Ф. Кабилов [и др.]. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, [2015].— Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=58164. — Загл. с экрана.

Тимошенко, Н. В. Проектирование, строительство и инженерное оборудование предприятий мясной промышленности [Текст] : учеб. пособие / Н. В. Тимошенко, А. В. Кочерга, Г. И. Касьянов. - СПб. : ГИОРД, 2011. - 512 с.

Тимошенко, Н. В. Проектирование, строительство и инженерное оборудование предприятий мясной промышленности. [Электронный ресурс] / Н. В. Тимошенко, А. В. Кочерга, Г. И. Касьянов. — Электрон. дан. — СПб. : ГИОРД, 2011. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/4890>. — Загл. с экрана.

Тимошенко, Н. В. Проектирование и строительство предприятий рыбоперерабатывающей промышленности : учеб. пособие. [Электронный ресурс] / Н. В. Тимошенко, С. В. Патиева, А. В. Кочерга, Г. И. Касьянов. — Электрон. дан. — СПб. : ГИОРД, 2017. —Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/91629>. — Загл. с экрана.

Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Текст] : учеб. пособие / В. И. Криштафович [и др.] ; под ред. В. И. Криштафовича. - М. : Дашков и К, 2009. - 592 с.

Урбан, В. Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов. [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2010. —Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/395>. — Загл. с экрана.

Яйца куриные пищевые. Технические условия [Электронный ресурс] : ГОСТ 31654-2012. — Электрон. дан. - М., 2015. - Режим доступа : <http://docs.cntd.ru/document/gost-31654-2012>. - Загл. с экрана.

6.3 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

Голубева Л.В., Долматова О.И., Данылиев М.М. Учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения : программа курса, методические указания и контрольная работа Изд-во: ФГБОУ ВО ВГУИТ .
<http://biblos.vsuet.ru/ProtectedView/Book/ViewBook/1126>

Учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / М. М. Данылиев; ВГУИТ, Кафедра технологии продуктов животного происхождения. - Воронеж : ВГУИТ, 2016. - 219 с., <http://biblos.vsuet.ru/ProtectedView/Book/ViewBook/1129>

Данылиев, М. М. Методические указания для выполнения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине "Учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения" [Электронный ресурс] : для обучающихся по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения. Направленность (профиль) подготовки Бакалавр / М. М. Данылиев; ВГУИТ, Кафедра технологии продуктов животного происхождения. - Воронеж : ВГУИТ, 2016. - 17 с.
<http://biblos.vsuet.ru/ProtectedView/Book/ViewBook/1178>

Учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения [Текст] : программа курса и методические указания к контрольной работе для студентов, обучающихся по направлению 19.03.03, очно-заочной формы обучения / Л. В. Голубева, О. И. Долматова, М. М. Данылиев; ВГУИТ, Кафедра технологии продуктов животного происхождения. - Воронеж, 2015. - 16 с.
<http://biblos.vsuet.ru/ProtectedView/Book/ViewBook/1179>

6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. Сайт научной библиотеки ВГУИТ <<http://cnit.vsuet.ru>>.
2. Базовые федеральные образовательные порталы. <http://www.edu.ru/db/portal/sites/portal_page.htm>.
3. Государственная публичная научно-техническая библиотека. <www.gpntb.ru/>.
4. Информационно-коммуникационные технологии в образовании. Система федеральных образовательных порталов. <<http://www.ict.edu.ru/>>.
5. Национальная электронная библиотека. <www.nns.ru/>..
6. Информационная база данных продуктов <<http://www.intelmeal.ru/>>;
7. Информационная база данных продуктов <http://health-diet.ru/base_of_food/>;
8. Справочник продуктов питания <<http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/>>.
9. Российская государственная библиотека. <www.rsl.ru/>.
10. Российская национальная библиотека. <www.nlr.ru/>.
11. Информационно-поисковая система ФИПС. <<http://www1.fips.ru/>>

12. Европейская патентная поисковая система EPO — European Patent Office <<http://ep.espacenet.com>>
13. Ведомство патентов и торговых марок США US Patent and Trademark Office (USPTO) <<http://www.uspto.gov/>>
14. Список поисковых систем патентов <http://www.borovic.ru/index_p_14_p_2.html>
15. Поисковая система «Google». <<https://www.google.ru/>>.
16. Поисковая система «Рамблер». <www.rambler.ru/>.
17. Поисковая система «Yahoo». <www.yahoo.com/>.
18. Поисковая система «Яндекс». <www.yandex.ru/>.

6.5 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплин (модулей) в ФГБОУ ВО ВГУИТ [Электронный ресурс] : методические указания для обучающихся на всех уровнях высшего образования / М. М. Данылиев, Р. Н. Плотникова; ВГУИТ, Учебно-методическое управление. - Воронеж : ВГУИТ, 2016. - Режим доступа : <http://biblos.vsu.ru/MegaPro/Web/SearchResult/MarcFormat/100813>. - Загл. с экрана.

6.6 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

При изучении дисциплины используется программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы: ЭИОС университета, в том числе на базе программной платформы «Среда электронного обучения ЗКЛ», автоматизированная информационная база «Интернет-тренажеры», «Интернет-экзамен» и пр. (указать средства, необходимы для реализации дисциплины).

При освоении дисциплины используется лицензионное и открытое программное обеспечение:

Программы	Лицензии, реквизиты подтверждающего документа
Microsoft Windows 7 (64 - bit)	Microsoft Windows Professional 7 Russian Upgrade Academic OPEN 1 License No Level #47881748 от 24.12.2010 г. http://eopen.microsoft.com
Microsoft Office Professional Plus 2010	Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level #48516271 от 17.05.2011 г. http://eopen.microsoft.com
Microsoft Office 2007	Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 http://eopen.microsoft.com
Microsoft Office 2010	Microsoft Office 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level #47881748 от 24.12.2010 г. http://eopen.microsoft.com
Microsoft Office Professional Plus 2013	Microsoft Office Professional Plus 2013 Russian Academic OPEN 1 License No Level #61280574 от 06.12.2012 г. http://eopen.microsoft.com
Adobe Reader XI	(бесплатное ПО) https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader/volumedistribution.htm

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Учебные аудитории для проведения учебных занятий (для проведения занятий лекционного типа, лабораторных и практических занятий, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации):

№035	Комплект мебели для учебного процесса: стол ученический – 28 штук, стул ученический – 56 штук. Проектор Sony VPL – DX140 – 1 шт, Экран для проектора – 1 шт, Ноутбук Lenovo – 1 шт.
№204	Комплект мебели для учебного процесса, переносное мультимедийное оборудование (проек-

	тор Benq, экран, ноутбук Lenovo), наборы учебно-наглядных пособий, обеспечивающих тематические иллюстрации
№041	Аудио-визуальная система лекционных аудиторий (переносная) Проектор NEC NP 100; Ноутбук RoverBookW 500L; экран
№043	Комплект мебели для учебного процесса: стол ученический – 9 шт., стул ученический – 16 шт., шкаф закрытый для инвентаря и одежды – 4 шт., Куттер – 1шт. Микроволновая печь СВЧ Samsung – 1 шт. Печь конвекционная - 1 шт. Слайсер – 1 шт. Аппарат пельменный – 1шт. Плита электрическая – 2шт. Стол разделочный – 2 шт. Холодильник, микроволновая печь, весы, слайсер, электрическая плита, пельменный аппарат, мясорубка, куттер, шприц с вакуумным насосом, водяная баня, центрифуга SLO
№028	Комплект мебели для учебного процесса: стол ученический - 8 шт., стул ученический – 16 шт., стол лабораторный со шкафчиком – 6 шт., стол лабораторный без шкафчика – 2 шт., стол лабораторный с керамической плиткой – 1 шт., стол для весов – 1 шт., шкаф медицинский стеклянный – 1 шт., шкаф медицинский лабораторный. Центрифуга универсальная лабораторная УЛ-4-1 – 1 шт. Центрифуга лабораторная ОКА, Морозильная камера Минск Весы KERN 440 – 35N, Весы AR-5-120 ,Весы Acom , муфельная печь, сушильный шкаф, перемешивающее устройство, Плитка электрическая, Ph- метр. Устройство для определения влажности в продуктах Элекс-7 ФЭК, автоклав
№120	Комплект мебели для учебного процесса: стол ученический – 13 шт., лавка ученическая - 13 шт., шкаф закрытый ПВХ – 4 шт., шкаф полузакрытый – 1 шт. Центрифуга. Весы AR 5-120. Холодильник Бирюса 2. Центрифуга УЛ 4-1. Электросепаратор Сатурн 2. Электроплитка. Шкаф холодильный ШХ-08. Шкаф вытяжной ДВС-а/1. Фотокалориметр КФ-К-2. Аквадистиллятор ДЭ-10. DVD – плеер Philips DVP-630 – 1 шт. Телевизор Vestel VR 54 TS – 1 шт. Редуктазник. Кондуктометр, Термостат, Сушильный шкаф. Пресс для сыра, прибор Чижовой, пресс установка, обратноосмотическая установка, сыродельная ванна, Мешалка магнитная ММ-135Н «Таглер»
№236	Ноутбук ACER Aspire 5 A515-55-35GS", IPS, Intel Core i3 1005G1, Intel UHD Graphics , Windows 10, NX.HSHER.00D. Проектор ACER H6522ABD. Экран CACTUS Triscreen CS-PST. Интерактивная доска SMART кapp. МФУ лазерный HP LaserJet Pro

