

**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 молочной 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.с.-х.н., Шенелев Сергей Иванович



Рабочая программа дисциплины: Материальный учет в молочной 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 достижению уровня освоения основных положений в проведении контроля качества и безопасности молочной продукции для потребителей, отвечающей требованиям стандартов.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Блок ОПОП ВО: Б1.В.ДВ.03.02

2.1 Требования к предварительной подготовке обучающегося:

Учебная дисциплина " Материальный учет в молочной 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 организации и осуществления входного контроля качества сырья, параметров технологических процессов и качества готовой продукции.

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

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

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПК-3: способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции

Знать: особенности технологического контроля качества готовой молочной продукции

Уметь: проводить контроль качества в молочной промышленности

Владеть: системами в организации учета и отчетности по молоку

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

Знать: классификацию молокопродуктов, нормы расхода молокасырья при производстве молокопродуктов

Уметь: обрабатывать информацию по составу молока и вспомогательных материалов, анализировать изменения свойств молока и молокопродуктов под влиянием различных факторов

Владеть: способностью на практике применить полученную данные по управлению качеством молочного сырья

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

Знать: требования к качеству молока

Уметь: проводить расчеты связанные с учетом молока

Владеть: методикой учета молока

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1. Знать:

Основные понятия и термины в области учета сырья и продуктов переработки; правила выбора методов и средств измерений, правила обработки результатов измерений и оценивания погрешностей. Сущность, особенности и методы производственного учета, его основные функции, порядок составления внутренней отчетности; Организацию контроля за сохранность сырья, материалов и готовой продукции в местах их хранения и на всех этапах движения

3.2. Уметь:

Организовать учет и проводить анализ затрат по видам, центрам ответственности, использовать данные для анализа и составления внутренней отчетности; документально отражать операции по закупкам и расходу на производство молока и молочных продуктов и по реализации готовой продукции; производить предварительный и текущий контроль за соблюдением установленных норм расхода сырья, материалов, а также за выполнением заданий по экономии материальных ресурсов.

3.3. Владеть:

Приемами организации эффективного производства на основе современных методов учета и контроля сырья; знаниями расчета технологических процессов переработки молока; эффективным ведением практических работ по подготовке производства молочных продуктов; составлением проекта технических условий на молочный продукт.

4. Распределение часов дисциплины по курсам

Вид занятий	1		2		3		4		5		6		7		8		Итого	
	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД
Лекции							4	4									4	4
Лабораторные																		
Практические							8	8									8	8
КСР																		
Прием зачета							0,15	0,15									0,15	0,15
Контактная работа обучающихся с преподавателям (аудиторная)																		
Самостоятельная работа							94	94									94	94
Контроль							1,85	1,85									1,85	1,85
Итого							108	108									108	108

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Курс	Часов	Компетенции
Л.	Виды учета. Организация первичного и вторичного учета на предприятиях отрасли и его задачи	5	2	ОПК-3, ПК-6, ПК-7
Л.	Организация входного контроля на предприятии. Договор на поставки молока-сырья	5	2	ОПК-3, ПК-6, ПК-7
Л.	Основы учета сырья. Оборудование для учета молока. Приемка, передача и учет натурального молока-сырья	5	4	ОПК-3, ПК-6, ПК-7
ПР.	Определение массы нетто молока-сырья	5	2	ОПК-3, ПК-6, ПК-7
Л.	Виды производственного учета	5	4	ОПК-3, ПК-6, ПК-7
ПР.	Порядок проведения расчетов (масса нормализованной смеси, необходимой для приготовления конкретного вида продукта)	5	4	ОПК-3, ПК-6, ПК-7

