

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«Брянский государственный аграрный университет»



УТВЕРЖДАЮ  
Проректор по учебной работе  
Г.П. Малявко

« 20 » 05 2020 г.

**Материальный учет в мясной промышленности**

рабочая программа дисциплины

Закреплена за кафедрой Кормления животных, частной зоотехнии и переработки продуктов животноводства

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль Технология мяса и мясных продуктов

Квалификация Бакалавр

Форма обучения заочная

Общая трудоемкость 3 з.е.

Часов по учебному плану 108

Брянская область  
2020

Программу составил(и):

К.с.-х.н. Лемеш Елена Александровна

Рецензент(ы):

К.б.-н., Гулаков Андрей Николаевич

Рабочая программа дисциплины: Материальный учет в мясной промышленности разработана в соответствии с ФГОС: Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриата), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 марта 2015 г. №199.


Разработана на основании учебного плана 2020 года набора

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения  
Профиль Технология мяса и мясных продуктов

Утвержденного учёным советом вуза от 20.05.2020 г. протокол № 8

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры кормления животных и частной зоотехнии

Протокол от 20.05.2020 г. № 12

Зав. кафедрой д.б.н., профессор  С.Е. Яковлева

## 1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. **Цель** дисциплины – является формирование у студентов теоретических и практических навыков по освоению основ организации материального учета, умение составлять материальный баланс производства, проводить анализ правильности документооборота и деятельности ответственных должностных лиц.

## 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Блок ОПОП ВО: Б1.В.ДВ.03.01

2.1 Требования к предварительной подготовке обучающегося:

Учебная дисциплина " Материальный учет в мясной промышленности " входит в Б1.В.ДВ. Программа курса реализуется при чтении лекций, проведении практических занятий и заданий для самостоятельной работы. Изучение дисциплины базируется на знаниях основных методов, способов и режимов хранения мясной продукции

2.2 Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:

Изучение дисциплины необходимо для освоения дисциплин профессионального цикла: «Биохимия мяса», «Технология производства мясопродуктов».

## 3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОПК-3:** способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции

**Знать:** состав и ассортимент сырья животного происхождения

**Уметь:** проводить работы по исследованию готовых мясных продуктов, осваивать проведение соответствия качества

**Владеть:** методикой учета сырья и готовой продукции

**ПК-6:** способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции

**Знать:** классификацию мясопродуктов, нормы расхода мясного сырья при производстве мясопродуктов

**Уметь:** обрабатывать информацию по составу мяса и вспомогательных материалов, анализировать изменения свойств мяса и мясопродуктов под влиянием различных факторов

**Владеть:** способностью на практике применить полученные данные по управлению качеством мясного сырья

**ПК-7:** способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции



## СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Курс	Часов	Компетенции
<b>Раздел 1. Основы организации учета на предприятиях мясной отрасли</b>				
Л.	Основы организации и задачи производственного учета на предприятиях мясной отрасли	5	2	ОПК-3, ПК-6, ПК-7
ПР.	Структура и документооборот мясожирового производства	5	6	ОПК-3, ПК-6, ПК-7
Л.	Организация заготовок сырья на мясоперерабатывающих предприятиях	5	2	ОПК-3, ПК-6, ПК-7
ПР.	Структура и документооборот мясоперерабатывающего производства	5	4	ОПК-3, ПК-6, ПК-7
Л.	Учет сырья и готовой продукции в мясожировом производстве	5	4	ОПК-3, ПК-6, ПК-7
ПР.	Структура и документооборот консервного производства	5	4	ОПК-3, ПК-6, ПК-7
Л.	Учет сырья и готовых продуктов в мясоперерабатывающем производстве	5	4	ОПК-3, ПК-6, ПК-7
ПР.	Структура и документооборот птицеперерабатывающего производства	5	6	ОПК-3, ПК-6, ПК-7
Л.	Учет сырья и готовых продуктов в консервном производстве	5	2	ОПК-3, ПК-6, ПК-7
ПР.	Структура и документооборот в колбасном производстве	5	4	ОПК-3, ПК-6, ПК-7
<b>Раздел 2. Структура и организация производственного учета</b>				
Л.	Основы создания автоматизированной системы учета и контроля за движением материальных потоков	5	2	ОПК-3, ПК-6, ПК-7
ПР.	Организация учета кишечного производства	5	2	ОПК-3, ПК-6, ПК-7
ПР.	Организация учета шкуроконсервировочного производства	5	2	ОПК-3, ПК-6, ПК-7
ПР.	Структура и учет при переработке крови убойных животных	5	4	ОПК-3, ПК-6, ПК-7

