

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

УТВЕРЖДАЮ

И. о. проректора по учебной работе

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

«30» мая 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ДИСЦИПЛИНЫ

Учет и отчетность в производстве
продуктов животного происхождения

Направление подготовки

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль)

Технологии продуктов животного происхождения

Квалификация выпускника

бакалавр

Воронеж

1. Цели и задачи дисциплины

Целью освоения дисциплины (модуля) «Учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения» является формирование компетенций обучающегося в области профессиональной деятельности и сфере профессиональной деятельности:

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере технологий комплексной переработки мясного и молочного сырья).

Дисциплина направлена на решение задач профессиональной деятельности следующих типов: *научно-исследовательский; производственно-технологический; организационно-управленческий; проектный.*

Программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень образования - бакалавриат).

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций (таблица).

№ п/п	Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	ПКв-6	Способен составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование, оперативные планы работы первичных производственных подразделений, сменные показатели производства), выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия, организовывать работу структурного подразделения, обеспечивать экономическую эффективность производства продуктов питания животного происхождения на основе развития технологий бизнес-планирования, менеджмента и маркетинга	ИД1 _{ПКв-6} – Применяет методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений
			ИД2 _{ПКв-6} – Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива, мотивации и стимулирования персонала производства на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
			ИД3 _{ПКв-6} – Проводит стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания животного происхождения в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями
2	ПКв-8	Способен применять информационные, телекоммуникационные технологии и специализированное программное обеспечение для автоматизации процесса производства продуктов питания животного происхождения	ИД1 _{ПКв-8} – Осуществляет подбор информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизации процесса производства продуктов питания животного происхождения
			ИД2 _{ПКв-8} – Использует специализированное программное обеспечение при производстве продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях
			ИД3 _{ПКв-8} – Определяет способы автоматизации и роботизации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (показатели оценивания)
ИД1 _{ПКв-6} – Применяет методики расчета тех-	Знает: методы расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных

<p>нико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений</p>	<p>технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений</p>
	<p>Умеет: выполнять расчет технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений</p>
	<p>Владеет: методиками расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений</p>
<p>ИД2_{ПКв-6} – Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива, мотивации и стимулирования персонала производства на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>Знает: современные способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива, мотивации и стимулирования персонала производства на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>
	<p>Умеет: применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива, мотивации и стимулирования персонала производства на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>
	<p>Владеет: способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива, мотивации и стимулирования персонала производства на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>
<p>ИД3_{ПКв-6} – Проводит стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания животного происхождения в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>Знает: способы проведения стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями</p>
	<p>Умеет: проводить стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания животного происхождения в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями</p>
	<p>Владеет: методами и способами проведения стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями</p>
<p>ИД1_{ПКв-8} – Осуществляет подбор информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизации процесса производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Знает: современные информационные и телекоммуникационные технологии для автоматизации процесса производства продуктов питания животного происхождения</p>
	<p>Умеет: применять современные информационные и телекоммуникационные технологии для автоматизации процесса производства продуктов питания животного происхождения</p>
	<p>Владеет: методами подбора информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизации процесса производства продуктов питания животного происхождения</p>
<p>ИД2_{ПКв-8} – Использует специализированное программное обеспечение при производстве продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях</p>	<p>Знает: специализированное программное обеспечение при производстве продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях</p>
	<p>Умеет: применять специализированное программное обеспечение при производстве продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях</p>
	<p>Владеет: методами и способами использования специализированного программного обеспечения при производстве продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях</p>
<p>ИД3_{ПКв-8} – Определяет способы автоматизации и роботизации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Знает: способы автоматизации и роботизации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения</p>
	<p>Умеет: применять способы автоматизации и роботизации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения</p>
	<p>Владеет: способами автоматизации и роботизации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения</p>

3. Место дисциплины (модуля) в структуре ОП ВО

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень образования бакалавриат), направленность/профиль «Технологии продуктов животного происхождения».

Изучение дисциплины «Учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения» основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися дисциплин: *Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного происхождения, Техно-химический контроль на предприятиях отрасли, Методы исследования сырья и продуктов животного происхождения, Биотехнологический потенциал сырья животного происхождения, Производственный контроль на предприятиях отрасли, Метрология и стандартизация, Общая технология отрасли, Экономика и управление производством, Тара и упаковка продуктов питания животного происхождения, Технологическое оборудование отрасли, Автоматизированные системы управления технологическими процессами, Информационные системы и технологии управления технологическими процессами, Технология продуктов животного происхождения.*

Дисциплина «Учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения» является предшествующей для проведения практической подготовки, дисциплин: *Физико-химические основы сырья и продуктов животного происхождения.*

4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 4 зачетные единицы.

Виды учебной работы	Всего ак. ч	Распределение трудоемкости по семестрам, ак. ч
		6 семестр
Общая трудоемкость дисциплины (модуля)	144	144
Контактная работа в т. ч. аудиторные занятия:	76	76
Лекции	36	36
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	-	-
Практические/лабораторные занятия	36	36
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	36	36
Консультации текущие	1,8	1,8
Консультации перед экзаменом	2,0	2,0
Вид аттестации (экзамен)	0,2	0,2
Самостоятельная работа:	34,2	34,2
Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям	16	16
Подготовка к практическим/лабораторным занятиям	8	8
Другие виды самостоятельной работы	10,2	10,2
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 (указываются темы и дидактические единицы)	Трудоемкость раздела, ак.ч
1.	Учет и отчетность на предприятиях мясной	Нормативно-правовая документация в производстве продуктов животного происхождения с учетом технико-экономической эффективности производства. Учет сырья и готовых продуктов колбасного производства. Точки учета и контроля. Учет сырья и готовых продуктов	53,1

	отрасли	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 отрасли. Использование информационных и телекоммуникационных технологий, пакетов прикладных программ и электронных баз данных в производственных процессах. Способы автоматизации и роботизации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения. Нормативная документация в области контроля качества и проведения лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации. Санитарная обработка на предприятиях мясной отрасли в соответствии с требованиями охраны труда и экологической безопасности. Виды брака продукции из сырья животного происхождения. Нормативная документация для организации производства и эффективной работы трудового коллектива, мотивации и стимулирования персонала производства на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.	
2.	Учет и отчетность на предприятиях молочной отрасли	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	53,1
		<i>Консультации текущие</i>	1,8
		<i>Консультации перед экзаменом</i>	2,0
		<i>Вид аттестации (экзамен)</i>	0,2
		<i>Подготовка к экзамену (контроль)</i>	33,8

5.2 Разделы дисциплины и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции, ак. ч	ЛР, ак. ч	СРО, ак. ч
1.	Учет и отчетность на предприятиях мясной отрасли	18	18	17,1
2.	Учет и отчетность на предприятиях молочной отрасли	18	18	17,1
				<i>Консультации текущие</i>
				<i>Консультации перед экзаменом</i>
				<i>Вид аттестации (экзамен)</i>
				<i>Подготовка к экзамену (контроль)</i>