Л.	Нормирование сырья и вспомогательных материалов на основании контрольных выработок и замеров	5	2	ОПК-3, ПК-6, ПК-7
ПР.	Пересчет норм расхода сырья при нормативном методе учета	5	2	ОПК-3, ПК-6, ПК-7
ПР.	Учет молока питьевого. Определение норм потерь и норм расхода сырья	5	4	ОПК-3, ПК-6, ПК-7
ПР.	Учет кисломолочных напитков. Определение норм потерь и норм расхода сырья	5	2	ОПК-3, ПК-6, ПК-7
Л.	Контроль производства. Понятие материальной ответственности. Виды материальной ответственности на производстве	5	2	ОПК-3, ПК-6, ПК-7
ПР.	Учет и отчетность на сыродельном заводе. Абсолютная и относительная жирность сыра. Отчеты по форме № П-20 мол, № П-16 мол, Отчет-рапорт 31 и №2.	5	4	ОПК-3, ПК-6, ПК-7
ПР.	Порядок расчета норм расхода и норм потерь сырья в производстве сметаны	5	2	ОПК-3, ПК-6, ПК-7
ПР.	Определение норм потерь и норм расхода сырья в производстве творога и творожных изделий	5	4	ОПК-3, ПК-6, ПК-7
ПР.	Порядок и сроки проведения инвентаризации материальных ценностей. Порядок проведения и оформления производственной ревизии.	5	4	ОПК-3, ПК-6, ПК-7
ПР.	Учет масла. Определение норм потерь и норм расхода сырья в производстве масла	5	4	ОПК-3, ПК-6, ПК-7
СР.	Расчеты норм расхода сырья для выпуска ряженки и продуктов многокомпонентного состава	5	4	ОПК-3, ПК-6, ПК-7
СР.	Применение и заполнение типовых форм первичного учета	5	4	ОПК-3, ПК-6, ПК-7
СР.	Расчет рецептур с учетом массовой доли жира и белка. Расчеты рецептур различных видов молока	5	4	ОПК-3, ПК-6, ПК-7
СР.	Расчет нормы расхода сырья в молоке базисной жирности при отгрузке молока молочными заводами	5	6	ОПК-3, ПК-6, ПК-7

СР.	Сравнительные расчеты норм расхода сырья при бесцеховой и цеховой структурах производства творога	5	4	ОПК-3, ПК-6, ПК-7
СР.	Расчеты при производстве спредов	5	6	ОПК-3, ПК-6, ПК-7
СР.	Учет мороженого. Нормы расхода сырья при производстве мороженого.	5	4	ОПК-3, ПК-6, ПК-7
СР.	Учет молочных продуктов на основе обезжиренного молока, пахты и сыворотки	5	6	ОПК-3, ПК-6, ПК-7
СР.	Проведение учета сгущенных и сухих молочных продуктов	5	4	ОПК-3, ПК-6, ПК-7
СР.	Сухие молочные продукты. Расчетные показатели сырья	5	3,85	ОПК-3, ПК-6, ПК-7
СР.	Сгущенные молочные консервы	5	4	ОПК-3, ПК-6, ПК-7
СР.	Сухие и сгущенные нежирные и низкожирные молочные продукты	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. Значение и задачи хозяйственного учета. Виды учета.
2. Требования, предъявляемые к ведению бухгалтерского учета.
3. Этапы учетного процесса, организация первичного учета.
4. Сущность и значение статистического учета.
5. Сущность и значение оперативного учета.
6. Сущность и значение бухгалтерского учета.
7. Основные цели и задачи бухгалтерского учета.
8. Сущность и виды бухгалтерских документов.
9. Учетные регистры и их классификация.
10. Требования, предъявляемые к составлению первичных документов.

11. Виды отчетности в приемном отделении молока. Базисная жирность молока.
12. Документация лаборатории химического и бактериологического анализа.
13. Документация сыродельного цеха.
14. Учет и отчетность на сыродельном заводе.
15. Учет сыра в сырохранилищах.
16. Учет и отчетность при производстве сыра.
17. Учет движения сырья, материалов и готовой продукции.
18. Организация складского учета материалов.
19. Документация по учету рабочего времени.
20. Организация закупок молока. Расчеты организации приемки молока с учетом белка и базисной жирности молока.
21. Первичные документы по приемке молока.
22. Расчет за сырье-молоко по базисной жирности.
23. Расчет за сырье-молоко по белку.
24. Сводные документы по приемке молока.
25. Рапорт о переработке сырья и выработке готовой продукции (ф. П-20мол): назначение , основные разделы. Порядок заполнения 1ого раздела рапорта ф. П-20 мол (Сырье).
26. Порядок заполнения 2ого раздела рапорта ф. П-20 мол (Жирная продукция).
27. Порядок заполнения 3ьего раздела рапорта ф. П-20 мол (Отходы и продукция, выработанная из отходов).
28. Порядок составления отчета за день на сыродельном заводе. Составления акта о перерасходе сырья.
29. Понятие условной массы зрелого сыра.
30. Понятие абсолютной и относительной жирности сыра.
31. Организация и проведение контроля расхода сырья и выходов готовой продукции.
32. Оформление документации при выпуске продукции с предприятия.
33. Оформление отгрузки сыра на сыродельном заводе.
34. Инвентаризация: сущность и задачи.
35. Понятие материальной ответственности и его виды.
36. Виды материальной ответственности. Схема проведения производственно-документальной ревизии.
37. Проведение контрольных выработок.
38. Учет движения припасов и материалов на складах.