СР.	Изучение системы первичного учета жестяно-баночного производства	5	4	ОПК-3, ПК-6, ПК-7
СР.	Изучение системы первичного учета производства яйцепродуктов	5	4	ОПК-3, ПК-6, ПК-7
СР.	Учет материалов, малоценных и быстроизнашивающихся предметов на предприятиях мясной промышленности	5	4	ОПК-3, ПК-6, ПК-7
СР.	Система первичного учета сырья и готовой продукции по переработки птицы и кроликов	5	4	ОПК-3, ПК-6, ПК-7
СР.	Система первичного учета производства клея и желатина	5	4	ОПК-3, ПК-6, ПК-7
СР.	Материальный баланс сырья и продуктов при производстве полуфабрикатов	5	4	ОПК-3, ПК-6, ПК-7
СР.	Принципы организации АСУКМП на предприятиях мясной промышленности	5	6	ОПК-3, ПК-6, ПК-7
СР.	Подготовка и доставка скота, птицы и кроликов в хозяйстве	5	4	ОПК-3, ПК-6, ПК-7
СР.	Сдача-приемка скота, птицы и кроликов на предприятиях перерабатывающей промышленности или приемных пунктах заготовительных организаций	5	6	ОПК-3, ПК-6, ПК-7
СР.	Порядок учета незавершенного производства в колбасном цехе	5	5,85	ОПК-3, ПК-6, ПК-7
СР.	Проведение документооборота на базе предубойного содержания	5	4	ОПК-3, ПК-6, ПК-7
СР.	Общая структура и характеристика мясоперерабатывающего производства	5	4	ОПК-3, ПК-6, ПК-7
	Контактная работа при подготовке к зачёту /К/	5	0,15	ОПК-3; ПК-6; ПК-7

Реализация программы предполагает использование традиционной, активной и интерактивной форм обучения на лекционных и практических занятиях.

## **5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

### **5.1. Контрольные вопросы и задания**

1. Порядок учета незавершенного производства в колбасном цехе.

2. Взаимоотношения между поставщиками и сдатчиками.
3. Виды учета и отчетности на мясокомбинатах.
4. Движение информационных потоков в системе учета и контроля на мясокомбинатах.
5. Документооборот мясожирового производства.
6. Значение учета сырья и продуктов для обеспечения экономической эффективности производства.
7. Информационные потоки в системе учета и контроля на предприятиях мясной промышленности.
8. Классификация и характеристика видов учета.
9. Материальный баланс сырья и продуктов мясожирового производства.
10. Материальный баланс сырья и продуктов в колбасном производстве.
11. Материальный баланс сырья и продуктов в консервном производстве.
12. Материальный баланс сырья и продуктов при производстве полуфабрикатов.
13. Материальный баланс сырья и продуктов при производстве цельномышечных изделий.
14. Методы учета и их характеристика.
15. Номенклатура и характеристика статей расходов на предприятиях мясной отрасли для планирования и учета затрат на производство.
16. Организационная структура автоматизированной системы учета и контроля движения материальных потоков на предприятиях мясной промышленности.
17. Организация учета кишечного производства.
18. Организация учета на птицеперерабатывающих предприятиях.
19. Организация учета незавершенного производства на предприятиях мясной промышленности.
20. Организация учета переработки крови убойных животных.
21. Организация учета сырья и готовой продукции в мясожировом производстве.
22. Организация учета сырья и материалов в производственных цехах на мясоперерабатывающих предприятиях.
23. Организация учета технических фабрикатов.
24. Организация учета шкуроконсервировочного производства.
25. Основные задачи и функции АСУКМП на предприятиях мясной промышленности и их характеристика.
26. Основные методы исследования в области нормирования на мясоперерабатывающих предприятиях.
27. Основные принципы автоматизированного оформления документов.