Учебная аудитория (помещение для самостоятельной работы обучающихся)

№039	Комплект мебели для учебного процесса: стол компьютерный в ПВХ – 9 шт., стол компьютерный – 5 шт., стол ученический – 12 шт., стул ученический – 24 шт., доска ученическая – 1 шт., шкаф платяной – 3 шт. Компьютер P-4-3,0 – 6 шт. Плоттер HPD J430 – 1 шт. Принтер HP LaserJet P 2015 – 1 шт. Рабочая станция IntelCore 2 Duo – 7 шт.
-------------	---

Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования

№ 045	Стеллажи для хранения посуды, инвентарь для уборки и санитарной обработки помещений. Плита электрическая – 1 шт. Компьютер P-4-3,0 – 1 шт
--------------	---

Дополнительно, самостоятельная работа обучающихся, может осуществляться при использовании:

Читальные залы ресурсного центра	Компьютеры со свободным доступом в сеть Интернет и Электронными библиотечными и информационно справочными системами.
---	--

8 Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

8.1 **Оценочные материалы** (ОМ) для дисциплины (модуля) включают в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;

- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

8.2 Для каждого результата обучения по дисциплине (модулю) определяются показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания.

ОМ представляются отдельным комплектом и **входят в состав рабочей программы дисциплины (модуля)**.

Оценочные материалы формируются в соответствии с П ВГУИТ «Положение об оценочных материалах».

Документ составлен в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения и профилю подготовки «Технологии продуктов питания животного происхождения».

ПРИЛОЖЕНИЕ
к рабочей программе

1. Организационно-методические данные дисциплины для заочной формы обучения

1.1 Объемы различных форм учебной работы и виды контроля в соответствии с учебным планом

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет **4** зачетных единиц.

Виды учебной работы	Всего часов	Семестр 5
	акад.	акад.
Общая трудоемкость дисциплины	144	144
<i>Контактная работа, в том числе аудиторные занятия:</i>	19,6	19,6
Лекции	4	4
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	-	-
Практические занятия (ПЗ)	-	-
Семинары (С)	-	-
Лабораторные работы (ЛБ)	12	12
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	12	12
Консультации текущие	0,6	0,6
Рецензирование контрольных работ обучающихся-заочников	0,8	0,8
Консультации перед экзаменом	2,0	2,0
Виды аттестации (зачет, экзамен)	0,2	0,2
и (или) другие виды аудиторных занятий	-	-
<i>Самостоятельная работа:</i>	117,6	117,6
Выполнение контрольной работы	12	12
Оформление отчетов по лабораторным работам	6	6
Проработка материалов по конспекту лекций, учебным пособиям и др. материалам	99,6	99,6
Подготовка к экзамену, зачету (контроль)	6,8	6,8

Оценочные материалы по дисциплине

Учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции	В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:		
			знать	уметь	владеть
1	ПК-1	способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	нормативную и техническую документацию, в т. ч. регламенты, ветеринарные нормы и правила в технологии продуктов животного происхождения и ветеринарно-санитарное законодательство;	использовать нормативную и иную документацию в зависимости от их вида в производственной деятельности;	особенностями применения нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе;
2	ПК-8	способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты	нормативно-правовую базу в области производства продуктов животного происхождения, особенности технического регулирования, термины и определения	осуществлять поиск нормативно-правовой базы, применять принципы технического регулирования при разработке проектов нормативной и технической документации	навыками составления нормативно-технической документации, элементов технических регламентов в условиях конкретного производства
3	ПК-16	способностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам	производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) и формы отчетности	использовать графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование при составлении производственной документации, так же утвержденные формы для составления отчетности	особенностями применения графиков работ, инструкций, заявок на материалы, оборудования при составлении производственной документации, так же утвержденных форм для составления отчетности
4	ПК-17	готовностью выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия	порядок проведения стандартизации и процедуры подтверждения соответствия	составлять план работ по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия	навыками составления планов работ по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия
5	ПК-22	способностью принимать управленческие решения с учетом производственных условий	методы принятия решений в управлении операционной (производственной) деятельностью организации; методы анализа взаимосвязей между технологическими процессами с целью подготовки сба-	организовывать деятельность по разработке организационно-управленческих решений и оценки их эффективности; умение проводить анализ производственных рисков для принятия управленческих решений	навыками поиска и использования информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития; навыками количественного и качественного анализа информации при принятии управ-

			лансированных управленческих решений		ленческих решений
--	--	--	--------------------------------------	--	-------------------

2 Паспорт оценочных материалов по дисциплине

В ходе формирования компетенций при изучении дисциплины существуют следующие показатели и критерии оценивания:

№ п/п	Показатель	Критерии оценивания	Описание шкалы оценивания
1	Тест	Процентная шкала	0-100 %
2	Собеседование (защита лабораторной работы)	Отметка в системе «зачтено-незачтено»	Зачет («Отлично», «Хорошо», «Удовлетворительно»), незачет («неудовлетворительно»)
3	Колоквиум	Процентная шкала	0-100 %
4	Кейс-задача	Уровневая шкала	Уровни обученности

№ п/п	Разделы дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или ее части)	Оценочные средства		Технология/процедура оценивания (способ контроля)
			наименование	№№ заданий	
1.	Производственный учет и отчетность на предприятиях молочной отрасли.	ПК-1 ПК-8 ПК-16 ПК-17 ПК-22	Тест	1-49, 50-95, 96-138	Процентная шкала
			Собеседование	139-171, 172-202 203-212	Отметка в системе «зачтено-незачтено»
			Колоквиум	213-245, 246-275 276-285	Уровневая шкала
			Кейс-задача	286-289, 290-297 298-306	Уровневая шкала
2.	Производственный учет и отчетность на предприятиях мясной и рыбной отраслей.	ПК-1 ПК-8 ПК-16 ПК-17 ПК-22	Тест	1-49, 50-95, 96-138	Процентная шкала
			Собеседование	139-171, 172-202 203-212	Отметка в системе «зачтено-незачтено»
			Колоквиум	213-245, 246-275 276-285	Уровневая шкала
			Кейс-задача	286-289, 290-297 298-306	Уровневая шкала

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

Аттестация обучающегося по дисциплине проводится в форме тестирования или решения контрольных задач и предусматривает возможность последующего собеседования (зачета, экзамена).

Каждый вариант теста включает 3 контрольных заданий, из них:

- 1 контрольных заданий на проверку знаний;
- 1 контрольных заданий на проверку умений;
- 1 контрольных заданий на проверку навыков;

Или

Каждый билет включает 3 контрольных вопросов (задач), из них:

- 1 контрольных вопросов (задач) на проверку знаний;
- 1 контрольных вопросов (задач) на проверку умений;
- 1 контрольных вопросов (задач) на проверку навыков и т.п.

3.1 Тесты (тестовые задания)

3.1.1 ПК-1, ПК-8, ПК-16, ПК-17 - способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе, способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты, способностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам, готовностью выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия

Номер задания	Текст задания
А	
1.	Метод стандартизации, направленный на разработку типовых технологических решений, – это: - симплификация; - типизация; - унификация.
2.	Применительно к продукции определенной отрасли разрабатывается стандарт: - ГОСТ; - СТП; - ОСТ.
3.	Количественная характеристика одного или нескольких свойств продукции, входящих в ее качество, является: - показатель качества; - характеристика надежности; - характеристика технологичности.
4.	Экспериментальное определение количественных или качественных характеристик объекта – это: - анализ; - измерение; - испытание.
5.	К объектам стандартизации относятся: - процесс; - уровень; - стадия.
6.	Деятельность по установлению правил и характеристик в целях их добровольного многократного использования, направленная на достижение упорядоченности в сферах производства и обращения продукции и повышение конкурентоспособности продукции, работ или услуг, – это: - унификация; - сертификация; - стандартизация.
7.	Продукция, процесс или услуга, для которых вырабатываются те или иные требования, параметры, правила, – это: - объект стандартизации; - область стандартизации; - цель стандартизации.
8.	Назовите виды технических регламентов: - общие и специальные - комплексные и единичные - обязательные и добровольные - главные и второстепенные
9.	Каким образом стандартизация способствует повышению конкурентоспособности продукции, работ и услуг? - введением новых показателей на продукцию; - разнообразием стандартов; - отменой обязательного характера использования стандартов; - улучшением качества продукции.
10.	Определите участников стандартизации на региональном уровне? - торговые партнеры ЦЧР;