5.2. Темы письменных работ

1. Проведение метода учета по рапортам.
2. Учет кисломолочных продуктов. Определение норм потерь и норм расхода сырья.
3. Пересчет норм расхода на кисломолочные продукты.
3. Расчет и перерасчет рецептур кисломолочных продуктов в зависимости от состава сырья.
4. Определение норм расхода сырья для выпуска ряженки и продуктов многокомпонентного состава.
5. Как проводятся производственные расчеты при производстве сметаны с использованием сухих молочных продуктов, сливочного масла или пластических сливок.
6. Проведение учета творога и творожных изделий.
7. Расчет и перерасчет рецептур творога и творожных изделий в зависимости от состава сырья.
8. Особенности проведения учета и определение норм потерь и норм расхода сырья при технологии производства масла.
9. Основные показатели при учете мороженого.
10. Молочные сгущенные продукты. Определение норм потерь и норм расхода сырья.

5.3. Фонд оценочных средств

Приложение №1

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

6.1. Рекомендуемая литература

	Авторы,	Заглавие	Издательство,	Количество
1	Голубева Л.В., Долматова. О.И.	Производственный учет и отчетность в молочной отрасли	СПб.: ГИОРД, 2010. - 634 с.	5
6.1.2. Дополнительная литература				
	Авторы,	Заглавие	Издательство,	Количество
1	Бредихин С.А. Космодемьян ский Ю.В., Юрин. В.Н.	Технология и техника переработки молока	М.: Колос, 2001. - 400 с.	5

2	Востроилов А.В., Семенова, И.Н. Полянский	Основы переработки молока и экспертиза качества молочных продуктов	СПб.: ГИОРД, 2010. – 512 с.	5
3	Бредихин С.А., Космодемьянский Ю.В., Юрин В.Н.	Технология и техника переработки молока	М.: КолосС, 2003-400 с.	35
4	Богатова О. В.	Промышленные технологии производства молочных продуктов СПб. : Проспект Науки	2014	10
6.1.3. Методические разработки				
	Авторы,	Заглавие	Издательство,	Количество
1	Лемеш Е.А.	Материальный учет в молочной промышленности: методические указания по изучению дисциплины и выполнению 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 (МОДУЛЯ)

1. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: 1-213
2. Учебная аудитория для проведения лабораторных и практических занятий: 1.330 учебно-научная лаборатория молокопродуктов

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. Шкаф сушильный, весы торсионные, водяная баня, лабораторная посуда, электроплитка, печь муфельная, Видеофильмы, анализатор молока «Лактан» 1-4.

Приложение 1

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине

МАТЕРИАЛЬНЫЙ УЧЕТ В МОЛОЧНОЙ 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 молочной 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 молочной промышленности» направлено на формировании 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 молочной промышленности»

№ раз- дела	Наименование раздела	З.	З.	З.	У.	У.	У.	Н.	Н.	Н.
		1	2	3	1	2	3	1	2	3
1	Организация первичного и вторичного учета на предприятиях отрасли	+	+		+	+		+	+	
2	Нормирование сырья и вспомогательных материалов, порядок проведения расчетов	+	+	+	+	+	+	+	+	+

Сокращение:

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

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

ОПК-3: способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции					
Знать (3.1)		Уметь (У .1)		Владеть (Н.1)	
особенности технологического контроля качества готовой молочной продукции	Лекции разделов № 1-2.	проводить контроль качества в молочной промышленности	Лабораторные (практические) работы разделов № 1	системами в организации учета и отчетности по молоку	Лабораторные (практические) работы разделов №1-2.
ПК-6: 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 молокопродуктов, нормы расхода молока сырья при производстве молокопродуктов	Лекции разделов № 1.	обрабатывать информацию по составу молока и вспомогательных материалов, анализировать изменения свойств молока и молокопродуктов под влиянием различных факторов	Лабораторные (практические) работы разделов №2	способностью на практике применить полученную данные по управлению качеством молочного сырья	Лабораторные (практические) работы разделов № 2.
ПК-7: способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции					
Знать (3.3)		Уметь (У .3)		Владеть (Н.3)	
требования к качеству молока	Лекции разделов № 1-2.	проводить расчеты связанные с учетом молока	Лабораторные (практические) работы разделов №2.	методикой учета молока	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	Организация первичного вторичного учета на предприятиях отрасли	Организация входного и контроля на предприятии. Договор на поставки молока- сырья. Основы учета сырья. Оборудование для учета молока. Приемка, передача и учет натурального молока- сырья. Определение массы нетто молока-сырья. Виды производственного учета	ОПК-3; ПК-6; ПК-7	Вопрос на зачете 1-13
2	Нормирование сырья и вспомогательных материалов, порядок проведения расчетов	Пересчет норм расхода сырья при нормативном методе учета. Учет молока питьевого. Определение норм потерь и норм расхода сырья. Учет кисломолочных напитков. Определение норм потерь и норм расхода сырья. Учет и отчетность на сыродельном заводе. Абсолютная и относительная жирность сыра.	ОПК-3; ПК-6; ПК-7	Вопрос на зачете 14- 36