28. Основные принципы создания автоматизированной системы учета и контроля движения материальных потоков на предприятиях мясной промышленности.
29. Основы сырьевого расчета в консервном производстве.  
Нормативный выход и выход продуктов.
30. Основы сырьевого расчета в мясожировом производстве. Нормативный выход и выход продуктов.
31. Особенности учета мясных полуфабрикатов.
32. Особенности учета на складах.
33. Первичные учетные документы и принципы их составления.
34. Первичный учет консервного производства.
35. Повышение эффективности нормирования на мясоперерабатывающих предприятиях.
36. Понятие незавершенного производства. Порядок учета незавершенного производства в различных цехах мясокомбината.
37. Порядок подготовки и доставки скота, птицы и кроликов в хозяйстве.
38. Порядок расчетов и оформления учетной документации в колбасном производстве.
39. Порядок сдачи-приемки скота, птицы и кроликов на предприятиях перерабатывающей промышленности или приемных пунктах заготовительных организаций.
40. Порядок сдачи-приемки скота, птицы и расчета за них у товаропроизводителей.
41. Порядок учета незавершенного производства в колбасном цехе.
42. Предмет и задачи производственного учета на предприятиях мясной промышленности.
43. Предпосылки и принципы организации АСУКМП на предприятиях мясной промышленности.
44. Система учета и контроля на мясокомбинате, как объект автоматизации.
45. Современные концепции развития производственного учета.
46. Состояние и перспективы развития учета и контроля движения материальных потоков на производстве.
47. Структура и характеристика мясоперерабатывающего производства.
48. Структура и характеристика функциональных связей мясокомбината.
49. Схема документооборота колбасного производства.
50. Схема документооборота мясожирового производства.
51. Схема документооборота на базе предубойного содержания.
52. Схема организационной структуры и характеристика технологических связей мясожирового производства.



53. Схема первичного учета движения сырья и выработки колбасных изделий по операциям технологического процесса.
54. Схема первичного учета движения сырья и готовой продукции по производству мясных консервов.
55. Схема первичного учета движения сырья и готовой продукции холодильника.
56. Схема первичного учета движения сырья и готовой продукции по производству мясных консервов.
57. Типовые структуры распределения автоматизированных систем на мясокомбинатах.
58. Учет готовой продукции и ее реализация на предприятиях мясной промышленности.
59. Учет жестянобаночного производства.
60. Учет материальных затрат колбасного производства.
61. Учет производственных потерь на мясокомбинатах.
62. Учет скота и птицы на базах предубойного содержания.
63. Учет сырья и готовой продукции холодильного производства.
64. Учет сырья и продуктов жирового производства.
65. Учет сырья и продукции по отделениям консервного производства.
66. Учетная документация при организации сдачи-приемки скота и птицы.
67. Характеристика методов сдачи приемки и правила оформления учетной документации.
68. Характеристика незавершенного производства в мясожировом корпусе.
69. Характеристика основных видов обеспечения АСУКМП.

## **5.2. Темы письменных работ**

1. Порядок расчетов и оформления учетной документации в колбасном производстве.
2. Порядок сдачи-приемки скота, птицы и расчета за них у товаропроизводителей.
3. Предмет и задачи производственного учета на предприятиях мясной промышленности.
4. Система учета и контроля на мясокомбинате, как объект автоматизации.
5. Современные концепции развития производственного учета.
6. Состояние и перспективы развития учета и контроля движения материальных потоков на производстве.
7. Структура и характеристика функциональных связей мясокомбината.
8. Схема документооборота колбасного производства.
9. Схема документооборота мясожирового производства.
10. Схема организационной структуры и характеристика технологических связей мясожирового производства.