	<ul style="list-style-type: none"> - страны различных регионов мира (Европы, Азии, Америки), выпускающие продукцию в соответствии с правилами созданной системы; - любая страна мира, принимающая правила ИСО и заключившая контракт на поставку товара; - торговые партнеры соседних областей.
11.	<p>Какие требования содержит общероссийский классификатор технико-экономической информации?</p> <ul style="list-style-type: none"> - по подтверждению компетентности органа заниматься каким-то видом деятельности; - по показателям безопасности; - классификационные коды продукции, стандартов и др. видов деятельности; - требования к ведению технологического процесса.
12.	<p>В каком из разделов договора поставок указываются общие объемы поставок и объемы поставок по сортам:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приемка молока-сырья; - форс - мажор; - предмет договора.
13.	<p>Какой из разделов договора поставок включает перечень чрезвычайных ситуаций:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разрешение споров; - форс - мажор; - срок действия договора.
14.	<p>В каком из разделов договора поставок включаются договоренности по мойке, санитарной обработке тары и времени и способе ее возврата поставщику:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сроки и порядок поставок; - права и обязанности сторон; - ответственность сторон.
15.	<p>Комплекс технологических, юридических и финансовых процедур, обеспечивающих перемену владельца молока-сырья:</p> <ul style="list-style-type: none"> - договор поставок; - приемно - сдаточный контроль; - передача молока-сырья.
16.	<p>При доставке молока водителем – экспедитором с/х предприятия товарно – транспортная накладная предъявляется приемщику, количество экземпляров:</p> <ul style="list-style-type: none"> - один; - два; - три.
17.	<p>На закупленную от индивидуальных сдатчиков молочную продукцию приемщик выписывает накладную, количество экземпляров:</p> <ul style="list-style-type: none"> - один; - два; - три.
18.	<p>Для подсчета суммы, причитающейся сдатчикам за проданное молоко, приемщик сдает в бухгалтерию предприятия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - товарно – транспортную накладную; - приемно – расчетную ведомость; - железнодорожную накладную.
Б	
19.	<p>К документам, сопровождающим партию молока – сырья относят:</p> <ul style="list-style-type: none"> - товарно-транспортную накладную; - ветеринарное свидетельство; - протокол испытаний показателей безопасности; - государственный стандарт; - технические условия.
20.	<p>Цели стандартизации</p> <ul style="list-style-type: none"> - обеспечение научно-технического прогресса - разработка и внедрение бизнес-процессов - обеспечение взаимозаменяемости и технической совместимости - повышение конкурентоспособности продукции - аудит системы качества.
21.	<p>Принципы стандартизации:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принуждение к осуществлению добровольного подтверждения соответствия характеристик продукции требованиям

	<ul style="list-style-type: none"> - рациональное использование международного стандарта как основы разработки национального - несогласованность требований стандартов и технических регламентов - максимальный учет при разработке стандартов законных интересов заинтересованных сторон - внебюджетное финансирование государственного контроля за соблюдением обязательных требований.
22.	<p>К документам в области стандартизации относятся:</p> <ul style="list-style-type: none"> - национальные стандарты - технические регламенты - стандарты организаций - бизнес-планы - общероссийские классификаторы технико-экономической и социальной информации.
23.	<p>Основным документом по стандартизации в России является:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Закон РФ «О стандартизации» - Закон РФ «О защите прав потребителей» - Закон РФ «О сертификации» - Закон РФ «О техническом регулировании» - Закон РФ «Об обеспечении единства измерений».
24.	<p>Оценка уровня стандартизации осуществляется:</p> <ul style="list-style-type: none"> - по результатам работ в отрасли - по коэффициентам применимости и повторяемости - по количеству сертифицированной продукции - по результатам расчета экономической эффективности - по количеству нормативной документации.
25.	<p>В каких случаях обязательно штриховое кодирование?</p> <ul style="list-style-type: none"> - при идентификации товаров внутренней торговли - при испытаниях - при маркировке товаров внешней торговли - в медицинских учреждениях и библиотеках - в делопроизводстве.
26.	<p>Зачем нужны конструкторские и технологические коды?</p> <ul style="list-style-type: none"> - для улучшения качества продукции - для идентификации и прослеживаемости объектов - для составления технологии изготовления - для повышения качества конструкторских разработок - для сокращения и упрощения конструкторской и технологической документации.
27.	<p>В чем заключается суть экономической эффективности стандартизации?</p> <ul style="list-style-type: none"> - повышение качества - снижение затрат на всех стадиях жизненного цикла объекта стандартизации - выпуск продукции на экспорт - многократное использование стандартов - централизованное планирование ресурсов.
28.	<p>Что является конечным результатом работ по стандартизации?</p> <ul style="list-style-type: none"> - обновление действующих и разработка новых стандартов - гармонизация национальных стандартов всех стран - повышение степени соответствия объектов стандартизации к целевому назначению - всеобщее применение международных стандартов - получение сертификата соответствия.
29.	<p>Техническое регулирование— правовое регулирование в области:</p> <ul style="list-style-type: none"> - аккредитации - применения и исполнения обязательных требований - установления и применения добровольных требований - оценки соответствия - безопасности продукции и процессов для жизни, здоровья и имущества граждан и окружающей среды.
30.	<p>При отгрузках молока в накладных должна быть указана:</p> <ul style="list-style-type: none"> - физическая масса (нетто); - массовая доля жира; - масса в пересчете на молоко базисной жирности; - масса в пересчете на молоко базисного белка
31.	<p>В бухгалтерию комбината передают ведомость, подписанную:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - приемщиком; - лаборантом; - сменным инженером; - водителем - экспедитором.
	В
32.	<p>Аккредитация</p> <p>Аккредитация органов по сертификации осуществляется в целях обеспечения</p> <p>А. официальное признание органом по аккредитации компетентности физического или юридического лица выполнять работы в определенной области оценки соответствия</p> <p>Б. доверия изготовителей, продавцов и потребителей</p>
33.	<p>В оценке соответствия участвуют три стороны. Какую сторону представляет орган по сертификации:</p> <p>В оценке соответствия участвуют три стороны. Первая сторона представляет интересы:</p> <p>А. третью</p> <p>Б. поставщиков</p>
34.	<p>В чем заключается главная цель добровольной сертификации</p> <p>В чем заключается главная цель обязательной сертификации</p> <p>А. обеспечение качества и конкурентоспособности продукции и услуг</p> <p>Б. обеспечение безопасности товаров</p>
35.	<p>Знак обращения на рынке</p> <p>Знак соответствия</p> <p>А. обозначение, служащее для информирования о соответствии выпускаемой в обращение продукции требованиям технических регламентов</p> <p>Б. обозначение, служащее для информирования приобретателей о соответствии объекта сертификации требованиям системы добровольной сертификации или национальному стандарту</p>
36.	<p>Сертификация</p> <p>Соответствие</p> <p>А. форма осуществляемого третьей стороной подтверждения соответствия объектов требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров</p> <p>Б. установление тождественности характеристик продукции ее существенным признакам</p>
37.	<p>Форма подтверждения соответствия</p> <p>Формы подтверждения соответствия установлены в законе</p> <p>А. определенный порядок документального удостоверения соответствия продукции, процессов ЖЦП, выполнения работ или оказания услуг требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров</p> <p>Б. «О техническом регулировании»</p>
	Г
38.	Учет готовой продукции, и ее реализация на предприятии оформляется
39.	Состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности -
40. - воздействие факторов среды обитания, создающее угрозу жизни или здоровью человека либо угрозу жизни или здоровью будущих поколений
41.	Состояние среды обитания, при котором отсутствует опасность вредного воздействия ее факторов на человека называется
42.	Состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время -
43. - установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное и (или) качественное значение показателя, характеризующего тот или иной фактор среды обитания с позиций его безопасности и (или) безвредности для человека.
44.	Государственная система наблюдений за состоянием здоровья населения и среды обитания, их анализа, оценки и прогноза, а также определения причинно-следственных связей между состоянием здоровья населения и воздействием факторов среды обитания это
45.	Деятельность по предупреждению, обнаружению, пресечению нарушений законодательства Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения в целях охраны здоровья населения и среды обитания -
46.	При производстве сгущенных молочных консервов с сахаром или сахаром и вкусовыми

	добавками и использовании для выпаривания двухкорпусного циркуляционного ВВА партия молока формируется _____
	Д
47.	Установить правильную последовательность оформления документов после приемки молока: - накладная; - реестр; - накопительная ведомость; - приемная квитанция.
48.	Порядок сертификации продукции: - порядок подачи заявки. - порядок оценки стоимости. - порядок заключения договора. - порядок согласования выполняемых работ. - порядок приема-передачи готовой документации
49.	Порядок проведения сертификации устанавливает последовательность действий, составляющих совокупную процедуру сертификации: - подача заявки на сертификацию. - отбор, идентификация образцов и их испытания. - экспертиза материалов. - оценка производства. - проверка производства. - выдача сертификата соответствия.