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

1. Значение и задачи хозяйственного учета. Виды учета.
2. Требования, предъявляемые к ведению бухгалтерского учета.
3. Этапы учетного процесса, организация первичного учета.
4. Сущность и значение статистического учета.
5. Сущность и значение оперативного учета.
6. Сущность и значение бухгалтерского учета.
7. Основные цели и задачи бухгалтерского учета.
8. Сущность и виды бухгалтерских документов.
9. Учетные регистры и их классификация.
10. Требования, предъявляемые к составлению первичных документов.

11. Виды отчетности в приемном отделении молока. Базисная жирность молока.
12. Документация лаборатории химического и бактериологического анализа.
13. Документация сыродельного цеха.
14. Учет и отчетность на сыродельном заводе.
15. Учет сыра в сырохранилищах.
16. Учет и отчетность при производстве сыра.
17. Учет движения сырья, материалов и готовой продукции.
18. Организация складского учета материалов.
19. Документация по учету рабочего времени.
20. Организация закупок молока. Расчеты организации приемки молока с учетом белка и базисной жирности молока.
21. Первичные документы по приемке молока.
22. Расчет за сырье-молоко по базисной жирности.
23. Расчет за сырье-молоко по белку.
24. Сводные документы по приемке молока.
25. Рапорт о переработке сырья и выработке готовой продукции (ф. П-20мол): назначение, основные разделы. Порядок заполнения 1ого раздела рапорта ф. П-20 мол (Сырье).
26. Порядок заполнения 2ого раздела рапорта ф. П-20 мол (Жирная продукция).
27. Порядок заполнения 3ьего раздела рапорта ф. П-20 мол (Отходы и продукция, выработанная из отходов).
28. Порядок составления отчета за день на сыродельном заводе. Составления акта о перерасходе сырья.
29. Понятие условной массы зрелого сыра.
30. Понятие абсолютной и относительной жирности сыра.
31. Организация и проведение контроля расхода сырья и выходов готовой продукции.
32. Оформление документации при выпуске продукции с предприятия.
33. Оформление отгрузки сыра на сыродельном заводе.
34. Инвентаризация: сущность и задачи.
35. Понятие материальной ответственности и его виды.
36. Виды материальной ответственности. Схема проведения производственно-документальной ревизии.
37. Проведение контрольных выработок.
38. Учет движения припасов и материалов на складах.

Критерии оценки компетенций.

Промежуточная аттестация студентов по дисциплине «Материальный учет в молочной 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 молочной 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»	Обучающийся показал знания в расчётах массы нормализованной смеси, необходимой для приготовления конкретного вида продукта; в проведении нормирования сырья и вспомогательных материалов на основании контрольных выработок и замеров; учет молока питьевого, определение норм потерь и норм расхода сырья; порядок расчета норм расхода и норм потерь сырья в производстве сметаны; определение норм потерь и норм расхода сырья в производстве творога и творожных изделий; порядок и сроки проведения инвентаризации материальных ценностей; порядок проведения и оформления производственной ревизии; учет масла. Определение норм потерь и норм расхода сырья в производстве масла; расчеты норм расхода сырья для выпуска ряженки и продуктов многокомпонентного состава; расчет рецептур с учетом массовой доли жира и белка. Расчеты рецептур различных видов молока.
«не зачтено»	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях по расчётах массы нормализованной смеси, необходимой для приготовления конкретного вида продукта; в проведении нормирования сырья и вспомогательных материалов на основании контрольных выработок и замеров; учет молока питьевого, определение норм потерь и норм расхода сырья; порядок расчета норм расхода и норм потерь сырья в производстве сметаны; определение норм потерь и норм расхода сырья в производстве творога и творожных изделий; порядок и сроки проведения инвентаризации материальных ценностей; порядок проведения и оформления производственной ревизии; учет масла. Определение норм потерь и норм расхода сырья в производстве масла. Неумение с помощью преподавателя получить правильное решение по конкретной теме письменных работ из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины.