### 5.3. Фонд оценочных средств

#### Приложение №1

## 6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### 6.1. Рекомендуемая литература

	Авторы,	Заглавие	Издательство,	Количество
1	Антипова Л.В., Бессонова Л.П. и др.	Производственный учет и отчетность	СПб.: ГИОРД, 2009.-504 с.	4
<b>6.1.2. Дополнительная литература</b>				
	Авторы,	Заглавие	Издательство,	Количество
1	Рогов И.А., Забашта А.Г., Казюлин Г.П.	Технология мяса и мясных продуктов. Книга 1. Общая технология мяса. –	М.: КолосС, 2009. – 565 с.	10
2	Антипова Л.В., Ильина Н.М.	Проектирование предприятий мясной отрасли с основами САПР	М.: КолосС, 2003.- 320 с.	2
<b>6.1.3. Методические разработки</b>				
	Авторы,	Заглавие	Издательство,	Количество
1	Лемеш Е.А.	Материальный учет в мясной промышленности: методические указания для самостоятельной работы	Брянск: Издательство БГАУ, 2017	ЭБС БГАУ

### 6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Научная электронная библиотека - <http://elibrary.ru/defaultx.asp>

Электронная библиотека Российской государственной библиотеки (РГБ) - <http://elibrary.rsl.ru/>

Мировая цифровая библиотека - <http://www.wdl.org/ru/>

Единое окно доступа к образовательным ресурсам. Библиотека (Электронная библиотека учебно-методической литературы для общего и профессионального образования) - <http://window.edu.ru/window/library>

Электронная библиотечная система Лань <http://e.lanbook.com/>

### 6.3. Перечень программного обеспечения

1. Операционная система – Windows 7 professional, Windows 10 professional.
2. Текстовый редактор – Microsoft Word (в составе пакетов программ Microsoft Office 2007, 2010), Writer (в составе пакетов программ OpenOffice, LibreOffice)
3. Табличный редактор – Microsoft Excel (в составе пакетов программ Microsoft Office 2007, 2010), Calc (в составе пакетов программ OpenOffice, LibreOffice)
4. Средство создания презентаций – Microsoft PowerPoint (в составе пакетов программ Microsoft Office 2007, 2010);

5. Приложение для работы с файлами в формате PDF – Foxit Reader, Adobe Acrobat Reader DC.
6. Web-браузер – Internet Explorer, Google Chrome, Yandex браузер.

## **7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: 1-213
2. Учебная аудитория для проведения лабораторных и практических занятий: 1.323 учебно-научная лаборатория мяса и мясопродуктов.
3. Аудитории для самостоятельной работы: 1-321, 3-302, 3-304. Аудитории для самостоятельной работы оснащена компьютерной техникой с подключением к сети «Интернет» и обеспечена доступом в электронную информационно-образовательную среду.
4. Мясорубка, мясные продукты-колбасы, сосиски, сардельки, паштеты, приправы, пряности, образцы мясного фарша, пищевой желатин, доска деревянная, столовые приборы, водяная баня, электрическая плитка, сушильный шкаф, бумажный фильтр, фарфоровая ступка, весы лабораторные – торзионные, полиэтиленовые пробирки, лабораторный рН-метр, бумага миллиметровая, вода дистиллированная, стеклянные палочки, стеклянные пластинки, термометр, установка Къельдаля, аппарат Сокслета, печь муфельная, перекись водорода, метанол технический, карбонат натрия, гидроксид натрия, иодид калия.