5.2.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика лекционных занятий	Трудоемкость, ак. ч
-------	---------------------------------	-----------------------------	---------------------

1	Учет и отчетность на предприятиях мясной отрасли	Нормативно-правовая документация в производстве продуктов животного происхождения с учетом технико-экономической эффективности производства. 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 отрасли. Использование информационных и телекоммуникационных технологий, пакетов прикладных программ и электронных баз данных в производственных процессах. Способы автоматизации и роботизации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения. Нормативная документация в области контроля качества и проведения лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации. Санитарная обработка на предприятиях мясной отрасли в соответствии с требованиями охраны труда и экологической безопасности. Виды брака продукции из сырья животного происхождения. Нормативная документация для организации производства и эффективной работы трудового коллектива, мотивации и стимулирования персонала производства на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.	18
2	Учет и отчетность на предприятиях молочной отрасли	Виды производственного учета и отчетности. 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	18

5.2.2 Практические занятия (семинары) – не предусмотрены

5.2.3 Лабораторный практикум

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость, ак час
1.	Учет и отчетность на предприятиях мясной 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 движения сырья и колбасных изделий. Анализ технологической документации	4
		Разработка плана реализации системы качества HACCP	4
2.	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

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид СРО	Трудоемкость, ак. ч
1	Учет и отчетность на предприятиях мясной отрасли.	Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям	8
		Подготовка к практическим/лабораторным занятиям	4
		Другие виды самостоятельной работы	5,1
2	Учет и отчетность на предприятиях молочной отрасли	Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям	8
		Подготовка к практическим/лабораторным занятиям	4
		Другие виды самостоятельной работы	5,1

6 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

6.1 Основная литература

Курако, У. М. Производственный учет и отчетность в мясной отрасли / У. М. Курако, Т. Ю. Левина. — Саратов : Вавиловский университет, 2023. — 96 с. — ISBN 978-5-6050963-1-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — [URL: https://e.lanbook.com/book/394652](https://e.lanbook.com/book/394652)

Голубева, Л. В. Производственный учет и отчетность в молочной отрасли : учебное пособие / Л. В. Голубева, О. И. Долматова. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2010. — 634 с. — ISBN 978-5-98879-119-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — [URL: https://e.lanbook.com/book/4897](https://e.lanbook.com/book/4897)

Бурова, Т. Е. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебник для вузов / Т. Е. Бурова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 364 с. — ISBN 978-5-507-47675-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — [URL: https://e.lanbook.com/book/403991](https://e.lanbook.com/book/403991)

Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебное пособие / составители А. В. Красников [и др.]. — Воронеж : Мичуринский ГАУ, 2022. — 79 с. — ISBN 978-5-94664-464-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — [URL: https://e.lanbook.com/book/253553](https://e.lanbook.com/book/253553)

Патракова, И. С. Производственный контроль на предприятиях мясной промышленности : учебное пособие / И. С. Патракова, М. В. Патшин. — Кемерово : КемГУ, 2017. — 118 с. — ISBN 979-5-89289-149-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — [URL: https://e.lanbook.com/book/102690](https://e.lanbook.com/book/102690)

Широков, Ю. А. Производственная санитария и гигиена труда : учебник для вузов / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 564 с. — ISBN 978-5-8114-5172-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — [URL: https://e.lanbook.com/book/147315](https://e.lanbook.com/book/147315)

Гуринович, Г. В. Производственный контроль на предприятиях мясной промышленности : учебное пособие / Г. В. Гуринович. — Кемерово : КемГУ, 2016. — 129 с. — ISBN 978-5-89289-939-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — [URL: https://e.lanbook.com/book/93550](https://e.lanbook.com/book/93550)

Шмат, Е. В. Организация производственного ветеринарно-санитарного контроля на предприятиях мясной, молочной и рыбной промышленности : учебное пособие / Е. В. Шмат, Е. В. Корниенко, А. К. Бердова. — Омск : Омский ГАУ, 2017. — 45 с. — ISBN 978-5-89764-642-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — [URL: https://e.lanbook.com/book/113356](https://e.lanbook.com/book/113356)

Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибгатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-3954-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — [URL: https://e.lanbook.com/book/130579](https://e.lanbook.com/book/130579)

Сон, К. Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения : учебное пособие / К. Н. Сон, В. И. Родин, Э. В. Беспланеев. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 416 с. — ISBN 978-5-8114-1433-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211211>

Ветеринарная санитария / Т. Д. Абдыраманова, Д. С. Брюханов, П. Н. Щербаков, К. В. Степанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 156 с. — ISBN 978-5-507-45663-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/311756>

Ветеринарная санитария : учебное пособие / А. А. Сидорчук, В. Л. Крупальник, Н. И. Попов [и др.]. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 368 с. — ISBN 978-5-8114-1071-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/212732>

Шмат, Е. В. Организация производственного ветеринарно-санитарного контроля на предприятиях мясной, молочной и рыбной промышленности : учебное пособие / Е. В. Шмат, Е. В. Корниенко, А. К. Бердова. — Омск : Омский ГАУ, 2017. — 45 с. — ISBN 978-5-89764-642-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113356>

Шмат, Е. В. Ветеринарно-санитарный контроль качества сырья животного и растительного происхождения : учебное пособие / Е. В. Шмат, М. В. Заболотных, А. В. Семочкин. — Омск : Омский ГАУ, 2015. — 104 с. — ISBN 978-5-89764-508-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90739>

Шмат, Е. В. Производственный ветеринарно-санитарный контроль : учебное пособие / Е. В. Шмат, М. В. Заболотных, Е. В. Корниенко. — Омск : Омский ГАУ, 2015. — 216 с. — ISBN 978-5-89764-507-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90721>

Гуринович, Г. В. Производственный контроль на предприятиях мясной промышленности : учебное пособие / Г. В. Гуринович. — Кемерово : КеМГУ, 2016. — 129 с. — ISBN 978-5-89289-939-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/93550>

Батищева, Л. В. Производственный микробиологический контроль на предприятиях молочной отрасли. Лабораторный практикум : учебное пособие / Л. В. Батищева, Д. В. Ключникова. — Воронеж : ВГУИТ, 2013. — 156 с. — ISBN 978-5-00032-011-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/71655>

Датченко, О. О. Ветеринарно-санитарный контроль : методические указания / О. О. Датченко, В. В. Ермаков. — Самара : СамГАУ, 2021. — 32 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/170657>

Федоткина, С. Н. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя животных: практикум / С. Н. Федоткина, А. Н. Шинкаренко, А. В. Усенков. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2015. — 176 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/76662>

Микробиология, санитария и гигиена / А. К. Галиуллин, Р. Г. Госманов, В. Г. Гумеров [и др.]. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 152 с. — ISBN 978-5-507-46907-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/323627>

Бекжанов, А. А. Рекомендации по совершенствованию санитарно – микробиологического контроля производства мясных стерилизованных консервов в соответствии с принципами ХАССП / А. А. Бекжанов, Г. Г. Абсатиров. — Уральск : ЗКАТУ им. Жангир

