

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

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



УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе
Г.П. Малявко

« 17 » 06 2021 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 очная, заочная

Общая трудоемкость 3 з.е.

Часов по учебному плану 108

Брянская область
2021

Программу составил(и):

К.с.-х.н., доцент Лемеш Елена Александровна



Рецензент(ы):

К.б.н., доцент Гулаков Андрей Николаевич



Рабочая программа дисциплины: Материальный учет в мясной промышленности разработана в соответствии с ФГОС: Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденный приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 11 августа 2020 г. №936.

Разработана на основании учебных планов 2021 года набора

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

Утвержденного учёным советом вуза от 17.06.2021 г. протокол № 11.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

кормления животных, частной зоотехнии и переработки продуктов животноводства

Протокол от 17.06.2021г. № 15

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.1.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: «Биологическая безопасность пищевого сырья», «Производственный контроль в мясной промышленности», «Общая технология мясной отрасли», «Методы исследований мяса и мясных продуктов».

3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ИНДИКАТОРАМИ ДОСТИЖЕНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Достижение планируемых результатов обучения, соотнесенных с общими целями и задачами ОПОП, является целью освоения дисциплины.

Освоение дисциплины направлено на формирование следующих компетенций:

Компетенция (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Результаты обучения
Тип задач профессиональной деятельности: производственно-технологический		
ПКС-2 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПКС- 2.1. Демонстрирует знания систем управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения.	Знать: методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на

		<p>автоматизированных технологических линиях; технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях; требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями; факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Уметь: рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях; вести основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения в мясной промышленности</p> <p>Владеть: разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения</p>
--	--	--

4. Распределение часов дисциплины по семестрам (очная форма)

Вид занятий	1		2		3		4		5		6		7		8		Итого	
	УП	РП	УП	РП	УП	РПД	УП	РП	УП	РП	УП	РП	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД
Лекции											40	40					40	40
Лабораторные																		
Практические											40	40					40	40
КСР											2	2					2	2

Прием зачета																			0,15	0,15	
Контактная работа обучающихся с преподавателем (аудиторная)																				83,25	83,25
Сам. работа																				25,85	25,85
Итого																				108	108

4. Распределение часов дисциплины по курсам (заочная форма)

Вид занятий	1		2		3		4		5		Итого	
	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД
Лекции							6	6			6	6
Лабораторные												
Практические							6	6			6	6
Прием зачета							0,15	0,15			0,15	0,15
Контактная работа обучающихся с преподавателем (аудиторная)							12,15	12,15			12,15	12,15
Самостоятельная работа							94	94			94	94
Контроль							1,85	1,85			1,85	1,85
Итого							108	108			108	108

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) (очная форма)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр	Часов	Индикатор достижения компетенции
Раздел 1. Основы организации учета на предприятиях мясной отрасли				
Л.	Основы организации и задачи производственного учета на предприятиях мясной отрасли	6	2	ПКС-2.1
ПР.	Структура и документооборот мясожирового производства	6	6	ПКС-2.1
СР.	Материальный баланс сырья и продуктов при производстве полуфабрикатов	6	2	ПКС-2.1
Л.	Организация заготовок сырья на мясоперерабатывающих предприятиях	6	6	ПКС-2.1
ПР.	Структура и документооборот мясоперерабатывающего производства	6	4	ПКС-2.1

СР.	Изучение системы первичного учета жестяно-баночного производства	6	2	ПКС-2.1
Л.	Учет сырья и готовой продукции в мясожировом производстве	6	6	ПКС-2.1
ПР.	Структура и документооборот консервного производства	6	6	ПКС-2.1
СР.	Сдача-приемка скота, птицы и кроликов на предприятиях перерабатывающей промышленности или приемных пунктах заготовительных организаций	6	2	ПКС-2.1
Л.	Учет сырья и готовых продуктов в мясоперерабатывающем производстве	6	6	ПКС-2.1
ПР.	Структура и документооборот птицеперерабатывающего производства	6	6	ПКС-2.1
СР.	Подготовка и доставка скота, птицы и кроликов в хозяйстве	6	2	ПКС-2.1
Л.	Учет сырья и готовых продуктов в консервном производстве	6	6	ПКС-2.1
ПР.	Структура и документооборот в колбасном производстве	6	6	ПКС-2.1
СР.	Общая структура и характеристика мясоперерабатывающего производства	6	2	ПКС-2.1
Раздел 2. Структура и организация производственного учета				
Л.	Основы создания автоматизированной системы учета и контроля за движением материальных потоков	6	4	ПКС-2.1
ПР.	Принципы учета сырья на холодильнике	6	4	ПКС-2.1
СР.	Порядок учета незавершенного производства в колбасном цехе	6	4	ПКС-2.1
ПР.	Организация учета кишечного производства	6	2	ПКС-2.1
Л.	Система первичного учета сырья и готовой продукции по переработки птицы и кроликов	6	6	ПКС-2.1
ПР.	Организация учета шкуроконсервировочного производства	6	4	ПКС-2.1
СР.	Принципы организации АСУКМП на предприятиях мясной промышленности	6	4	ПКС-2.1