Приложение 1

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

по дисциплине

**МАТЕРИАЛЬНЫЙ УЧЕТ В МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

## 1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Направление подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль: Технология мяса и мясных продуктов

Дисциплина: Материальный учет в мясной промышленности

Форма промежуточной аттестации: зачет

## 2. ПЕРЕЧЕНЬ ФОРМИРУЕМЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ И ЭТАПЫ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ

### 2.1. Компетенции, закреплённые за дисциплиной ОПОП ВО.

Изучение дисциплины «Материальный учет в мясной промышленности» направлено на формирование следующих компетенций:

**ОПК-3:** способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции

**ПК-6:** способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции

**ПК-7:** способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции

2.2. Процесс формирования компетенций по дисциплине «Материальный учет в мясной промышленности»

№ раз- дела	Наименование раздела	З.	З.	З.	У.	У.	У.	Н.	Н.	Н.
		1	2	3	1	2	3	1	2	3
1	Основы организации учета на предприятиях мясной отрасли	+	+		+	+		+	+	
2	Структура и организация производственного учета	+	+	+	+	+	+	+	+	+

Сокращение:

З. - знание; У. - умение; Н. - навыки.

### 2.3. Структура компетенций по дисциплине «Материальный учет в мясной промышленности»

<b>ОПК-3:</b> способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции					
Знать (3.1)		Уметь (У .1)		Владеть (Н.1)	
состав и ассортимент сырья животного происхождения	Лекции разделов № 1-2.	проводить работы по исследованию готовых мясных продуктов, осваивать проведение соответствия качества	Лабораторные (практические) работы разделов № 1	методикой учета сырья и готовой продукции	Лабораторные (практические) работы разделов №1-2.
<b>ПК-6:</b> способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции					
Знать (3.2)		Уметь (У.2)		Владеть (Н.2)	
классификацию мясопродуктов, нормы расхода мясного сырья при производстве мясопродуктов	Лекции разделов № 1.	обрабатывать информацию по составу мяса и вспомогательных материалов, анализировать изменения свойств мяса и мясопродуктов под влиянием различных факторов	Лабораторные (практические) работы разделов №2	способностью на практике применить полученную данные по управлению качеством мясного сырья	Лабораторные (практические) работы разделов № 2.
<b>ПК-7:</b> способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции					
Знать (3.3)		Уметь (У .3)		Владеть (Н.3)	
требования к качеству мясного сырья при производстве продукции	Лекции разделов № 1-2.	проводить расчеты связанные с учетом мясного сырья	Лабораторные (практические) работы разделов №2.	способностью на практике применить полученную информацию по расходу мясного сырья	Лабораторные (практические) работы разделов №2

### 3. ПОКАЗАТЕЛИ, КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИЙ И ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

#### 3.1. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации дисциплины

Карта оценочных средств промежуточной аттестации дисциплины, проводимой в форме  
зачета

№ п/п	Раздел дисциплины	Контролируемые дидактические единицы (темы, вопросы)	Контролируемые компетенции	Оценочное средство (№ вопроса)
1	Основы организации учета на предприятиях мясной отрасли	Структура и документооборот мясожирового производства. Организация заготовок сырья на мясоперерабатывающих предприятиях. Структура и документооборот мясоперерабатывающего производства. Учет сырья и готовой продукции в мясожировом производстве. Структура и документооборот консервного производства. Учет сырья и готовых продуктов в мясоперерабатывающем производстве. Структура и документооборот птицеперерабатывающего производства. Учет сырья и готовых продуктов в консервном производстве. Структура и документооборот в колбасном производстве.	ОПК-3; ПК-6; ПК-7	Вопрос на зачете 1-17, 18
2	Структура и организация производственного учета	Основы создания автоматизированной системы учета и контроля за движением материальных потоков. Организация учета кишечного производства. Организация учета шкуроконсервировочного производства. Структура и учет при переработке крови убойных животных. Изучение системы первичного учета жестяно-баночного производства. Изучение системы первичного учета производства яйцепродуктов.		Вопрос на зачете 19-27, 32-69



Вопросы к зачету по дисциплине «Материальный учет в мясной промышленности»