3.1.2 ПК-16 - способностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам

Номер задания	Текст задания
	А
50.	Время приемки молока – сырья не должно превышать, ч: - 1,0; - 1,5; - 2, - 2,5.
51.	Время отбора проб молочного сырья не должно превышать (количество, мин) после предоставления владельцем сопроводительных документов: - 15; - 20; - 25.
52.	Продолжительность времени измерений плотности и температуры молока – сырья, мин, не более: - 1; - 3; - 5.
53.	Процедура, проводимая для установления соответствия фактических показателей качества молока-сырья нормированным значениям и оформления документа, устанавливающего его сорт: - передача молока-сырья; - приемка молока-сырья; - приемно-сдаточный контроль.
54.	На каждую партию животных, направляемых на убой, выдают: - сопроводительный документ - ветеринарное свидетельство или справку - ветеринарное свидетельство формы номер 5 - ветеринарную справку и товарную накладную
55.	Массовые неинфекционные заболевания (отравления) в соответствии с ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.99 г. №52-ФЗ это..... - заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействием физических, и (или) химических, и (или) социальных факторов среды обитания - заболевания животных, возникновение которых обусловлено воздействием физических, и

	(или) химических, и (или) социальных факторов среды обитания - заболевания человека и животных, возникновение которых обусловлено воздействием физических, и (или) химических, и (или) социальных факторов среды обитания
56.	Укажите периодичность контроля параметров микроклимата в производственных помещениях - 2 раза в год (май, ноябрь) - 2 раза в год (апрель, ноябрь) - 3 раза в год (апрель, май, октябрь)
57.	Укажите периодичность контроля параметров освещенности на рабочих местах мясоперерабатывающего предприятия: - 2 раза в год (май, октябрь) - 1 раз в год (ноябрь) - 2 раза в год (май, ноябрь)
58.	Укажите периодичность контроля напряженности электромагнитного поля, плотности магнитного потока на рабочих местах мясоперерабатывающего предприятия: - 2 раза в год (апрель, октябрь) - 2 раза в год (апрель, ноябрь) - 1 раз в год (ноябрь)
59.	Укажите количество контрольных точек контроля параметров микроклимата в производственных помещениях: - по 1 в каждом цехе - по 2 в каждом цехе - по 3 в каждом цехе
60.	Укажите количество контрольных точек контроля параметров освещенности в производственных помещениях: - по 1 в каждом цехе - по 2 в каждом цехе - по 3 в каждом цехе
61.	Укажите количество контрольных точек контроля напряженности электромагнитного поля, плотности магнитного потока в производственных помещениях: - по 1 в каждом цехе - по 2 в каждом цехе - по 3 в каждом цехе
62.	Укажите количество контрольных точек контроля шума в производственных помещениях: - по 1 в каждом цехе - по 2 в каждом цехе - по 3 в каждом цехе
63.	Укажите периодичность контроля параметров шума на рабочих местах мясоперерабатывающего предприятия: - 2 раза в год (май, октябрь) - 2 раза в год (май, ноябрь) - 1 раз в год (ноябрь)
64.	Какие сведения приведены в 1 Разделе стандарта ГОСТ Р 52054-03 «Молоко натуральное коровье - сырье»? - требования безопасности; - назначение стандарта; - требования к маркировке; - правила приемки.
65.	Определите какой должна быть кислотность молока второго сорта. - от 16,0 до 18,0 °Т; - от 16,0 до 20,99 °Т; - менее 15,990Т или более 21,0 °Т; - 23 °Т.
66.	Укажите базисную общероссийскую норму массовой доли белка молока, % - 4,0; - 3,4; - 3,0; - 2,5.
67.	Определите какой должна быть кислотность молока высшего и первого сорта. - от 16,0 до 18,0 °Т;

	<ul style="list-style-type: none"> - от 16,0 до 20,99 °Т; - менее 15,99 ОТ или более 21,0 °Т; - 23,0 °Т.
68.	<p>Укажите базисную общероссийскую норму массовой доли жира молока, %.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 3,6; - 3,4; - 3,2; - 2,5.
69.	<p>Укажите объем молока, используемого для анализов.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 0,50 дм³; - 0,10 дм³; - 0,05 дм³; - 0,30 дм³;
70.	<p>Определите какое клеймо ставят на мясо говядины тощее?</p> <ul style="list-style-type: none"> - квадратное; - овальное; - круглое; - треугольное.
Б	
71.	<p>Определение массы нетто молока – сырья осуществляют при наличии результатов измерения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - объема; - массовой доли жира; - плотности; - группы чистоты.
72.	<p>Уровень проявления ФТС у различных видов пищевого сырья зависит от</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданных значений критериев оптимизации: - компонентного состава (белки, полисахариды, их смеси и т.д.) - численных значений функции желательности Харрингтона - физико-химических факторов - микробиологических факторов
73.	<p>Проектирование комбинированных продуктов питания базируется на современных знаниях:</p> <ul style="list-style-type: none"> - химии пищи - пищевой биотехнологии - генетической и клеточной инженерии - компьютерного моделирования - физиологии и гигиены питания - биохимии и микробиологии
74.	<p>К наиболее важным ФТС биополимеров относятся:</p> <ul style="list-style-type: none"> - насыпная масса - способность стабилизировать дисперсные системы - температура денатурации - набухаемость - растворимость
75.	<p>Принцип пищевой комбинаторики позволяет создать продукт с заданным уровнем:</p> <ul style="list-style-type: none"> - пищевой ценности - микробиологических показателей - биологической ценности - энергетической ценности
76.	<p>При проектировании комбинированных продуктов питания осуществляют обоснованный количественный подбор:</p> <ul style="list-style-type: none"> - пищевых добавок - незаменимых аминокислот - биологически активных добавок - полиненасыщенных жирных кислот - макро- и микроэлементов, витаминов - основного сырья
В	
77.	<p>Соответствие классификационных признаков и назначения математических моделей</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Описательные 2. Оптимизационные <p>А. Прогнозирование объекта (процесса)</p>

	Б. Отыскание оптимального воздействия на объект (процесс)
78.	Соответствие примеров моделей их классификационным признакам 1. Планетарий 2. Маятник А. Аналоговая Б. Физическая
79.	Соответствие объектов и этапов построения модели 1. Эксперимент 2. Система А. Объект, процесс Б. Информация об объекте
80.	Нечеткий интервал, соответствующий частному критерию, заданному на качественном (лингвистическом) уровне 1. А. Сильно выражен 2. Б. Не выражен 3. В. Слабо выражен 4. Г. Очень сильно выражен 5. Д. Средне выражен
81.	Соответствие целевой функции и ограничений при оптимизации состава многокомпонентного продукта 1. Целевая функция 2. Ограничения А. Минимальное отклонение от эталона определенной группы показателей пищевой и биологической ценности Б. Соотношения, вытекающие из структурно-параметрических моделей адекватного питания
	Г
82.	Масса молока на варку при выпаривании в вакуум-выпарных аппаратах для производства консервов без добавок (сахар, наполнители) – это _____ молока
83.	Ингредиенты рецептур комбинированных продуктов обеспечивают получение устойчивых дисперсных систем за счет определенных _____ свойств.
84.	Система упрощенных предположений об объекте, допускающих математическую формализацию _____.
85.	Процесс построения и изучения модели какого-либо объекта – _____.
86.	Устойчивость модели к невыполнению предположений – _____.
87.	Соответствие модели данным, полученным при эксперименте с реальным объектом – _____.
88.	Проектирование пищевых продуктов - процесс создания рациональных рецептур, обеспечивающих задаваемый уровень _____.
89.	Физико-химические характеристики, определяющие поведение биополимеров при переработке в пищевые продукты - _____ свойства.
	Д
90.	Установить последовательность приемки молока – сырья: - предоставление документов, сопровождающих партию молока-сырья; - отбор проб; - измерение показателей качества: - оформление удостоверения качества и безопасности.
91.	Расположить в порядке уменьшения сортов соответствующие им показатели КМА-ФАнМ, КОЕ/г, не более: - $3 \cdot 10^5$; - $5 \cdot 10^5$; - $4 \cdot 10^6$.
92.	Расположить в порядке уменьшения сортов соответствующие им показатели соматических клеток, КОЕ/г, не более: - $5 \cdot 10^5$; - $1 \cdot 10^6$.
93.	При выборе пищевых добавок этапы работ выполняют в последовательности: - способ внесения добавки в пищевой продукт; - функционально-технологические свойства добавки; - физико-химические показатели добавки; - состав и свойства пищевой системы.
94.	Последовательность этапов при проектировании рецептур комбинированных продуктов: - подготовка исходных данных на проектирование;

	- формализация требований к составу и свойствам ингредиентов и качеству продукта; - конструирование продукта с заданными структурными свойствами.
95.	При выборе пищевых добавок этапы работ выполняют в последовательности: - состав и свойства пищевой системы - функционально-технологические свойства добавки - способ внесения добавки в пищевой продукт - физико-химические показатели добавки

3.1.3 ПК-22 - способностью принимать управленческие решения с учетом производственных условий