хана, 2017. — 28 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147907>

6.2 Дополнительная литература

Утробина, Производственная санитария и гигиена труда : учебное пособие / Утробина, А. Т. . — Кемерово : КемГУ, 2022. — 136 с. — ISBN 978-5-8353-2873-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/233381>

Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Практикум : учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 268 с. — ISBN 978-5-507-48968-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/401018>

Ветеринарно-санитарный производственный контроль качества на перерабатывающих предприятиях : учебное пособие / составители А. Х. Волков [и др.]. — Казань : КГАВМ им. Баумана, 2015. — 96 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123335>

Серегин, И. Г. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в цехах переработки субпродуктов, жира, кишечного сырья и мясных полуфабрикатов : учебное пособие / И. Г. Серегин, Т. В. Курмакаева, Л. П. Михалева. — Москва : МГАВМиБ им. К.И. Скрябина, 2013. — 140 с. — ISBN 5-89168-115-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/49920>

Ветеринарно-санитарный производственный контроль качества на перерабатывающих предприятиях : учебное пособие / составители А. Х. Волков [и др.]. — Казань : КГАВМ им. Баумана, 2015. — 96 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123335>

Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс] / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2013. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/5703>. — Загл. с экрана.

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.

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.

6.3 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

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. - 32 с. <http://biblos.vsu.ru/ProtectedView/Book/ViewBook/2488>

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

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
Научная электронная библиотека	https://www.elibrary.ru/defaultx.asp
Образовательная платформа «Юрайт»	https://urait.ru/
ЭБС «Лань»	https://e.lanbook.com/
АИБС «МегаПро»	https://biblos.vsu.ru/MegaPro/Web
Сайт Министерства науки и высшего образования РФ	http://minobrnauki.gov.ru
Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ»	http://education.vsu.ru

6.5 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), 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
Adobe Reader XI	(бесплатное ПО) https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader/volume-distribution.html
Альт Образование	Лицензия № AAA.0217.00 с 21.12.2017 г. по «Бессрочно»
Microsoft Windows 8	Microsoft Open License, Microsoft Windows Professional 8 Russian Upgrade Academic OPEN 1 License No Level#61280574 от 06.12.2012 г. https://www.microsoft.com/ru-ru/licensing/licensing-programs/open-license
Microsoft Windows 8.1	
Microsoft Office Professional Plus 2010	Microsoft Open License, Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level #48516271 от 17.05.2011 г. https://www.microsoft.com/ru-ru/licensing/licensing-programs/open-license Microsoft Open License Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level #61181017 от 20.11.2012 г. https://www.microsoft.com/ru-ru/licensing/licensing-programs/open-license
Microsoft Office 2007 Standart	Microsoft Open License, Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 https://www.microsoft.com/ru-ru/licensing/licensing-programs/open-license
Libre Office 6.1	Лицензия № AAA.0217.00 с 21.12.2017 г. по «Бессрочно» (Включен в установочный пакет операционной системы Альт Образование 8.2)

Справочно-правовые системы

Программы	Лицензии, реквизиты подтверждающего документа
Справочные правовая система «Консультант Плюс»	Договор о сотрудничестве с «Информсвязь-черноземье», Региональный информационный центр общероссийской сети распространения правовой информации Консультант Плюс № 8-99/RD от 12.02.1999 г.

7 Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Учебная аудитория для проведения учебных занятий №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.
Учебная аудитория для проведения учебных занятий №204	Комплект мебели для учебного процесса, переносное мультимедийное оборудование (проектор Benq, экран, ноутбук Lenovo), наборы учебно-наглядных пособий, обеспечивающих тематические иллюстрации
Учебная аудитория для проведения учебных занятий №041	Аудио-визуальная система лекционных аудиторий (переносная) Проектор NEC NP 100; Ноутбук RoverBookW 500L; экран
Учебная аудитория для проведения учебных занятий №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
Учебная аудитория для проведения учебных занятий №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 меди-

	цинский 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
Учебная аудитория для проведения учебных занятий №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 MM-135H «Таглер»
Учебная аудитория для проведения учебных занятий №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 kapp. 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)

Оценочные материалы (ОМ) для дисциплины (модуля) включают:

- перечень компетенций с указанием индикаторов достижения компетенций, этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности.

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

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

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

Виды учебной работы	Всего ак. ч	Распределение трудоемкости по семестрам, ак. ч
		3 курс 6 семестр
Общая трудоемкость дисциплины (модуля)	144	144
Контактная работа в т. ч. аудиторные занятия:	19,6	19,6
Лекции	4	4
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	-	-
Практические/лабораторные занятия	12	12
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	12	12
Консультации текущие	0,6	0,6
Консультации перед экзаменом	2	2
Рецензирование контрольных работ обучающихся-заочников	0,8	0,8
Вид аттестации (экзамен)	0,2	0,2
Самостоятельная работа:	117,6	117,6
Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям	55	55
Подготовка к практическим/лабораторным занятиям	26	26
Другие виды самостоятельной работы	36,6	36,6
Подготовка к экзамену (контроль)	6,8	6,8

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

по дисциплине

Учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения

1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования

№ п/п	Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	ПКв-6	Способен составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование, оперативные планы работы первичных производственных подразделений, сменные показатели производства), выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия, организовывать работу структурного подразделения, обеспечивать экономическую эффективность производства продуктов питания животного происхождения на основе развития технологий бизнес-планирования, менеджмента и маркетинга	ИД1 _{ПКв-6} – Применяет методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений
			ИД2 _{ПКв-6} – Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива, мотивации и стимулирования персонала производства на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
			ИД3 _{ПКв-6} – Проводит стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания животного происхождения в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями
2	ПКв-8	Способен применять информационные, телекоммуникационные технологии и специализированное программное обеспечение для автоматизации процесса производства продуктов питания животного происхождения	ИД1 _{ПКв-8} – Осуществляет подбор информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизации процесса производства продуктов питания животного происхождения
			ИД2 _{ПКв-8} – Использует специализированное программное обеспечение при производстве продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях
			ИД3 _{ПКв-8} – Определяет способы автоматизации и роботизации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (показатели оценивания)
ИД1 _{ПКв-6} – Применяет методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений	Знает: методы расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений
	Умеет: выполнять расчет технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений
	Владеет: методиками расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений
ИД2 _{ПКв-6} – Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива, мотивации и стимулирования персонала производства на основе современных методов управления	Знает: современные способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива, мотивации и стимулирования персонала производства на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
	Умеет: применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива, мотивации и стимулирования персонала производства на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных техноло-

производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	гических линиях Владеет: способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива, мотивации и стимулирования персонала производства на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
ИДЗ _{ПКв-6} – Проводит стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания животного происхождения в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями	Знает: способы проведения стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями
	Умеет: проводить стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания животного происхождения в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями
	Владеет: методами и способами проведения стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями
ИД1 _{ПКв-8} – Осуществляет подбор информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизации процесса производства продуктов питания животного происхождения	Знает: современные информационные и телекоммуникационные технологии для автоматизации процесса производства продуктов питания животного происхождения
	Умеет: применять современные информационные и телекоммуникационные технологии для автоматизации процесса производства продуктов питания животного происхождения
	Владеет: методами подбора информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизации процесса производства продуктов питания животного происхождения
ИД2 _{ПКв-8} – Использует специализированное программное обеспечение при производстве продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях	Знает: специализированное программное обеспечение при производстве продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях
	Умеет: применять специализированное программное обеспечение при производстве продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях
	Владеет: методами и способами использования специализированного программного обеспечения при производстве продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях
ИД3 _{ПКв-8} – Определяет способы автоматизации и роботизации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения	Знает: способы автоматизации и роботизации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения
	Умеет: применять способы автоматизации и роботизации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения
	Владеет: способами автоматизации и роботизации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения

2 Паспорт оценочных материалов по дисциплине

№ п/п	Разделы дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или ее части)	Оценочные средства		Технология/процедура оценивания (способ контроля)
			наименование	№№ заданий	
1	Учет и отчетность на предприятиях мясной отрасли	ПКв-6 ПКв-8	Тест		Компьютерное тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
			Собеседование (вопросы для зачета)		Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»

			Собеседование (задания для лабораторных работ)		Компьютерное тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
			Домашнее задание		Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
2	Учет и отчетность на предприятиях молочной отрасли	ПКв-6 ПКв-8	Тест		Компьютерное тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
			Собеседование (вопросы для зачета)		Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
			Собеседование (задания для лабораторных работ)		Компьютерное тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
			Курсовая работа (вопросы для защиты)		Защита курсовой работы Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.

3 Оценочные материалы для промежуточной аттестации

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

Для оценки знаний, умений, навыков студентов по дисциплине применяется бально-рейтинговая система оценки сформированности компетенций студента.

Бально-рейтинговая система оценки осуществляется в течение всего семестра при проведении аудиторных занятий и контроля самостоятельной работы. Показателями ОМ являются: текущий опрос в виде собеседования на лабораторных работах, тестовые задания и самостоятельно (домашнее задание). Оценки выставляются в соответствии с графиком контроля текущей успеваемости студентов в автоматизированную систему баз данных (АСУБД) «Рейтинг студентов».

Обучающийся, набравший в семестре более 60 % от максимально возможной бально-рейтинговой оценки работы в семестре получает зачет автоматически.

Студент, набравший за текущую работу в семестре менее 60 %, т.к. не выполнил всю работу в семестре по объективным причинам (болезнь, официальное освобождение и т.п.) допускается до зачета, однако ему дополнительно задаются вопросы на собеседовании по разделам, выносимым на зачет.

Аттестация обучающегося по дисциплине проводится в форме тестирования и предусматривает возможность последующего собеседования (зачета). Зачет проводится в виде тестового задания.

Каждый вариант теста включает 30 контрольных заданий, из них:

- 10 контрольных заданий на проверку знаний;

- 10 контрольных заданий на проверку умений;
- 10 контрольных заданий на проверку навыков;

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

3.1 Тесты (тестовые задания и кейс-задания)

3.1.1 Шифр и наименование компетенции

ПКв-6 Способен составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование, оперативные планы работы первичных производственных подразделений, сменные показатели производства), выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия, организовывать работу структурного подразделения, обеспечивать экономическую эффективность производства продуктов питания животного происхождения на основе развития технологий бизнес-планирования, менеджмента и маркетинга

№ задания	Тестовое задание
1.	<p>Информационная система управления – ...</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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
2.	<p>Метод стандартизации, направленный на разработку типовых технологических решений, – это:</p> <ul style="list-style-type: none"> - симплификация; - типизация; - унификация.
3.	<p>Применительно к продукции определенной отрасли разрабатывается стандарт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ГОСТ; - СТП; - ОСТ.
4.	<p>Количественная характеристика одного или нескольких свойств продукции, входящих в ее качество, является:</p> <ul style="list-style-type: none"> - показатель качества; - характеристика надежности; - характеристика технологичности.
5.	<p>Экспериментальное определение количественных или качественных характеристик объекта – это:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализ; - измерение; - испытание.
6.	<p>К объектам стандартизации относятся:</p> <ul style="list-style-type: none"> - процесс; - уровень; - стадия.
7.	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> - унификация; - сертификация; - стандартизация.
8.	<p>Продукция, процесс или услуга, для которых вырабатываются те или иные требования, параметры, правила, – это:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - объект стандартизации; - область стандартизации; - цель стандартизации.
9.	<p>Назовите виды технических регламентов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - общие и специальные - комплексные и единичные - обязательные и добровольные - главные и второстепенные
10.	<p>Каким образом стандартизация способствует повышению конкурентоспособности продукции, работ и услуг?</p> <ul style="list-style-type: none"> - введением новых показателей на продукцию; - разнообразием стандартов; - отменой обязательного характера использования стандартов; - улучшением качества продукции.
11.	<p>Определите участников стандартизации на региональном уровне?</p> <ul style="list-style-type: none"> - торговые партнеры ЦЧР; - 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.
12.	<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.
13.	<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.
14.	<p>Какой из разделов договора поставок включает перечень чрезвычайных ситуаций:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разрешение споров; - форс - мажор; - срок действия договора.
15.	<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.
16.	<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.
17.	<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.
18.	<p>На закупленную от индивидуальных сдатчиков молочную продукцию приемщик выписывает накладную, количество экземпляров:</p> <ul style="list-style-type: none"> - один; - два; - три.
19.	<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.

20.	<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.
21.	<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.
22.	<p>Принципы стандартизации:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принуждение к осуществлению добровольного подтверждения соответствия характеристик продукции требованиям - 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.
23.	<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.
24.	<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».
25.	<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.
26.	<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.
27.	<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.
28.	<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.
29.	<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

	<ul style="list-style-type: none"> - всеобщее применение международных стандартов - получение сертификата соответствия.
30.	<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.
31.	<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
32.	<p>В бухгалтерию комбината передают ведомость, подписанную:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приемщиком; - лаборантом; - сменным инженером; - водителем - экспедитором.
33.	<p>Аккредитация 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 Б. доверия изготовителей, продавцов и потребителей</p>
34.	<p>В оценке соответствия участвуют три стороны. Первая сторона представляет интересы:</p> <p>А. третью Б. поставщиков</p>
35.	<p>В чем заключается главная цель обязательной сертификации</p> <p>А. обеспечение качества и конкурентоспособности продукции и услуг Б. обеспечение безопасности товаров</p>
36.	<p>Знак обращения на рынке Знак соответствия</p> <p>А. обозначение, служащее для информирования о соответствии выпускаемой в обращение продукции требованиям технических регламентов Б. обозначение, служащее для информирования приобретателей о соответствии объекта сертификации требованиям системы добровольной сертификации или национальному стандарту</p>
37.	<p>Сертификация Соответствие</p> <p>А. форма осуществляемого третьей стороной подтверждения соответствия объектов требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров Б. установление тождественности характеристик продукции ее существенным признакам</p>
38.	<p>Форма подтверждения соответствия 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 Б.«О техническом регулировании»</p>
39.	<p>Учет готовой продукции, и ее реализация на предприятии оформляется</p> <p>_____</p> <p>накладной</p>
40.	<p>Состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности -</p> <p>санитарно-эпидемиологическое благополучие населения</p>
41.	<p>..... - воздействие факторов среды обитания, создающее угрозу жизни или здоровью человека либо угрозу жизни или здоровью будущих поколений</p> <p>вредное воздействие на человека</p>
42.	<p>Состояние среды обитания, при котором отсутствует опасность вредного воздействия ее факторов на человека называется</p> <p>безопасные условия для человека</p>
43.	<p>Состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в кон-</p>