1. Порядок учета незавершенного производства в колбасном цехе.
2. Взаимоотношения между поставщиками и сдатчиками.
3. Виды учета и отчетности на мясокомбинатах.
4. Движение информационных потоков в системе учета и контроля на мясокомбинатах.
5. Документооборот мясожирового производства.
6. Значение учета сырья и продуктов для обеспечения экономической эффективности производства.
7. Информационные потоки в системе учета и контроля на предприятиях мясной промышленности.
8. Классификация и характеристика видов учета.
9. Материальный баланс сырья и продуктов мясожирового производства.
10. Материальный баланс сырья и продуктов в колбасном производстве.
11. Материальный баланс сырья и продуктов в консервном производстве.
12. Материальный баланс сырья и продуктов при производстве полуфабрикатов.
13. Материальный баланс сырья и продуктов при производстве цельномышечных изделий.
14. Методы учета и их характеристика.
15. Номенклатура и характеристика статей расходов на предприятиях мясной отрасли для планирования и учета затрат на производство.
16. Организационная структура автоматизированной системы учета и контроля движения материальных потоков на предприятиях мясной промышленности.
17. Организация учета кишечного производства.
18. Организация учета на птицеперерабатывающих предприятиях.
19. Организация учета незавершенного производства на предприятиях мясной промышленности.
20. Организация учета переработки крови убойных животных.
21. Организация учета сырья и готовой продукции в мясожировом производстве.
22. Организация учета сырья и материалов в производственных цехах на мясоперерабатывающих предприятиях.
23. Организация учета технических фабрикатов.
24. Организация учета шкуроконсервировочного производства.
25. Основные задачи и функции АСУКМП на предприятиях мясной промышленности и их характеристика.

26. Основные методы исследования в области нормирования на мясоперерабатывающих предприятиях.
27. Основные принципы автоматизированного оформления документов.
28. Основные принципы создания автоматизированной системы учета и контроля движения материальных потоков на предприятиях мясной промышленности.
29. Основы сырьевого расчета в консервном производстве.  
Нормативный выход и выход продуктов.
30. Основы сырьевого расчета в мясожировом производстве. Нормативный выход и выход продуктов.
31. Особенности учета мясных полуфабрикатов.
32. Особенности учета на складах.
33. Первичные учетные документы и принципы их составления.
34. Первичный учет консервного производства.
35. Повышение эффективности нормирования на мясоперерабатывающих предприятиях.
36. Понятие незавершенного производства. Порядок учета незавершенного производства в различных цехах мясокомбината.
37. Порядок подготовки и доставки скота, птицы и кроликов в хозяйстве.
38. Порядок расчетов и оформления учетной документации в колбасном производстве.
39. Порядок сдачи-приемки скота, птицы и кроликов на предприятиях перерабатывающей промышленности или приемных пунктах заготовительных организаций.
40. Порядок сдачи-приемки скота, птицы и расчета за них у товаропроизводителей.
41. Порядок учета незавершенного производства в колбасном цехе.
42. Предмет и задачи производственного учета на предприятиях мясной промышленности.
43. Предпосылки и принципы организации АСУКМП на предприятиях мясной промышленности.
44. Система учета и контроля на мясокомбинате, как объект автоматизации.
45. Современные концепции развития производственного учета.
46. Состояние и перспективы развития учета и контроля движения материальных потоков на производстве.
47. Структура и характеристика мясоперерабатывающего производства.
48. Структура и характеристика функциональных связей мясокомбината.
49. Схема документооборота колбасного производства.
50. Схема документооборота мясожирового производства.
51. Схема документооборота на базе предубойного содержания.

52. Схема организационной структуры и характеристика технологических связей мясожирового производства.
53. Схема первичного учета движения сырья и выработки колбасных изделий по операциям технологического процесса.
54. Схема первичного учета движения сырья и готовой продукции по производству мясных консервов.
55. Схема первичного учета движения сырья и готовой продукции холодильника.
56. Схема первичного учета движения сырья и готовой продукции по производству мясных консервов.
57. Типовые структуры распределения автоматизированных систем на мясокомбинатах.
58. Учет готовой продукции и ее реализация на предприятиях мясной промышленности.
59. Учет жестянобаночного производства.
60. Учет материальных затрат колбасного производства.
61. Учет производственных потерь на мясокомбинатах.
62. Учет скота и птицы на базах предубойного содержания.
63. Учет сырья и готовой продукции холодильного производства.
64. Учет сырья и продуктов жирового производства.
65. Учет сырья и продукции по отделениям консервного производства.
66. Учетная документация при организации сдачи-приемки скота и птицы.
67. Характеристика методов сдачи приемки и правила оформления учетной документации.
68. Характеристика незавершенного производства в мясожировом корпусе.
69. Характеристика основных видов обеспечения АСУКМП.