Номер задания	Текст задания
	А
96.	Информационная система управления – ... - совокупность информации, экономико-математических методов и моделей, технических, программных, других технологических средств и специалистов, предназначенная для обработки информации и принятия управленческих решений - сложная компьютерная сеть - набор специальных математических и экономических методов - банк данных - нет правильного ответа
97.	Информационная система управления должна решать текущие задачи ... - стратегического планирования - тактического планирования - бухгалтерского учета - оперативного управления фирмой - все вышеперечисленное
98.	Информационные системы управления позволяют: - повышать степень обоснованности принимаемых решений за счет оперативного сбора, передачи и обработки информации; - обеспечивать своевременность принятия решений по управлению организацией в условиях рыночной экономики; - добиваться роста эффективности управления за счет своевременного представления необходимой информации руководителям всех уровней управления из единого информационного фонда; - согласовывать решения, принимаемые на различных уровнях управления и в разных структурных подразделениях; за счет информированности управленческого персонала о текущем состоянии; - все вышеперечисленное
99.	В соответствии с признаком классификации по уровню государственного управления автоматизированные информационные системы делятся на ... - федеральные, территориальные (региональные) и муниципальные - простые и сложные - линейные и нелинейные - локальные и глобальные - нет правильного ответа
100.	ИС федерального значения ... - решают задачи информационного обслуживания аппарата административного управления и функционируют во всех регионах страны - предназначены для решения информационных задач управления административно-территориальными объектами, расположенными на конкретной территории. - функционируют в органах местного самоуправления для информационного обслуживания специалистов и обеспечения обработки экономических, социальных и хозяйственных прогнозов, местных бюджетов, контроля и регулирования деятельности всех звеньев социально-экономических областей города, административного района - все ответы верны - нет правильного ответа
101.	ИС управления технологическими процессами ... - предназначены для решения информационных задач управления административно-территориальными объектами, расположенными на конкретной территории. - функционируют в органах местного самоуправления для информационного обслуживания специалистов и обеспечения обработки экономических, социальных и хозяйственных про-

	<p>гнозов, местных бюджетов, контроля и регулирования деятельности всех звеньев социально-экономических областей города, административного района</p> <ul style="list-style-type: none"> - предназначены для автоматизации различных технологических процессов (гибкие технологические процессы, энергетика и т. д.). - представляют собой многоуровневые, иерархические системы, которые сочетают в себе ИС управления технологическими процессами и ИС управления предприятиями - все ответы верны
102.	<p>По степени автоматизации информационных процессов ИС подразделяются на:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ручные информационные системы - автоматизированные информационные системы - автоматические информационные системы - все вышеперечисленное - нет правильного ответа
103.	<p>Система – это</p> <ul style="list-style-type: none"> - совокупность внутренних устойчивых связей между элементами системы, определяющая ее основные свойства. - совокупность связанных между собой и с внешней средой элементов или частей, функционирование которых направлено на получение конкретного полезного результата. - совокупность экономико-математических методов и моделей.
104.	<p>Подсистема – это</p> <ul style="list-style-type: none"> - часть системы, выполняющая определенную функцию. - элемент системы, представляющий собой систему. - совокупность внутренних устойчивых связей между элементами системы.
105.	<p>Целостность системы – это</p> <ul style="list-style-type: none"> - принципиальная несводимость свойств системы к сумме свойств ее элементов. В то же время свойства каждого элемента зависят от его места и функции в системе. - сумма свойств ее элементов. Каждый элемент имеет свои свойства. - совокупность ее элементов.
106.	<p>Автоматизированное управление – это</p> <ul style="list-style-type: none"> - управление, осуществляемое без участия человека. - процесс целенаправленного воздействия на объект, организующий функционирование объекта по заданной программе. - управление при ограниченном участии человека.
107.	<p>Информационная технология – это</p> <ul style="list-style-type: none"> - сведения о ком-то или о чем-то, передаваемые в форме знаков или сигналов. - совокупность методов, производственных процессов и программно-технических средств, объединенных в технологическую цепочку, обеспечивающую сбор, хранение, обработку, вывод и распространение информации для снижения трудоемкости процессов использования информационных ресурсов, повышения их надежности и оперативности. - процессы передачи, накопления и переработки информации в общении людей, в живых организмах, технических устройствах и жизни общества.
	Б
108.	<p>Цели создания автоматизированных информационных систем:</p> <ul style="list-style-type: none"> - создание и дальнейшее совершенствование АИС, обеспечивающих повышение эффективности систем управления предметной области. - АИС при минимальных затратах должна обеспечивать: сбор, обработку и анализ информации о состоянии объекта управления, выработку управляющих воздействий. - сокращение трудозатрат на выполнение типовых информационных процессов предметной области: сбора, регистрации, передачи данных, хранения, поиска и выдачи информации. - повышение качества информации для принятия управленческих решений. - сокращение численности управленческого персонала. - внедрение новых информационных технологий.
109.	<p>Требования к АИС:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сокращение трудозатрат на выполнение типовых информационных процессов предметной области. - подготовленность персонала. - достижение целей их создания. - актуальность информации и ее защита. - АИС должна быть оснащена таким комплексом технических средств, который обеспечивал бы реализацию управляющих алгоритмов. - АИС при минимальных затратах должна обеспечивать: сбор, обработку и анализ информации.

	- совместимость всех элементов каждой АИС.
110.	<p>Организационно-технологические принципы – это принципы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принцип доступа конечного пользователя - принцип формализации - принцип непротиворечивости и полноты - принцип независимости данных - принцип локализации - принцип абстрагирования - принцип концептуальной общности - принцип структурирования данных
111.	<p>Персонал по математическому обеспечению составляют:</p> <ul style="list-style-type: none"> - постановщики задач управления; - специалисты по организации управления объектом; - специалисты по вычислительным методам; - специалисты по программированию; - проектировщики АИС.
112.	<p>По сфере применения ИС подразделяются на</p> <ul style="list-style-type: none"> - системы обработки транзакций - системы поддержки принятия решений - системы для проведения сложных математических вычислений - экономические системы
113.	<p>По сфере применения ИС подразделяются на</p> <ul style="list-style-type: none"> - информационно-справочные - офисные - экономические - прикладные
114.	<p>Согласно стандарту ISO 12207 вспомогательным процессом жизненного цикла программного обеспечения является</p> <ul style="list-style-type: none"> - решение проблем - аудит - сопровождение - усовершенствование
115.	<p>Согласно стандарту ISO 12207 вспомогательным процессом жизненного цикла программного обеспечения является</p> <ul style="list-style-type: none"> - верификация - управление конфигурацией - создание инфраструктуры - процесс поставки
116.	<p>Стандарт ISO 12207 определяет, что стороны участники при использовании стандарта ответственны</p> <ul style="list-style-type: none"> - за выбор модели жизненного цикла для разрабатываемого проекта - за адаптацию процессов и задач стандарта к модели жизненного цикла - за выбор модели программного обеспечения - за выбор модели информационной системы
117.	<p>Разработчик должен установить и документировать в виде требований к ПО следующие спецификации и характеристики</p> <ul style="list-style-type: none"> - функциональные и возможные спецификации - внешние связи с единицей ПО - совместимость с операционной системой Windos - время отклика ПО
118.	<p>К основным функциям, выполняемым СУБД, обычно относят</p> <ul style="list-style-type: none"> - управление транзакциями - протоколирование - выполнение вычислений - построение диаграмм
	В
119.	<p>Документооборот Документ А. Последовательность прохождения документа от момента первой записи в нем до сдачи его в архив. Б. Информационное сообщение, на естественном языке зафиксированное ручным или печатным способом на бланке установленной формы и имеющем юридическую силу.</p>

120.	<p>Маскировка Конфиденциальность А. Защита информации путем ее криптографического закрытия относятся к методу Б. Защитой от несанкционированного доступа достигается</p>
121.	<p>Информация, в отличие от других видов ресурсов Информационный массив (файл) А. Может использоваться много раз Б. Совокупность однородных документов (записей), записанных на машинном носителе</p>
122.	<p>Классификатор Информационный массив (файл) А. Систематизированный свод однородных наименований и их кодовых обозначений Б. Совокупность однородных документов (записей), записанных на машинном носителе</p>
123.	<p>Компрометация информации Шифрование информации А. несанкционированное изменение баз данных. Б. Криптографическая защита информации предполагает</p>
124.	<p>Маскировка Методы защиты информации А. метод защиты информации путем: криптографии Б. регламентация; управления доступом.</p>
	Г
125.	Информация ..., если ее достаточно для понимания и принятия решений
126.	... системы определяет наличие установленных связей и отношений между элементами внутри системы, распределение элементов системы по уровням иерархии
127.	... аспект рассматривает информацию с точки зрения ее практической полезности, ценности для потребителя и принятия им решений
128.	... системы означает, что она состоит из ряда подсистем или элементов, выделенных по определенному признаку, отвечающему конкретным целям и задачам
129.	... автоматизированные информационные системы функционируют в сферах промышленного и агропромышленного комплекса, в строительстве, на транспорте
130.	Информация, как один из главных ресурсов жизнедеятельности общества, ... со временем
131.	... системы означает, что функционирование множества элементов системы подчинено единой цели
132.	Информация ... , если она не искажает истинное положение дел
	Д
133.	<p>Основными этапами ЖЦ ПО являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализ требований; - проектирование; - кодирование (программирование); - тестирование и отладка; - эксплуатация и сопровождение.
134.	<p>Основные этапы ЖЦ автоматизированной системы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспресс-обследование; - анализ и построение технической архитектуры; - поставка и установка программного обеспечения; - детальное обследование, адаптация и тестирование; - внедрение; - обучение; - сопровождение.
135.	<p>Экспресс-обследование:</p> <ul style="list-style-type: none"> - опросники, анкеты; - отчет об экспресс-обследовании; - коммерческое предложение; - план-график работ.
136.	<p>Анализ и построение технической архитектуры:</p> <ul style="list-style-type: none"> - отчет по результатам обследования; - отчет по результатам проверки; - предложение по модернизации компьютерной системы; - накладная на передачу оборудования.
137.	<p>Поставка и установка программного обеспечения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - договор на поставку ПО, план-график поставки;

	- документы на поставляемое ПО; - договор на установку ПО; - акт приема-сдачи выполненных работ;
138.	Внедрение: - договор на внедрение; - план ввода в эксплуатацию; - план переноса данных; - протокол ввода в промышленную эксплуатацию; - акт приема-сдачи выполненных работ.