	клетно указанное время - санитарно-эпидемиологическая обстановка
44. - 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. Гигиенический норматив
45.	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 социально-гигиенический мониторинг
46.	Деятельность по предупреждению, обнаружению, пресечению нарушений законодательства Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения в целях охраны здоровья населения и среды обитания -
47.	При производстве сгущенных молочных консервов с сахаром или сахаром и вкусовыми добавками и использовании для выпаривания двухкорпусного циркуляционного ВВА партия молока формируется _____ варками
48.	Установить правильную последовательность оформления документов после приемки молока: 1 накладная; 2 реестр; 3 накопительная ведомость; 4 приемная квитанция. 1, 2, 3, 4
49.	Порядок сертификации продукции: - порядок подачи заявки. - порядок оценки стоимости. - порядок заключения договора. - порядок согласования выполняемых работ. - порядок приема-передачи готовой документации
50.	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 Шифр и наименование компетенции

ПКв-8 Способен применять информационные, телекоммуникационные технологии и специализированное программное обеспечение для автоматизации процесса производства продуктов питания животного происхождения

№ задания	Тестовое задание
51.	Информационная система управления должна решать текущие задачи ... - стратегического планирования - тактического планирования - бухгалтерского учета - оперативного управления фирмой - все вышеперечисленное
52.	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;

	<ul style="list-style-type: none"> - согласовывать решения, принимаемые на различных уровнях управления и в разных структурных подразделениях; за счет информированности управленческого персонала о текущем состоянии; - все вышеперечисленное
53.	<p>В соответствии с признаком классификации по уровню государственного управления автоматизированные информационные системы делятся на ...</p> <ul style="list-style-type: none"> - федеральные, территориальные (региональные) и муниципальные - простые и сложные - линейные и нелинейные - локальные и глобальные - нет правильного ответа
54.	<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.
55.	<p>Время приемки молока – сырья не должно превышать, ч:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1,0; - 1,5; - 2, - 2,5.
56.	<p>Время отбора проб молочного сырья не должно превышать (количество, мин) после предоставления владельцем сопроводительных документов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 15; - 20; - 25.
57.	<p>Продолжительность времени измерений плотности и температуры молока – сырья, мин, не более:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1; - 3; - 5.
58.	<p>Процедура, проводимая для установления соответствия фактических показателей качества молока-сырья нормированным значениям и оформления документа, устанавливающего его сорт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - передача молока-сырья; - приемка молока-сырья; - приемно-сдаточный контроль.
59.	<p>На каждую партию животных, направляемых на убой, выдают:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сопроводительный документ - ветеринарное свидетельство или справку - ветеринарное свидетельство формы номер 5 - ветеринарную справку и товарную накладную
60.	<p>Массовые неинфекционные заболевания (отравления) в соответствии с ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.99 г. №52-ФЗ это.....</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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
61.	<p>Укажите периодичность контроля параметров микроклимата в производственных помещениях</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2 раза в год (май, ноябрь) - 2 раза в год (апрель, ноябрь) - 3 раза в год (апрель, май, октябрь)
62.	<p>Укажите периодичность контроля параметров освещенности на рабочих местах мясоперерабатывающего предприятия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2 раза в год (май, октябрь)

	<ul style="list-style-type: none"> - 1 раз в год (ноябрь) - 2 раза в год (май, ноябрь)
63.	<p>Укажите периодичность контроля напряженности электромагнитного поля, плотности магнитного потока на рабочих местах мясоперерабатывающего предприятия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2 раза в год (апрель, октябрь) - 2 раза в год (апрель, ноябрь) - 1 раз в год (ноябрь)
64.	<p>Укажите количество контрольных точек контроля параметров микроклимата в производственных помещениях:</p> <ul style="list-style-type: none"> - по 1 в каждом цехе - по 2 в каждом цехе - по 3 в каждом цехе
65.	<p>Укажите количество контрольных точек контроля параметров освещенности в производственных помещениях:</p> <ul style="list-style-type: none"> - по 1 в каждом цехе - по 2 в каждом цехе - по 3 в каждом цехе
66.	<p>Укажите количество контрольных точек контроля напряженности электромагнитного поля, плотности магнитного потока в производственных помещениях:</p> <ul style="list-style-type: none"> - по 1 в каждом цехе - по 2 в каждом цехе - по 3 в каждом цехе
67.	<p>Укажите количество контрольных точек контроля шума в производственных помещениях:</p> <ul style="list-style-type: none"> - по 1 в каждом цехе - по 2 в каждом цехе - по 3 в каждом цехе
68.	<p>Укажите периодичность контроля параметров шума на рабочих местах мясоперерабатывающего предприятия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2 раза в год (май, октябрь) - 2 раза в год (май, ноябрь) - 1 раз в год (ноябрь)
69.	<p>Какие сведения приведены в 1 Разделе стандарта ГОСТ Р 52054-03 «Молоко натуральное коровье - сырье»?</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования безопасности; - область применения; - требования к маркировке; - правила приемки.
70.	<p>Соотношение $J_{пр}/CОМО_{пр}$ в молочных консервах отечественного производства:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 0,79 – 3,79; - 0,39 – 0,69; - 3,3 – 0,193.
71.	<p>Укажите базисную общероссийскую норму массовой доли белка молока, %</p> <ul style="list-style-type: none"> - 4,0; - 3,4; - 3,0; - 2,5.
72.	<p>Соотношение $J_{м}/CОМО_{м}$ в сборном цельном молоке составляет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 0,79 – 3,79; - 0,39 – 0,69; - 3,3 – 0,193.
73.	<p>Укажите базисную общероссийскую норму массовой доли жира молока, %.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 3,6; - 3,4; - 3,2; - 2,5.
74.	<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;
75.	<p>Определите какое клеймо ставят на мясо говядины тощее?</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - квадратное; - овальное; - круглое; - треугольное.
76.	<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.
77.	<p>Уровень проявления ФТС у различных видов пищевого сырья зависит от заданных значений критериев оптимизации:</p> <ul style="list-style-type: none"> - компонентного состава (белки, полисахариды, их смеси и т.д.) - численных значений функции желательности Харрингтона - физико-химических факторов - микробиологических факторов
78.	<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
79.	<p>К наиболее важным ФТС биополимеров относятся:</p> <ul style="list-style-type: none"> - насыпная масса - способность стабилизировать дисперсные системы - температура денатурации - набухаемость - растворимость
80.	<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
81.	<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
82.	<p>Соответствие классификационных признаков и назначения математических моделей</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Описательные 2. Оптимизационные <p>А. Прогнозирование объекта (процесса) Б. Отыскание оптимального воздействия на объект (процесс)</p>
83.	<p>Соответствие примеров моделей их классификационным признакам</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Планетарий 2. Маятник <p>А. Аналоговая Б. Физическая</p>
84.	<p>Соответствие объектов и этапов построения модели</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Эксперимент 2. Система <p>А. Объект, процесс Б. Информация об объекте</p>
85.	<p>Нечеткий интервал, соответствующий частному критерию, заданному на качественном (лингвистическом) уровне</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. А. Сильно выражен 2. Б. Не выражен