ПР.	Структура и учет при переработке крови убойных животных	6	2	ПКС-2.1
СР.	Изучение системы первичного учета производства яйцепродуктов	6	2	ПКС-2.1
Л.	Учет материалов, малоценных и быстроизнашивающихся предметов на предприятиях мясной промышленности	6	4	ПКС-2.1
СР.	Система первичного учета производства клея и желатина	6	2	ПКС-2.1
СР.	Проведение документооборота на базе предубойного содержания	6	3,85	ПКС-2.1
	Контроль самостоятельной работы	6	2	ПКС-2.1
	Прием зачета	6	0,15	ПКС-2.1

**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
(заочная форма)**

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Курс	Часов	Индикатор достижения компетенции
Раздел 1. Основы организации учета на предприятиях мясной отрасли				
Л.	Основы организации и задачи производственного учета на предприятиях мясной отрасли	4	1	ПКС-2.1
ПР.	Структура и документооборот мясожирового производства	4	1	ПКС-2.1
СР.	Материальный баланс сырья и продуктов при производстве полуфабрикатов	4	6	ПКС-2.1
Л.	Организация заготовок сырья на мясоперерабатывающих предприятиях	4	1	ПКС-2.1
ПР.	Структура и документооборот мясоперерабатывающего производства	4	1	ПКС-2.1
СР.	Изучение системы первичного учета жестяно-баночного производства	4	6	ПКС-2.1
Л.	Учет сырья и готовой продукции в мясожировом производстве	4	1	ПКС-2.1

ПР.	Структура и документооборот консервного производства	4	1	ПКС-2.1
СР.	Сдача-приемка скота, птицы и кроликов на предприятиях перерабатывающей промышленности или приемных пунктах заготовительных организаций	4	6	ПКС-2.1
Л.	Учет сырья и готовых продуктов в мясоперерабатывающем производстве	4	1	ПКС-2.1
ПР.	Структура и документооборот птицеперерабатывающего производства	4	1	ПКС-2.1
СР.	Подготовка и доставка скота, птицы и кроликов в хозяйстве	4	6	ПКС-2.1
Л.	Учет сырья и готовых продуктов в консервном производстве	4	1	ПКС-2.1
СР.	Структура и документооборот в колбасном производстве	4	6	ПКС-2.1
СР.	Общая структура и характеристика мясоперерабатывающего производства	4	6	ПКС-2.1
Раздел 2. Структура и организация производственного учета				
Л.	Основы создания автоматизированной системы учета и контроля за движением материальных потоков	4	1	ПКС-2.1
ПР.	Принципы учета сырья на холодильнике	4	1	ПКС-2.1
СР.	Порядок учета незавершенного производства в колбасном цехе	4	6	ПКС-2.1
ПР.	Организация учета кишечного производства	4	1	ПКС-2.1
СР.	Система первичного учета сырья и готовой продукции по переработки птицы и кроликов	4	8	ПКС-2.1
СР.	Организация учета шкуроконсервировочного производства	4	6	ПКС-2.1
СР.	Принципы организации АСУКМП на предприятиях мясной промышленности	4	6	ПКС-2.1
СР.	Структура и учет при переработке крови убойных животных	4	6	ПКС-2.1
СР.	Изучение системы первичного учета производства яйцепродуктов	4	6	ПКС-2.1

СР.	Учет материалов, малоценных и Быстроизнашивающихся предметов на предприятиях мясной промышленности	4	8	ПКС-2.1
СР.	Система первичного учета производства клея и желатина	4	6	ПКС-2.1
СР.	Проведение документооборота на базе предубойного содержания	4	6	ПКС-2.1
	Контроль	4	1,85	ПКС-2.1
	Прием зачета	4	0,15	ПКС-2.1

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

Фонд оценочных средств

Фонд оценочных средств находится в 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
6.1.2. Дополнительная литература				
	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
6.1.3. Методические разработки				
	Авторы,	Заглавие	Издательство,	Количество

1	Лемеш Е.А.	Материальный учет в мясной промышленности: Методические указания для самостоятельной работы. Режим доступа: http://www.bgsha.com/ru/book/440810/	Брянск: Издательство БГАУ, 2018. - 13 с.	ЭБС БГАУ
---	------------	---	---	----------

6.2. Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем

1. Компьютерная информационно-правовая система «КонсультантПлюс»
2. Профессиональная справочная система «Техэксперт»
3. Официальный интернет-портал базы данных правовой информации <http://pravo.gov.ru/>
4. Портал Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования <http://fgosvo.ru/>
5. Портал "Информационно-коммуникационные технологии в образовании" <http://www.ict.edu.ru/>
6. Web of Science Core Collection политематическая реферативно-библиографическая и наукометрическая (библиометрическая) база данных <http://www.webofscience.com>
7. Полнотекстовый архив «Национальный Электронно-Информационный Консорциум» (НЭИКОН) <https://neicon.ru/>
8. Базы данных издательства Springer <https://link.springer.com/>
9. Электронно-библиотечная система издательства «Лань».-Режим доступа <http://www.lanbook.com/>
10. Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс Руконт».- Режим доступа: <http://rucont.ru>
11. Научная электронная библиотека. - Режим доступа: <http://eLIBRARY.RU>
12. Бесплатная электронная Интернет-библиотека по всем областям знаний. - Режим доступа: <http://www.zipsites.ru/>
13. Интернет-библиотека IQlib. - Режим доступа: <http://www.iqlib.ru>
14. Сайт Центральной научной сельскохозяйственной библиотеки. – [Электрон. ресурс]. – <http://www.cnshb.ru>