3.2 Собеседование (контрольные вопросы)

3.2.1 ПК-1, ПК-8, ПК-16, ПК-17 - способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе, способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты, способностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам, готовностью выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия

Номер вопроса	Текст вопроса
139.	Основные требования по регистрации и учету результатов послеубойной ветсанэкспертизы мяса птицы.
140.	Ветеринарно-санитарные требования к проектированию, содержанию и эксплуатации предприятий мясной промышленности.
141.	Промышленная, производственная и личная гигиена.
142.	Санитарная обработка помещений и технологического оборудования, инвентаря и инструментов.
143.	Функция отделов производственно-ветеринарного контроля на предприятиях мясной промышленности.
144.	Требования ГОСТов на разных животных и птицу для убоя.
145.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль в убойном цехе.
146.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль и клеймение шкур.
147.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль в субпродуктовом, кишечном и жировом цехах.
148.	Требования инструкции по ветеринарному клеймению и товароведческой маркировки.
149.	Структура ветеринарной службы в России, её задачи и функции.
150.	Структура Госветслужбы на границе и транспорте.
151.	Основные требования СанПиН 2.3.2.1078-01 при ветсанэкспертизе и сертификации мясных, молочных и рыбных продуктов.
152.	Ветеринарно-санитарный контроль сырья и продукции животного происхождения на таможенных терминалах.
153.	Положения отдельных статей Конституции РФ, Законов РФ, гражданского и уголовного кодексов, отражающих вопросы ветсанэкспертизы.
154.	Перечислите состав программы производственного контроля
155.	Порядок регистрации предприятия. Укажите основные регистрационные документы.
156.	Порядок организации работы по выдаче ветеринарных сопроводительных документов.
157.	Сертификат соответствия ГОСТ Р. Декларация соответствия ГОСТ Р
158.	Сертификат качества. Обязательный сертификат соответствия
159.	Добровольный сертификат соответствия качества продукции
160.	Сертификат по техническому регламенту Таможенного Союза
161.	Система экологического управления (ISO 14001:2004)
162.	Разработка ТУ и регистрация ТУ
163.	Федеральные законы. Санитарные нормы и правила. Санитарные правила.
164.	Учет и отчетность. Цели и задачи.
165.	Ответственность работников цехов.
166.	Организация учета заготовок скота и птицы.
167.	Порядок сдачи-приемки и расчетов за скот по весу и качеству.

168.	Учет закупаемых скота и птицы и продуктов их переработки.
169.	Клеймение и маркировка мяса КРС.
170.	Клеймение и маркировка мяса свиней.
171.	Виды брака и порядок списывания КРС.

3.2.2 ПК-16 - способностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам

Номер вопроса	Текст вопроса
172.	Производственно-ветеринарный контроль при производстве охлажденного мяса.
173.	Требования к организации рабочего ВСЭ мяса и продуктов убоя животных и птицы.
174.	Дезинфекция и правила личной гигиены и техники безопасности при проведении этих мероприятий.
175.	Дератизация и правила личной гигиены и техники безопасности при проведении этих мероприятий.
176.	Какие животные и птица подлежат сдаче-приемке на мясокомбинат?
177.	Какие животные и птица не подлежат сдаче-приемке на мясокомбинат?
178.	Основные приборы, используемые при ветсанэкспертизе различных продуктов.
179.	Производство пищевых жиров. Характеристика сырья и готовой продукции. Учет и отчетность.
180.	Учет субпродуктов, точки учета и документация.
181.	Учет в кишечном отделении.
182.	Учет шкуроконсервировочного производства. Характеристики сырья. Точки учета и документация.
183.	Виды брака шкуроконсервировочного производства.
184.	Учет технических фабрикатов. Характеристика сырья. Точки учета и документация.
185.	Учет крови убойных животных. Материальный баланс, расчет сырья.
186.	Документооборот в колбасном цехе.
187.	Сырьевой расчет колбасного производства.
188.	Схема первичного учета в колбасном цехе. Учет при составлении фарша и в термическом отделении.
189.	Учет готовой продукции и ее реализация в колбасном цехе.
190.	Виды брака и порядок его списания в колбасном производстве.
191.	Консервное производство. Учет и отчетность. Расчет выработки.
192.	Организационная структура мясоперерабатывающего предприятия.
193.	Производственный контроль за соблюдением санитарных правил. Цель производственного контроля.
194.	Производственный процесс на предприятии мясной промышленности и его структура.
195.	Понятие документооборота
196.	Общая структура документационного обеспечения управления
197.	
198.	Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов
199.	Методологические принципы санитарно-эпидемиологических исследований для обоснования сроков годности пищевых продуктов
200.	Организация санитарно-эпидемиологических исследований по оценке обоснования сроков годности пищевых продуктов
201.	Проведение физико-химических, санитарно-химических исследований и органолептической оценки
202.	Особенности производственного контроля при осуществлении отдельных видов деятельности

3.2.3 ПК-22 - способностью принимать управленческие решения с учетом производственных условий

Номер вопроса	Текст вопроса
203.	Какой алгоритм составления материального баланса при производстве колбас?
204.	Каков групповой ассортимент колбасных изделий?

205.	Каковы принципы классификации колбас?
206.	Каковы направления использования вторичного сырья колбасного производства?
207.	Что в данной задаче является ограничением?
208.	Что служит критерием оптимизации?
209.	Особенности программы L.Soft производство
210.	Особенности программного комплекса "Оптимит"
211.	Особенности программного комплекса "МультиМит Эксперт"
212.	Особенности программного комплекса «Галактика»

3.3 Коллоквиум

3.3.1 ПК-1, ПК-8, ПК-16, ПК-17 - способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе, способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты, способностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам, готовностью выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия

Номер вопроса	Текст вопроса
213.	Основные требования по регистрации и учету результатов послеубойной ветсанэкспертизы мяса птицы.
214.	Ветеринарно-санитарные требования к проектированию, содержанию и эксплуатации предприятий мясной промышленности.
215.	Промышленная, производственная и личная гигиена.
216.	Санитарная обработка помещений и технологического оборудования, инвентаря и инструментов.
217.	Функция отделов производственно-ветеринарного контроля на предприятиях мясной промышленности.
218.	Требования ГОСТов на разных животных и птицу для убоя.
219.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль в убойном цехе.
220.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль и клеймение шкур.
221.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль в субпродуктовом, кишечном и жировом цехах.
222.	Требования инструкции по ветеринарному клеймению и товароведческой маркировки.
223.	Структура ветеринарной службы в России, её задачи и функции.
224.	Структура Госветслужбы на границе и транспорте.
225.	Основные требования СанПиН 2.3.2.1078-01 при ветсанэкспертизе и сертификации мясных, молочных и рыбных продуктов.
226.	Ветеринарно-санитарный контроль сырья и продукции животного происхождения на таможенных терминалах.
227.	Положения отдельных статей Конституции РФ, Законов РФ, гражданского и уголовного кодексов, отражающих вопросы ветсанэкспертизы.
228.	Перечислите состав программы производственного контроля
229.	Порядок регистрации предприятия. Укажите основные регистрационные документы.
230.	Порядок организации работы по выдаче ветеринарных сопроводительных документов.
231.	Сертификат соответствия ГОСТ Р. Декларация соответствия ГОСТ Р
232.	Сертификат качества. Обязательный сертификат соответствия
233.	Добровольный сертификат соответствия качества продукции
234.	Сертификат по техническому регламенту Таможенного Союза
235.	Система экологического управления (ISO 14001:2004)
236.	Разработка ТУ и регистрация ТУ
237.	Федеральные законы. Санитарные нормы и правила. Санитарные правила.
238.	Учет и отчетность. Цели и задачи.
239.	Ответственность работников цехов.
240.	Организация учета заготовок скота и птицы.
241.	Порядок сдачи-приемки и расчетов за скот по весу и качеству.
242.	Учет закупаемых скота и птицы и продуктов их переработки.
243.	Клеймение и маркировка мяса КРС.

244.	Клеймение и маркировка мяса свиней.
245.	Виды брака и порядок списывания КРС.