#### Критерии оценки компетенций.

Промежуточная аттестация студентов по дисциплине «Материальный учет в мясной промышленности» проводится в соответствии с Уставом Университета, Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов по программам ВО. Промежуточная аттестация по дисциплине «Материальный учет в мясной промышленности» проводится в соответствии с рабочим учебным планом в 5 семестре в форме зачета. Студенты допускаются к зачету по дисциплине в случае выполнения им учебного плана по дисциплине: выполнения всех заданий и мероприятий, предусмотренных рабочей программой дисциплины.

Критерии оценки на зачете

Результат зачета	Критерии
«зачтено»	<u>Обучающийся показал знания в характеристиках видов учета и отчетности на мясоперерабатывающих предприятиях</u> , владеет основами организации производственного учета на предприятиях мясной отрасли; умеет проводить учет сырья и готовых продуктов в мясоперерабатывающем производстве.
«не зачтено»	<u>При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях по характеристике видов учета и отчетности на мясоперерабатывающих предприятиях</u> , не владеет основами организации производственного учета на предприятиях мясной отрасли; не умеет проводить учет сырья и готовых продуктов в мясоперерабатывающем производстве. <u>Неумение с помощью преподавателя получить правильное решение по конкретной теме письменных работ из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины.</u>

3.2. Оценочные средства для проведения текущего контроля знаний по дисциплине

*Карта оценочных средств текущего контроля знаний по дисциплине*

№ п/п	Раздел дисциплины	Контролируемые дидактические единицы	Контролируемые компетенции (или их части)	Другие оценочные средства**	
				вид	кол-во
1	Основы организации учета на предприятиях мясной отрасли	Структура и документооборот мясожирового производства. Организация заготовок сырья на мясоперерабатывающих предприятиях. Структура и документооборот мясоперерабатывающего производства. Учет сырья и готовой продукции в мясожировом производстве. Структура и документооборот консервного производства. Учет сырья и готовых продуктов в мясоперерабатывающем производстве. Структура и документооборот птицеперерабатывающего производства. Учет сырья и готовых продуктов в консервном производстве. Структура и документооборот	ОПК-3; ПК-6; ПК-7	Устный опрос	1

		колбасном производстве.			
2	Структура и организация производственного учета	Основы создания автоматизированной системы учета и контроля за движением материальных потоков. Организация учета кишечного производства. Организация учета шкуроконсервировочного производства. Структура и учет при переработке крови убойных животных. Изучение системы первичного учета жестяно-баночного производства. Изучение системы первичного учета производства яйцепродуктов.	ОПК-3; ПК-6; ПК-7	Устный опрос	1

\*\* - устный опрос (индивидуальный, фронтальный, собеседование, диспут); контрольные письменные работы (диктант); устное тестирование; письменное тестирование; компьютерное тестирование; выполнение расчетно-графического задания; практическая работа; олимпиада; наблюдение (на производственной практике, оценка на рабочем месте); защита работ (ситуационные задания, реферат, статья, проект, ВКР, подбор задач, отчет, защита письменной работы, доклад по результатам самостоятельной работы и др.); защита портфолио; участие в деловых, ситуационных, имитационных играх и др.