	3. В. Слабо выражен 4. Г. Очень сильно выражен 5. Д. Средне выражен
86.	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
87.	Масса молока на варку при выпаривании в вакуум-выпарных аппаратах для производства консервов без добавок (сахар, наполнители) – это _____ молока партия
88.	Ингредиенты рецептур комбинированных продуктов обеспечивают получение устойчивых дисперсных систем за счет определенных _____ свойств.
89.	Система упрощенных предположений об объекте, допускающих математическую формализацию _____.
90.	Процесс построения и изучения модели какого-либо объекта – _____.
91.	Устойчивость модели к невыполнению предположений – _____.
92.	Соответствие модели данным, полученным при эксперименте с реальным объектом – _____.
93.	Проектирование пищевых продуктов - процесс создания рациональных рецептур, обеспечивающих задаваемый уровень _____.
94.	Физико-химические характеристики, определяющие поведение биополимеров при переработке в пищевые продукты - _____ свойства.
95.	Установить последовательность приемки молока – сырья: 1 предоставление документов, сопровождающих партию молока-сырья; 2 отбор проб; 3 измерение показателей качества: 4 оформление удостоверения качества и безопасности. 1, 2, 3, 4
96.	Расположить в порядке уменьшения сортов соответствующие им показатели КМА-ФАНМ, КОЕ/г, не более: 1) $3 \cdot 10^5$; 2) $5 \cdot 10^5$; 3) $4 \cdot 10^6$. 1, 2, 3
97.	Расположить в порядке уменьшения сортов соответствующие им показатели соматических клеток, КОЕ/г, не более: 1) $5 \cdot 10^5$; 2) $1 \cdot 10^6$. 1, 2
98.	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.
99.	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.
100.	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

Критерии и шкалы оценки:

Процентная шкала **0-100 %**; отметка в системе

«неудовлетворительно, удовлетворительно, хорошо, отлично»

0-59,99% - неудовлетворительно;

60-74,99% - удовлетворительно;
 75- 84,99% -хорошо;
 85-100% - отлично.

3.2 Собеседование (вопросы для зачета)

3.2.1 Шифр и наименование компетенции

ПКв-6 Способен составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование, оперативные планы работы первичных производственных подразделений, сменные показатели производства), выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия, организовывать работу структурного подразделения, обеспечивать экономическую эффективность производства продуктов питания животного происхождения на основе развития технологий бизнес-планирования, менеджмента и маркетинга

Номер вопроса	Текст вопроса
101.	Основные требования по регистрации и учету результатов послеубойной ветсанэкспертизы мяса птицы.
102.	Ветеринарно-санитарные требования к проектированию, содержанию и эксплуатации предприятий мясной промышленности.
103.	Промышленная, производственная и личная гигиена.
104.	Санитарная обработка помещений и технологического оборудования, инвентаря и инструментов.
105.	Функция отделов производственно-ветеринарного контроля на предприятиях мясной промышленности.
106.	Требования ГОСТов на разных животных и птицу для убоя.
107.	Методы учета в молочной отрасли. Жиробаланс
108.	Методы учета в молочной отрасли. Нормативный метод с отчетностью за 15 дней.
109.	Методы учета в молочной отрасли. Нормативный метод с ежедневной отчетностью по рапортам.
110.	Методы учета в молочной отрасли. Рецептурный метод учета.
111.	Приемка, передача коровьего молока сырья.
112.	Договор поставок сырого молока.
113.	Учет поступления и расхода молочного сырья на выработку готовой продукции
114.	Учет выхода готовой молочной продукции и ее реализации
115.	Требования к организации рабочего ВСЭ мяса и продуктов убоя животных и птицы.
116.	Дезинфекция и правила личной гигиены и техники безопасности при проведении этих мероприятий.
117.	Дератизация и правила личной гигиены и техники безопасности при проведении этих мероприятий.
118.	Понятие документооборота
119.	Общая структура документационного обеспечения управления
120.	Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов

3.2.2 Шифр и наименование компетенции

ПКв-8 Способен применять информационные, телекоммуникационные технологии и специализированное программное обеспечения для автоматизации процесса производства продуктов питания животного происхождения

Номер вопроса	Текст вопроса
121.	Дезинфекция и правила личной гигиены и техники безопасности при проведении этих мероприятий.
122.	Дератизация и правила личной гигиены и техники безопасности при проведении этих мероприятий.
123.	Журнал учета восстановленного молока.
124.	Журнал учета нормализации молока.
125.	Журнал учета расфасовки молока.

126.	Журнал учета выработки сметаны.
127.	Журнал учета выработки творога.
128.	Журнал учета выработки сырково-творожных изделий.
129.	Журнал учета производства мороженого.
130.	Рапорт о переработке сырья и выработке плавленых сыров.
131.	Журнал учета выработки сгущенных молочных консервов.
132.	Журнал учета приготовления сахарного сиропа.
133.	Журнал учета выработки сухих молочных консервов.
134.	Журнал учета производства мороженого.
135.	Порядок сдачи-приемки и расчетов за скот по весу и качеству.
136.	Учет закупаемых скота и птицы и продуктов их переработки.
137.	Клеймение и маркировка мяса КРС.
138.	Требования ГОСТов на разных животных и птицу для убоя.
139.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль в убойном цехе.
140.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль и клеймение шкур.

Критерии и шкалы оценки:

- **оценка «зачтено»** выставляется студенту, если он активно участвует в собеседовании и обсуждении, подготовил аргументы в пользу решения, предложил альтернативы, выслушивал мнения других;
- **оценка «не зачтено»**, если студент выполнял роль наблюдателя, не внес вклада в собеседование и обсуждение.