3.3.2 ПК-16 - способностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам

Номер вопроса	Текст вопроса
246.	Производственно-ветеринарный контроль при производстве охлажденного мяса.
247.	Требования к организации рабочего ВСЭ мяса и продуктов убоя животных и птицы.
248.	Дезинфекция и правила личной гигиены и техники безопасности при проведении этих мероприятий.
249.	Дератизация и правила личной гигиены и техники безопасности при проведении этих мероприятий.
250.	Какие животные и птица подлежат сдаче-приемке на мясокомбинат?
251.	Какие животные и птица не подлежат сдаче-приемке на мясокомбинат?
252.	Основные приборы, используемые при ветсанэкспертизе различных продуктов.
253.	Производство пищевых жиров. Характеристика сырья и готовой продукции. Учет и отчетность.
254.	Учет субпродуктов, точки учета и документация.
255.	Учет в кишечном отделении.
256.	Учет шкуроконсервировочного производства. Характеристики сырья. Точки учета и документация.
257.	Виды брака шкуроконсервировочного производства.
258.	Учет технических фабрикатов. Характеристика сырья. Точки учета и документация.
259.	Учет крови убойных животных. Материальный баланс, расчет сырья.
260.	Документооборот в колбасном цехе.
261.	Сырьевой расчет колбасного производства.
262.	Схема первичного учета в колбасном цехе. Учет при составлении фарша и в термическом отделении.
263.	Учет готовой продукции и ее реализация в колбасном цехе.
264.	Виды брака и порядок его списания в колбасном производстве.
265.	Консервное производство. Учет и отчетность. Расчет выработки.
266.	Организационная структура мясоперерабатывающего предприятия.
267.	Производственный контроль за соблюдением санитарных правил. Цель производственного контроля.
268.	Производственный процесс на предприятии мясной промышленности и его структура.
269.	Понятие документооборота
270.	Общая структура документационного обеспечения управления
271.	Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов
272.	Методологические принципы санитарно-эпидемиологических исследований для обоснования сроков годности пищевых продуктов
273.	Организация санитарно-эпидемиологических исследований по оценке обоснования сроков годности пищевых продуктов
274.	Проведение физико-химических, санитарно-химических исследований и органолептической оценки
275.	Особенности производственного контроля при осуществлении отдельных видов деятельности

3.3.3 ПК-22 - способностью принимать управленческие решения с учетом производственных условий

Номер вопроса	Текст вопроса
276.	Какой алгоритм составления материального баланса при производстве колбас?
277.	Каков групповой ассортимент колбасных изделий?
278.	Каковы принципы классификации колбас?
279.	Каковы направления использования вторичного сырья колбасного производства?
280.	Что в данной задаче является ограничением?
281.	Что служит критерием оптимизации?
282.	Особенности программы L.Soft производство

283.	Особенности программного комплекса "Оптимит"
284.	Особенности программного комплекса "МультиМит Эксперт"
285.	Особенности программного комплекса «Галактика»

3.4 Кейс-задача

3.4.1 ПК-1, ПК-8, ПК-16, ПК - 17 - способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе, способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты, способностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам, готовностью выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия

Номер задания	Текст задания
286.	Ситуация. В настоящее время Вы работаете технологом на заводе по переработке рыбы (соленая, мороженая, копченая рыба), директор поставил задачу расширить ассортимент полуфабрикатов рубленых. Задание: Определите порядок выполнения работ по организации участка выработки полуфабрикатов. Укажите порядок сертификации производства и продукции. Подберите необходимое технологическое оборудование и составьте компоновочно-планировочное решение участка.
287.	Ситуация. Вы работаете главным технологом на рыбоперерабатывающем предприятии. В ходе проверки Федеральной службой по ветеринарному и фитосанитарному надзору выявлены нарушения обязательных требований ст. 18 ФЗ «О ветеринарии», а именно в организации не проводятся дератизационные мероприятия. Задание: Укажите, какие именно нарушения Вами допущены. Перечислите основные пути устранения данного нарушения.
288.	Ситуация. Вы работаете главным технологом на заводе по производству рыбных продуктов, в частности пресервов. С целью сокращения процесса созревания Вами в рецептурах используются различные созреватели. Задание: Оцените эксплуатационную возможность технологического оборудования в реализации данной технологии.
289.	Ситуация. Вы работаете главным технологом на рыбоперерабатывающем предприятии, Вам сообщили о плановой проверке Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору. Задание: Перечислите основные виды нормативной, технической, ветеринарной документации, которую Вам необходимо подготовить.

3.4.2 ПК-16 - способностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам

Номер задания	Текст задания
290.	Ситуация. Вы работаете технологом на мясоперерабатывающем предприятии. Начальник производства поставил задачу использования в рецептурах соевых белковых препаратов. Задание: Укажите стандартные испытания по определению структурно-механических показателей сырья, материалов и готовых пищевых продуктов.
291.	Ситуация. Вы работаете технологом на мясоперерабатывающем предприятии. Начальник производства поставил задачу использования в рецептурах соевых белковых препаратов. Задание: Укажите стандартные испытания по определению биохимических сырья, материалов и готовых пищевых продуктов.
292.	Ситуация. Вы работаете технологом на мясоперерабатывающем предприятии. Вам поставлена задача реализации методологии компьютерного моделирования многокомпонентного продукта, в частности мясомолочно-растительного паштета. Задание: Вам необходимо разработать рецептуры паштета с минимальной и максимальной энергетической ценностью.
293.	Ситуация. На мясокомбинате, где Вы работаете начальником цеха, решили использовать различные биотехнологические процессы в производстве готовой продукции. Задание: Приведите систематизацию биотехнологических процессов по характеристике биообъектов и общности и специфичности. Укажите технологические операции, где возможно использование биотехнологических процессов.

294.	Ситуация. На мясокомбинате, где Вы работаете начальником цеха, решили использовать различные биотехнологические процессы в производстве пищевых продуктов. Задание: Приведите систематизацию биотехнологических процессов по условиям проведения процесса и стадиям реализации технологии производства. Укажите технологические операции и требования к оборудованию, где возможно использование биотехнологических процессов.
295.	Ситуация. Вы работаете технологом по качеству на молочном комбинате. Директор поручил Вам расширить ассортимент продукции за счет йогурта предназначенного для профилактики йодной недостаточности и обладающего повышенной биологической ценностью. Задание: Приведите примеры обогатителей для профилактики йодной недостаточности. Укажите пути повышения биологической ценности. Составьте технологическое решение процесса производства йогурта.
296.	Ситуация. Вы работаете технологом на мясоперерабатывающем предприятии. Директор поставил задачу повысить выход вареных колбас. Задание: Приведите виды пищевых добавок белковой природы обладающих высоким влагосвязыванием, эмульгированием, способностью образовывать устойчивые гели и эмульсии, диспергированием и адсорбцией жира. Дайте характеристики холодного и горячего гелеобразования.
297.	Ситуация. Вы работаете технологом в цехе по переработке рыбы и рыбной продукции. Директор предприятия поставил задачу повышения качества салатов из морской капусты и снижения себестоимости. Задание: Перечислите основные пути повышения качества салатов из морской капусты, если подготовка ингредиентов осуществляется вручную. Укажите пути снижения себестоимости.

3.4.3 ПК-22 - способностью принимать управленческие решения с учетом производственных условий

Номер задания	Текст задания
298.	Ситуация. Вы работаете технологом на мясоперерабатывающем предприятии. Директор поручил подобрать программный комплекс позволяющий оптимизировать рецептуры и снизить себестоимость. Задание: Перечислите Ваши действия.
299.	Ситуация. Вы работаете технологом на рыбоперерабатывающем предприятии. Директор поручил подобрать программный комплекс позволяющий оптимизировать рецептуры и снизить себестоимость. Задание: Перечислите Ваши действия.
300.	Ситуация. Вы работаете технологом на предприятии по переработке молока. Директор поручил подобрать программный комплекс позволяющий оптимизировать рецептуры и снизить себестоимость. Задание: Перечислите Ваши действия.
301.	Ситуация. Вы работаете технологом на мясоперерабатывающем предприятии. Для повышения качества готовой продукции Вами планируется использование системного моделирования рецептур мясных продуктов. Задание: Приведите основные принципы и этапы системного моделирования многокомпонентных продуктов питания
302.	Ситуация. Вы работаете в лаборатории физико-химических методов анализа на молочном комбинате. Проанализировав статистику по заболеваниям людей аллергическими заболеваниями Вам необходимо определить безопасность используемых добавок в мороженом. Задание: Приведите классификацию пищевых добавок используемых на Вашем предприятии. Укажите методы определения лимонной кислоты (Е330) в мороженом.
303.	Ситуация. Вы работаете технологом на мясоперерабатывающем предприятии. Начальник производства поставил задачу использования в рецептурах соевых белковых препаратов. Задание: Укажите стандартные испытания по определению физико-химических показателей сырья, материалов и готовых пищевых продуктов. Перечислите опасные для здоровья антипитательные вещества, содержащиеся в соевых бобах, которые необходимо удалить (инактивировать).
304.	Ситуация. Вы работаете технологом на мясоперерабатывающем предприятии. Вам поставлена задача реализации методологии компьютерного моделирования многокомпонентного продукта, в частности геродиетических вареных колбасных изделий. Задание: Вам необходимо разработать рецептуры сосисок с минимальной и максимальной биологической ценностью.
305.	Ситуация. Вы работаете технологом по качеству на молочном комбинате. Директор поручил

	Вам расширить ассортимент продукции за счет йогурта предназначенного для профилактики йодной недостаточности и обладающего повышенной биологической ценностью. Задание: Приведите примеры обогатителей для профилактики йодной недостаточности. Укажите пути повышения биологической ценности. Составьте технологическое решение процесса производства йогурта.
306.	Ситуация. Вы работаете технологом на мясоперерабатывающем предприятии. Начальник производства поставил задачу использования в рецептурах соевых белковых препаратов. Задание: Укажите стандартные испытания по определению биохимических сырья, материалов и готовых пищевых продуктов.