### Тестовые задания для промежуточной аттестации и текущего контроля знаний студентов

**1. Мясо имеет расслабленную мышечную ткань, нежную консистенцию, обладает высокой влагосвязывающей способностью, бульон из него мутный, недостаточно ароматный, температура мяса 36<sup>0</sup>С. Стадия автолитических процессов:**

- + парное мясо
- мясо в состоянии посмертного окоченения
- созревшее мясо
- глубокий автолиз мяса

**2. Консистенция мяса жесткая, водосвязывающая способность низкая, не имеет выраженного вкуса и аромата, потери при тепловой обработке большие. Стадия автолитических процессов:**

- + мясо в состоянии посмертного окоченения
- созревшее мясо

- парное мясо
- глубокий автолиз мяса

**3. Соединительная ткань мяса, характеризующаяся сильным развитием в межклеточном веществе коллагеновых волокон, располагающихся в различных направлениях, и наличием эластических волокон – это соединительная ткань**

- + рыхлая
- плотная
- ретикулярная
- эластическая

**4. Количественное содержание белков в мясе убойных животных:**

- +10-20%
- 15-20%
- 25-30%

**5. Наиболее ценными компонентами мяса являются**

- + белки
- жиры
- углеводы
- минеральные вещества

**6. Замороженное мясо – это мясо, подверженное замораживанию до  $t$  не выше:**

- $-15^{\circ}\text{C}$ ;
- +  $-8^{\circ}\text{C}$ ;
- $-2^{\circ}\text{C}$ .

**7. На сколько категорий по упитанности подразделяют свинину?**

- две;
- три;
- + пять.

**8. Наибольшую пищевую ценность имеет мясо**

- + охлажденное
- + остывшее
- замороженное
- парное
- дважды замороженное

**9. Факторы, сохраняющие качество мяса**

- + условия обработки
- + температурный режим
- + влажностный режим
- вид
- пол
- схема разрубки

**10. Наиболее высокое содержание минеральных веществ, в том числе железа, характеризуются субпродукты:**

- : сердце
- + : печень
- мозги
- почки

**11. Отличительными особенностями колбасных изделий от мяса является**

- + повышенное содержание белков и экстрактивных веществ
- содержание незаменимых жирных кислот в легкоплавком жире
- процессы проходящие при хранении
- сырье
- наличие мышечной ткани

**12. Причинами применения вспомогательного сырья для колбас низших сортов являются**

- + использование сортов мяса с высоким содержанием соединительной ткани
- + низкая водоудерживающая способность основного сырья
- технологический процесс
- условия хранения
- процессы, проходящие при хранении

**13. Какой вид мяса входит в состав фарша большинства колбас, улучшает вкусовые и питательные свойства изделий?**

- баранина
- + свинина
- говядина

**14. Мясо-растительные консервы, изготовленные с использованием соевого белкового изолята и круп, в рецептуре которых доля мясных ингредиентов 40%, относятся к**

- + мясо-растительным
- мясным консервам
- растительно-мясным консервам
- жиробобовым консервам

**15. Назовите наиболее стойкие в хранении мясные продукты:**

- мясные копченые окорока
- сырокопченые колбасы
- + мясные консервы

**16. Основные вещества, обуславливающие энергетическую ценность мяса**

- + жиры
- + белки
- + углеводы
- витамины
- минеральные вещества

**17. Основные вещества, обуславливающие биологическую ценность мяса**

- + белки
- + витамины
- + минеральные вещества
- жиры
- углеводы
- ферменты

**18. Какое мясо называется охлажденным?**

- мясо подвергнутое после разделки туши охлаждению до t не выше 12 С
- + мясо подвергнутое после разделки туши охлаждению до t от 4 до 0 С
- мясо подвергнутое после разделки туши охлаждению до t не выше — 8 С

**19. Преимущество охлажденного мяса по сравнению с мороженым**

- + упругая консистенция (при легком надавливании не выделяется мясной сок)
- + лучшие потребительские свойства
- + лучше сохраняет белки, витамины, жиры
- более длительные сроки хранения
- продолжающиеся ферментативные процессы
- микробиологические процессы

**Критерии оценки тестовых заданий**

**Пример оценки тестовых заданий может определяться по формуле:**

$$\text{- оц.тестир} = \frac{\text{Число правильных ответов .}}{\text{Всего вопросов в тесте}} * 4 \text{ (3)}$$

Где *Оц.тестир*, - оценка за тестирование. Оценка за тест используется как составная общей оценки за курс, как указано в примере п.3.1.