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	Организация первичного и вторичного учета предприятий отрасли	Организация входного контроля на предприятии. Договор на поставки молока-сырья. Основы учета сырья. Оборудование для учета молока. Приемка, передача и учет натурального молока-сырья. Определение массы нетто молока-сырья. Виды производственного учета	ОПК-3; ПК-6; ПК-7	Устный опрос	1
2	Нормирование сырья и вспомогательных материалов, порядок проведения расчетов	Пересчет норм расхода сырья при нормативном методе учета. Учет молока питьевого. Определение норм потерь и норм расхода сырья. Учет кисломолочных напитков. Определение норм потерь и норм расхода сырья. Учет и отчетность на сыродельном заводе. Абсолютная и относительная жирность сыра.	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. Основным сырьем на молокоперерабатывающих предприятиях является:

- + коровье молоко;
- = сливки;
- = сыворотка;
- = масло.

2. В договор поставок включаются следующие разделы:

- + предмет договора;
- + цена и качество молока-сырья;
- + ответственность сторон;
- + порядок возврата вторичного сырья и отходов производства;
- + порядок расчетов;
- + форс-мажор.

3. Общероссийской базисной нормой на молоко-сырье относится м.д.ж.:

- = 6%;
- = 3,6%;
- + 3,4%;
- = 3%.

4. Общероссийской базисной нормой на молоко-сырье относится массовая доля белка:

- = 3,2%;
- + 3,0%;
- = 4,0%;
- = 3,1%.

5. Документами, сопровождающими партию молока-сырья, являются:

- + товарно-транспортная накладная (ТТН) (форма №1-СХ, приложение Б);
- + ветеринарное свидетельство;
- + протоколы испытаний показателей безопасности (сертификат соответствия);
- = реестр;
- = акт;
- = спецификация.

6 Приемка молока-сырья включает следующие процедуры:

- + предоставление документов, сопровождающих партию молока-сырья;
- + отбор проб;
- + измерение показателей качества;
- = пастеризацию;
- = нормализацию.

7. Ветеринарное свидетельство (справка) предъявляются поставщиком:

- + с каждой партией (при эпизодической сдаче);
- + при постоянной сдаче 1 раз в месяц;

= в каждую неделю;

= 1 раз в год.

8. Не позднее скольких суток после истечения срока действия предыдущего свидетельства справка должна быть обновлена:

= 5 суток;

+ 3-х суток;

= 7 суток;

= 2 суток.

9. Отбор проб и подготовка их к анализу осуществляется по:

+ ГОСТ 26809-86;

= ГОСТ Р 51074;

= СанПиН 2.3.2.-01

= ФЗ №88 «Технический регламент на молоко и молочную продукцию».

10. В случае разногласий о качестве молока-сырья производится:

+ отбор проб удвоенного объема;

= утроенного объема;

= анализ повторно не отбирается.

11. Температура хранения проб 2 ± 1 Ос, время хранения не более:

+ 24 ч с момента отбора;

= 12 ч с момента отбора;

= 6 ч с момента отбора.

12. Для измерения показателей качества используют ГОСТ на заготавливаемое молоко-сырье:

+ ГОСТ Р 52054;

= ГОСТ 37-91;

= ГОСТ Р 52090;

= ГОСТ Р 52092.

13. Основные белки молока

- казеин, миоген и альбумин;

- казеин, миоглобулин и глобулин;
- казеин, глобулин, овцин и альбумин;
- + казеин, альбумин, эвглобулин, псевдоглобулин, лаоглобулин;

14. Какое молоко в большей мере обладает бактерицидными свойствами?

- охлажденное;
- + свежесвыдоенное;
- стерилизованное;
- топленое;
- УВТ-обработанное.