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

Для оценки знаний, умений, навыков студентов по дисциплине «**Основы производственного учета**» применяется бально-рейтинговая система оценки студента.

1. Рейтинговая система оценки осуществляется в течение всего семестра при проведении аудиторных занятий, показателем ФОС является текущий опрос в виде собеседования и коллоквиума, за каждый правильный ответ обучающийся получает 5, 4, 3 балла (зачтено – 5, 4, 3, незачтено - 0). Максимальное число баллов по результатам текущей работы в семестре 50.

2. Бальная система служит для получения экзамена по дисциплине.

Максимальное число баллов за семестр – 100. Максимальное число баллов по результатам текущей работы в семестре – 50. Максимальное число баллов на экзамене – 50. Минимальное число баллов за текущую работу в семестре – 30.

Студент набравший в семестре менее 30 баллов может заработать дополнительные баллы, отработав соответствующие разделы дисциплины или выполнив обязательные задания, для того чтобы быть допущенным до экзамена.

Студент, набравший за текущую работу менее 30 баллов, т.к. не выполнил всю работу в семестре по объективным причинам (болезнь, официальное освобождение и т.п.) допускается до экзамена, однако ему дополнительно задаются вопросы на собеседовании по разделам, выносимым на экзамен.

В случае неудовлетворительной сдачи экзамена студенту предоставляется право повторной сдачи в срок, установленный для ликвидации академической задолженности по итогам соответствующей сессии. При повторной сдаче количество набранных студентом баллов на предыдущем экзамене не учитывается.

Экзамен проводится в виде тестового задания и кейс-задачи.

Тестовые задания могут включать следующие блоки, представленные в таблице:

Блок	Тип задания	Задание, шт.	Баллы, ед.	Итого баллов, ед.
А	Выбор одного правильного ответа	4	0,5	2
Б	Выбор нескольких правильных ответов	4	1,5	6
В	Задание на соответствие	3	2	6
Г	Задание - открытая форма	3	3	9
Д	Задание на указание правильной последовательности	3	4	12
Е	Кейс-задача	3	5	15
	Итого:	20		50

Максимальное количество заданий в билете – 20. Максимальная сумма баллов – 50. При частично правильном ответе **сумма баллов делится пополам**. Для получения минимальной оценки суммарная бально-рейтинговая оценка студента по результатам работы в семестре и на экзамене, **должна быть не менее 60 баллов**.

5. Матрица соответствия результатов обучения, показателей, критерием и шкал оценки

Результаты обучения (на основе обобщённых компетенций)	Предмет оценки (продукт или процесс)	Показатель оценки	Критерии оценки	Шкала оценки	
				Академическая оценка	Уровень освоения компетенции
ПК-1 - способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе					
Знать	знание нормативной и технической документации, технических регламентов, ветеринарных норм и правил применительно к производству	особенности работы с нормативной и иной документацией	студент разбирается в нормативной и иной документации применительно к переработке мяса, рыбы и молока	«Отлично», «Хорошо», «Удовлетворительно»	базовый
Уметь	собеседование по лабораторным работам	использовать нормативно-правовые документы в зависимости от их вида в производственной деятельности	студент самостоятельно подобрал необходимую нормативную и техническую документацию для производства пищевых продуктов	«Отлично», «Хорошо», «Удовлетворительно»	продвинутый
			подобранная нормативная и техническая документация для тары (упаковки) не соответствует требованиям качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов	«Не удовлетворительно»	не освоено
Владеть	решение кейс-задачи в условиях конкретного производства	использование нормативной и иной документации в условиях конкретного производства	студент разобрался в предложенной конкретной ситуации, самостоятельно решил поставленную задачу на основе знаний нормативной и иной документации	«Отлично», «Хорошо», «Удовлетворительно»	высокий
			студент не решил поставленную задачу, не предложил вариантов решения	«Не удовлетворительно»	не освоено
ПК-8 - способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты					
Знать	знание нормативно-правовой базы в области производства продуктов животного происхождения, особенностей технического регулирования, термины и определения	нормативно-правовую базу в области производства продуктов животного происхождения, особенности технического регулирования, термины и определения	студент на основе знаний нормативно-правовой базы способен создавать продукцию заданного качества	«Отлично», «Хорошо», «Удовлетворительно»	базовый
Уметь	собеседование по лабораторным работам	осуществлять поиск нормативно-правовой базы, применять принципы технического регу-	студент самостоятельно составил проект нормативной и (или) технической документации на основе полученной информации	«Отлично», «Хорошо», «Удовлетворительно»	продвинутый

		лирования при разработке проектов нормативной и технической документации	студент не учел информацию нормативно-правовой информации при составлении проекта нормативной и (или) технической документации	«Не удовлетворительно»	не освоено
Владеть	решение кейс-задачи в условиях конкретного производства	навыками составления нормативно-технической документации, элементов технических регламентов в условиях конкретного производства	студент разобрался в поставленной задаче. при производстве продукта использовал необходимую нормативную и техническую документацию	«Отлично», «Хорошо», «Удовлетворительно»	высокий
			студент не разобрался в поставленной задаче.	«Не удовлетворительно»	не освоено
ПК-16 - способностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам					
Знать	знание производственной документации (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленной отчетности по утвержденным формам	производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам	студент на основе знаний производственной документации способен создавать отчетность по утвержденным нормам	«Отлично», «Хорошо», «Удовлетворительно»	базовый
Уметь	собеседование по лабораторным работам	осуществлять поиск производственной документации	студент самостоятельно составил проект нормативной и (или) технической документации на основе полученной информации	«Отлично», «Хорошо», «Удовлетворительно»	продвинутый
			студент не учел информацию нормативно-правовой информации при составлении проекта нормативной и (или) технической документации	«Не удовлетворительно»	не освоено
Владеть	решение кейс-задачи в условиях конкретного производства	навыками составления установленной отчетности по утвержденным формам	студент разобрался в поставленной задаче. при составлении отчетности по указанному продукту использовал необходимую документацию	«Отлично», «Хорошо», «Удовлетворительно»	высокий
			студент не разобрался в поставленной задаче.	«Не удовлетворительно»	не освоено
ПК-17 - готовностью выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия					
Знать	знание документов по стандартизации и сертификации	документы по стандартизации и сертификации	студент на основе знаний документов по стандартизации и сертификации проводить процедуры подтверждения соответствия	«Отлично», «Хорошо», «Удовлетворительно»	базовый
Уметь	собеседование по лабораторным работам	осуществлять поиск документации по стандартизации и сертификации	студент самостоятельно применил документы по стандартизации и сертификации в подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия	«Отлично», «Хорошо», «Удовлетворительно»	продвинутый

			студент не учел информацию	«Не удовлетворительно»	не освоено
Владеть	решение кейс-задачи в условиях конкретного производства	навыками решения задач по стандартизации и сертификации, проведении процедуры подтверждения соответствия	студент разобрался в поставленной задаче	«Отлично», «Хорошо», «Удовлетворительно»	высокий
			студент не разобрался в поставленной задаче.	«Не удовлетворительно»	не освоено
ПК-22 - способностью принимать управленческие решения с учетом производственных условий					
Знать	знание методов принятия решений в управлении производственным процессом	особенности организации деятельности по разработке организационно-управленческих решений	студент на основе знаний производственной информации способен принимать управленческие решения	«Отлично», «Хорошо», «Удовлетворительно»	базовый
Уметь	собеседование по лабораторным работам	умение проводить анализ производственных рисков для принятия управленческих решений	студент самостоятельно составил технологическую схему (процесс) производства на основе полученной производственной информации и оценил риски при принятии управленческих решений	«Отлично», «Хорошо», «Удовлетворительно»	продвинутый
			студент не учел производственную информацию при составлении технологической схемы (процесса) производства и принятии управленческих решений	«Не удовлетворительно»	не освоено
Владеть	решение кейс-задачи в условиях конкретного производства	навыками поиска и использования информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития; навыками количественного и качественного анализа информации при принятии управленческих решений	студент разобрался в поставленной задаче. при производстве продукта использовал необходимую нормативную и техническую документацию, обосновал техническую возможность использования технологического оборудования, составил анализ принятых управленческих решений	«Отлично», «Хорошо», «Удовлетворительно»	высокий
			студент не разобрался в поставленной задаче. не предложил способов и методов проектирования продуктов, не предложил управленческих решений	«Не удовлетворительно»	не освоено