3.3 Задания для лабораторных работ

3.3.1 Шифр и наименование компетенции

ПКв-6 Способен составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование, оперативные планы работы первичных производственных подразделений, сменные показатели производства), выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия, организовывать работу структурного подразделения, обеспечивать экономическую эффективность производства продуктов питания животного происхождения на основе развития технологий бизнес-планирования, менеджмента и маркетинга

Номер вопроса	Текст вопроса
141.	Какой алгоритм составления материального баланса при производстве колбас?
142.	Каков групповой ассортимент колбасных изделий?
143.	Каковы принципы классификации колбас?
144.	Каковы направления использования вторичного сырья колбасного производства?
145.	Что в данной задаче является ограничением?
146.	Что служит критерием оптимизации?
147.	Особенности программы L.Soft производство
148.	Особенности программного комплекса "Оптимит"
149.	Каков порядок производственного расчета для молока? Составление смесей по жиру.
150.	Каков порядок производственного расчета для молока? Разделение смесей.
151.	Как проводят составление и разделение смесей для кисломолочных продуктов, творога, сыра?
152.	Как проводят составление и разделение смесей для сливок и сметаны?
153.	Как проводят составление и разделение смесей для творога и творожных изделий?
154.	Каков порядок расчета сырья для производства плавленых сыров?
155.	Как определяется потребное количество масла для производства плавленого сыра?
156.	Как определяется потребное количество нежирного сыра для производства плавленого сыра?
157.	Каков порядок заполнения паспорта на варку?
158.	Каков порядок заполнения паспорта на сушку?
159.	Учет готовой продукции и ее реализация в колбасном цехе.
160.	Виды брака и порядок его списания в колбасном производстве.

3.3.2 Шифр и наименование компетенции

ПКв-8 Способен применять информационные, телекоммуникационные технологии и специализированное программное обеспечения для автоматизации процесса производства продуктов питания животного происхождения

Номер вопроса	Текст вопроса
161.	Документооборот в колбасном цехе.
162.	Сырьевой расчет колбасного производства.
163.	Схема первичного учета в колбасном цехе. Учет при составлении фарша и в термическом отделении.
164.	Консервное производство. Учет и отчетность. Расчет выработки.
165.	Организационная структура мясоперерабатывающего предприятия.
166.	Производственный контроль за соблюдением санитарных правил. Цель производственного контроля.
167.	Производственный процесс на предприятии мясной промышленности и его структура.
168.	Что такое паспорт на варку, паспорт на сушку, рапорт.
169.	Какие разделы входят в состав рапорта?
170.	Как заполняется рапорт?
171.	В чем сущность объемного метода определения массы нетто?
172.	В чем сущность весового метода определения массы нетто?
173.	Ветеринарно-санитарный контроль сырья и продукции животного происхождения на таможенных терминалах.
174.	Основные требования по регистрации и учету результатов послеубойной ветсанэкспертизы мяса птицы.
175.	Ветеринарно-санитарные требования к проектированию, содержанию и эксплуатации предприятий мясной промышленности.
176.	Промышленная, производственная и личная гигиена.
177.	Санитарная обработка помещений и технологического оборудования, инвентаря и инструментов.
178.	Функция отделов производственно-ветеринарного контроля на предприятиях мясной промышленности.
179.	Положения отдельных статей Конституции РФ, Законов РФ, гражданского и уголовного кодексов, отражающих вопросы ветсанэкспертизы.
180.	Перечислите состав программы производственного контроля

Процентная шкала 0-100 %;

85-100% - отлично (задание выполнено в установленный срок с использованием рекомендаций преподавателя; показан высокий уровень знания изученного материала по заданной теме, проявлен творческий подход, умение глубоко анализировать проблему и делать обобщающие практико-ориентированные выводы; работа выполнена без ошибок и недочетов или допущено не более одного недочета);

75- 84,99% - хорошо (задание выполнено в установленный срок с использованием рекомендаций преподавателя; показан хороший уровень владения изученным материалом по заданной теме, работа выполнена полностью, но допущено в ней: а) не более одной негрубой ошибки и одного недочета; б) или не более двух недочетов);

60-74,99% - удовлетворительно (задание выполнено в установленный срок с частичным использованием рекомендаций преподавателя; продемонстрированы минимальные знания по основным темам изученного материала; выполнено не менее половины работы или допущены в ней а) не более двух грубых ошибок, б) не более одной грубой ошибки и одного недочета, в) не более двух-трех негрубых ошибок, г) одна негрубая ошибка и три недочета, д) при отсутствии ошибок, 4-5 недочетов);

0-59,99% - неудовлетворительно (число ошибок и недочетов превосходит норму, при которой может быть выставлена оценка «удовлетворительно» или если правильно выполнено менее половины задания; если обучающийся не приступал к выполнению задания или правильно выполнил не более 10 процентов всех заданий).

3.4 Домашнее задание

3.4.1 Шифр и наименование компетенции

ПКв-6 Способен составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование, оперативные планы работы первич-

ных производственных подразделений, сменные показатели производства), выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия, организовывать работу структурного подразделения, обеспечивать экономическую эффективность производства продуктов питания животного происхождения на основе развития технологий бизнес-планирования, менеджмента и маркетинга

Номер вопроса	Текст вопроса
181.	Порядок регистрации предприятия. Укажите основные регистрационные документы.
182.	Порядок организации работы по выдаче ветеринарных сопроводительных документов.
183.	Какой алгоритм составления материального баланса при производстве колбас?
184.	Каков групповой ассортимент колбасных изделий?
185.	Каковы принципы классификации колбас?
186.	Каковы направления использования вторичного сырья колбасного производства?
187.	Что в данной задаче является ограничением?
188.	Что служит критерием оптимизации?
189.	Особенности программы L.Soft производство
190.	Особенности программного комплекса "Оптимит"
191.	Особенности программного комплекса "МультиМит Эксперт"
192.	Особенности программного комплекса «Галактика»
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.	Схема первичного учета в колбасном цехе. Учет при составлении фарша и в термическом отделении.
198.	Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов
199.	Написать формулы пересчета фактической массы нетто по базисной массовой доли жира, белка и жира и белка одновременно.
200.	Сколько существует сортов молока-сырья и какие показатели характерны для них?

3.4.2 Шифр и наименование компетенции

ПКв-8 Способен применять информационные, телекоммуникационные технологии и специализированное программное обеспечения для автоматизации процесса производства продуктов питания животного происхождения

Номер вопроса	Текст вопроса
201.	Проведение физико-химических, санитарно-химических исследований и органолептической оценки
202.	Особенности производственного контроля при осуществлении отдельных видов деятельности
203.	Какие животные и птица подлежат сдаче-приемке на мясокомбинат?
204.	Какие животные и птица не подлежат сдаче-приемке на мясокомбинат?
205.	Каким образом осуществляется приемка молока-сырья?
206.	Как производится передача молока-сырья?
207.	Из каких разделов состоит договор поставок?
208.	Рассказать что указывают в следующих разделах договора поставок: «Предмет договора», «Цена и качество», «Сроки и порядок поставок».
209.	Рассказать что указывают в следующих разделах договора поставок: «Приемка молока-сырья», «Передача молока-сырья», «Права и обязанности сторон».
210.	Рассказать что указывают в следующих разделах договора поставок: «Порядок расчетов», «Ответственность сторон», «Порядок возврата вторичного сырья и отходов производства», «Форс-мажор»
211.	Рассказать что указывают в следующих разделах договора поставок: «Разрешение споров», «Срок действия договора», «Юридические адреса и банковские реквизиты сторон».
212.	Порядок регистрации предприятия. Укажите основные регистрационные документы.