15. Основные углеводы молока

- лактоза, глюкоза и галактоза
- лактоза, глюкоза, галактоза и фосфатные сахара
- + лактозой, глюкозой, галактозой, фосфатными сахарами, аминосохарарами
- лактозой, фосфатными сахарами и аминосохарарами

16. Свойство молока, определяющее его свежесть

- + титруемая кислотность
- активная кислотность
- плотность
- осмотическое давление

17. Пищевую ценность молока обуславливают

- + белки
- + жиры
- вода
- ферменты

18. Пресный молочный продукт массовой долей жира не более 9,5%, изготавливаемый из молока без добавления немолочных компонентов, подвергнутый термообработке

- + питьевое молоко
- питьевые сливки
- молочный продукт
- молокосодержащий продукт

19. Пищевой продукт, изготавливаемый из молока и/или его составных частей, и/или вторичного молочного сырья и жиров и/или белков, и/или ингредиентов немолочного происхождения с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах продукта не менее 25%

- питьевое молоко
- питьевые сливки
- молочный продукт
- + молокосодержащий продукт

20. Цельное сырое или пастеризованное молоко, в котором количество и соотношение составных частей искусственно не изменилось

- топленое
- белковое
- + натуральное
- нормализованное

21. Какие вещества обуславливают кислотность свежесвыдоенного молока?

- молочный жир, витамины;
- минеральные вещества, ферменты;
- + белок, кислые соли;
- иммунные тела, гормоны;
- газы, бактерицидные вещества.

22. Какой белок молока наиболее устойчив к действию высоких температур?

- + казеин;
- альбумин;
- глобулин;
- сывороточные белки.

23. Вкус молока, возникающий в результате пептонизации белков под влиянием гнилостных микроорганизмов в случае длительного его хранения при температуре 10°C

- + затхлый или сырный привкус
- горький вкус
- дымный привкус
- металлический привкус

24. Дефект бактериального происхождения молока

- стародойное молоко
- + тягучее молоко
- посторонние привкусы и запахи
- молозиво

25. Лечебные свойства кисломолочных продуктов обусловлены

- используемыми заквасками;
- технологией производства;
- + накоплением антибиотических веществ;
- веществами, образующимися в процессе брожения.

26. Отличительными признаками кисломолочных продуктов от натурального молока являются:

- + молочная кислота
- + наличие коагулированного белка
- + отсутствие лактозы
- витамины

- жир
- минеральные вещества

27. Дефект творога, возникающий при излишне высокой температуре нагрева сгустка

- + сухая консистенция
- горький вкус
- кислый вкус
- вспученная консистенция

28. Определите качество и сорт сметаны 30% по следующим органолептическим показателям: вкус и запах молочно-кислый с наличием небольшой горечи, цвет белый с кремоватым оттенком, консистенция однородная, недостаточно густая, без крупинок жира и белка:

- Высший сорт
- + 1 сорт

29. Титруемая кислотность йогурта, в °Т, находится в пределах

- 60-90
- 85-120
- 90-170
- + 75-140

30. Какие кисломолочные продукты вырабатываются в результате смешанного брожения?

- Простокваша
- + Кумыс
- + Кефир
- Йогурт

31. Молочные консервы в зависимости от способа выработки бывают

- : стерилизованные и сгущенные
- : стерилизованные, сгущенные, сухие
- : стерилизованные, сгущенные, сухие, сублимированные
- + : стерилизованные, сгущенные, сухие, сублимированные, концентрированные

32. Сорт сухих сливок и молока цельного сухого можно установить по

- : по органолептическим показателям
- : по физико-химическим показателям
- + : по органолептическим и микробиологическим показателям
- : по физико-химическим и микробиологическим показателям

31. Хранить коровье масло нужно

- : без доступа воздуха
- + : без доступа света
- : без доступа воздуха и света
- : без доступа света и влаги

32. Укажите температуру плавления молочного жира

- 38 °С;
- 34-36 °С;
- + 27-34 °С;
- 21-26 °С;
- 17-21 °С.

33. Жирность классического сливочного масла

- +: от 80,0 % до 85,0 % включительно
- : от 50,0 % до 79,0 % включительно
- : не более 50%
- : не более 25%

34. Жирность крестьянского сливочного масла

- +: 82,5%
- : 75%
- +: 72,5
- : 62,5%
- : 52,5%

35. Дефекты сливочного масла, прогрессирующие при хранении

- + горький вкус
- + гнилостные привкусы
- невыраженный вкус
- кормовые привкусы

36. Дефекты сыров, прогрессирующие при хранении:

- + горький вкус
- + излишне кислый вкус
- + плесневение
- грубая консистенция
- самокол

Критерии оценки тестовых заданий

Пример оценки тестовых заданий может определяться по формуле:

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

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