213.	Порядок организации работы по выдаче ветеринарных сопроводительных документов.
214.	Сертификат соответствия ГОСТ Р. Декларация соответствия ГОСТ Р
215.	Сертификат качества. Обязательный сертификат соответствия
216.	Добровольный сертификат соответствия качества продукции
217.	Сертификат по техническому регламенту Таможенного Союза
218.	Система экологического управления (ISO 14001:2004)
219.	Разработка ТУ и регистрация ТУ
220.	Федеральные законы. Санитарные нормы и правила. Санитарные правила.

Критерии и шкалы оценки:

- **оценка «зачтено»** выставляется студенту, если домашнее задание является самостоятельным, оригинальным текстом, в котором прослеживается авторская позиция, продуманная система аргументов, а также наличествуют обоснованные выводы; используются термины, понятия по дисциплине, в рамках которой выполняется работа; полностью соответствует выбранной теме, цели и задачам; текст домашнего задания логически выстроен, имеет четкую структуру; работа соответствует всем техническим требованиям; домашнее задание выполнено в установленный срок.

- **оценка «не зачтено»**, выставляется студенту, если домашнее задание не является самостоятельным, оригинальным текстом, в котором не прослеживается авторская позиция, не продумана система аргументов, а также отсутствуют обоснованные выводы; не используются термины, понятия по дисциплине, в рамках которой выполняется работа; не соответствует выбранной теме, цели и задачам; текст домашнего задания композиционно не выстроен; работа не соответствует техническим требованиям; домашнее задание не выполнено в установленный срок.

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

Процедуры оценивания в ходе изучения дисциплины знаний, умений и навыков, характеризующих этапы формирования компетенций, регламентируются положениями:

- П ВГУИТ 2.4.03 Положение о курсовых экзаменах и зачетах;
- П ВГУИТ 4.1.02 Положение о рейтинговой оценке текущей успеваемости.

Для оценки знаний, умений, навыков обучающихся по дисциплине применяется рейтинговая система. Итоговая оценка по дисциплине определяется на основании определения среднеарифметического значения баллов по каждому заданию.

Зачет по дисциплине выставляется в зачетную ведомость по результатам работы в семестре после выполнения всех видов учебной работы, предусмотренных рабочей программой дисциплины (с отметкой «зачтено») и получении по результатам тестирования по всем разделам дисциплины не менее 60 %.

5. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания для каждого результата обучения по дисциплине

Результаты обучения по этапам формирования компетенций	Предмет оценки (продукт или процесс)	Показатель оценивания	Критерии оценивания сформированности компетенций	Шкала оценивания	
				Академическая оценка или баллы	Уровень освоения компетенции
ПКв-6 Способен составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование, оперативные планы работы первичных производственных подразделений, сменные показатели производства), выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия, организовывать работу структурного подразделения, обеспечивать экономическую эффективность производства продуктов питания животного происхождения на основе развития технологий бизнес-планирования, менеджмента и маркетинга					
Знать	Знание современных способов организации производства и эффективной работы трудового коллектива, мотивации и стимулирования персонала производства на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения и способов проведения стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения	Изложение современных способов организации производства и эффективной работы трудового коллектива, мотивации и стимулирования персонала производства на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения и способов проведения стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения	Изложены современные способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива, мотивации и стимулирования персонала производства на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения и способы проведения стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения	Зачтено/ 60-100	Освоена (базовый)
			Не изложены современные способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива, мотивации и стимулирования персонала производства на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения и способы проведения стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения	Не зачтено/ 0-59,99	Не освоена (недостаточный)
Уметь	Защита лабораторной работы (собеседование)	Применение способов организации производства и эффективной работы трудового коллектива, мотивации и стимулирования персонала производства на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях и стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов пи-	Самостоятельно применены способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива, мотивации и стимулирования персонала производства на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях и стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания животного происхождения	Зачтено/ 60-100	Освоена (повышенный)
			Не правильно применены способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива, мотивации и стимулирования персонала производства на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях и стандартные и	Не зачтено/ 0-59,99	Не освоена (недостаточный)

		тания животного происхождения	сертификационные испытания производства продуктов питания животного происхождения		
Владеть	Домашнее задание	Демонстрация навыков организации производства и эффективной работы трудового коллектива, мотивации и стимулирования персонала производства на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях, проведения стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями	Проведена демонстрация навыков организации производства и эффективной работы трудового коллектива, мотивации и стимулирования персонала производства на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях, проведения стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями	Зачтено/ 60-100	Освоена (повышенный)
		Не проведена демонстрация навыков организации производства и эффективной работы трудового коллектива, мотивации и стимулирования персонала производства на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях, проведения стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями	Не проведена демонстрация навыков организации производства и эффективной работы трудового коллектива, мотивации и стимулирования персонала производства на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях, проведения стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями	Не зачтено/ 0-59,99	Не освоена (недостаточный)
ПКв-8 Способен применять информационные, телекоммуникационные технологии и специализированное программное обеспечения для автоматизации процесса производства продуктов питания животного происхождения					
Знать	Знание современных информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизации процесса производства продуктов питания животного происхождения и способов автоматизации и роботизации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения	Изложение современных информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизации процесса производства продуктов питания животного происхождения и способов автоматизации и роботизации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения	Изложены современные информационные и телекоммуникационные технологии для автоматизации процесса производства продуктов питания животного происхождения и способы автоматизации и роботизации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения	Зачтено/ 60-100	Освоена (базовый)
			Не изложены современные информационные и телекоммуникационные технологии для автоматизации процесса производства продуктов питания животного происхождения и способы автоматизации и роботизации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения	Не зачтено/ 0-59,99	Не освоена (недостаточный)
Уметь	Защита лабораторной работы (собеседование)	Применение современных информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизации про-	Самостоятельно применены современные информационные и телекоммуникационные технологии для автоматизации процесса производства продуктов питания животного происхождения и способы автоматизации и роботизации технологического процесса производства продуктов	Зачтено/ 60-100	Освоена (повышенный)

		<p>цесса производства продуктов питания животного происхождения и способов автоматизации и роботизации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>питания животного происхождения</p> <p>Не правильно применены современные информационные и телекоммуникационные технологии для автоматизации процесса производства продуктов питания животного происхождения и способы автоматизации и роботизации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Не зачтено/ 0-59,99</p>	<p>Не освоена (недостаточный)</p>
Владеть	Домашнее задание	<p>Демонстрация навыков подбора информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизации процесса производства продуктов питания животного происхождения и использования специализированного программного обеспечения при производстве продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях</p>	<p>Проведена демонстрация навыков подбора информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизации процесса производства продуктов питания животного происхождения и использования специализированного программного обеспечения при производстве продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях</p>	<p>Зачтено/ 60-100</p>	<p>Освоена (повышенный)</p>
		<p>Демонстрация навыков подбора информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизации процесса производства продуктов питания животного происхождения и использования специализированного программного обеспечения при производстве продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях</p>	<p>Не проведена демонстрация навыков подбора информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизации процесса производства продуктов питания животного происхождения и использования специализированного программного обеспечения при производстве продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях</p>	<p>Не зачтено/ 0-59,99</p>	<p>Не освоена (недостаточный)</p>