6.3. Перечень программного обеспечения

1. Операционная система Microsoft Windows XP Professional Russian
2. Операционная система Microsoft Windows 7 Professional Russian
3. Операционная система Microsoft Windows 10 Professional Russian
4. Офисное программное обеспечение Microsoft Office 2010 Standart
5. Офисное программное обеспечение Microsoft Office 2013 Standart
6. Офисное программное обеспечение Microsoft Office 2016 Standart
7. Офисное программное обеспечение OpenOffice
8. Офисное программное обеспечение LibreOffice
9. Программа для распознавания текста ABBYY Fine Reader 11
10. Программа для просмотра PDF Foxit Reader

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Учебная аудитория для проведения лабораторных и практических занятий: 1-323 учебно-научная лаборатория мяса и мясопродуктов.

Основное оборудование:

Мясорубка, образцы мяса убойных животных, образцы жира разных видов с.-х. животных, доска деревянная, водяная баня, электрическая плитка, бумажный фильтр, конические колбы, штатив, пробирки, весы лабораторные – торзионные, полиэтиленовые пробирки, лабораторный рН-метр, вода дистиллированная, стеклянные палочки, стеклянные пластинки, термометр, перекись водорода, водный раствор медного купороса.

Помещение для самостоятельной работы (читальный зал научной библиотеки)

Специализированная мебель на 100 посадочных мест, доска настенная, кафедра, рабочее место преподавателя.

15 компьютеров с выходом в локальную сеть и Интернет, электронным учебно-методическим материалам, библиотечному электронному каталогу, ЭБС, к электронной информационно-образовательной среде.

ОС Windows 10 (подписка Microsoft Imagine Premium от 12.12.2016). Срок действия лицензии – бессрочно.

Офисный пакет MS Office std 2016 (Договор Tr000128244 от 12.12.2016 с АО СофтЛайн Трейд) Срок действия лицензии – бессрочно.

Foxit Reader (Просмотр документов, бесплатная версия, Foxit Software Inc). Свободно распространяемое ПО.

Помещение для самостоятельной работы 1-311

Основное оборудование и технические средства обучения:

Специализированная мебель на 28 посадочных мест, доска настенная, кафедра, рабочее место преподавателя. 12 рабочих мест с выходом в локальную сеть и Интернет, к электронным учебно-методическим материалам и электронной информационно-образовательной среде, короткофокусное мультимедийное оборудование.

Лицензионное программное обеспечение:

ОС Windows XP. Срок действия лицензии – бессрочно.

Офисный пакет MS Office std 2010 (100) (Договор Договор 14-0512 от 25.05.2012 Сити-Комп Групп ООО) Срок действия лицензии – бессрочно.

Наш сад Кристалл (10), Битрикс (продл) Гос. контракт №ССГ_БР-542 от 04.10.2017

Лицензионное программное обеспечение отечественного производства:

Stamina - клавиатурный тренажёр

Свободно распространяемое программное обеспечение:

Foxit Reader (Просмотр документов, бесплатная версия, Foxit Software Inc), Open Office.

8. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

- для слепых и слабовидящих:
 - лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
 - письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением, или могут быть заменены устным ответом;
 - обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
 - для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;
 - письменные задания оформляются увеличенным шрифтом;

- экзамен и зачёт проводятся в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере.

- для глухих и слабослышащих:

- лекции оформляются в виде электронного документа, либо предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;

- экзамен и зачёт проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования.

- для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением;

- экзамен и зачёт проводятся в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся устанавливается с учётом их индивидуальных психофизических особенностей. Промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Эти средства могут быть предоставлены университетом, или могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

- для слепых и слабовидящих:

- в печатной форме увеличенным шрифтом;

- в форме электронного документа;

- в форме аудиофайла.

- для глухих и слабослышащих:

- в печатной форме;

- в форме электронного документа.

- для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;

- в форме электронного документа;

- в форме аудиофайла.

Учебные аудитории для всех видов контактной и самостоятельной работы, научная библиотека и иные помещения для обучения оснащены специальным оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения:

- для слепых и слабовидящих:

- электронно-оптическое устройство доступа к информации для лиц с ОВЗ предназначено для чтения и просмотра изображений людьми с ослабленным зрением.

- специализированный программно-технический комплекс для слабовидящих. (аудитория 1-203)

- для глухих и слабослышащих:

- автоматизированным рабочим местом для людей с нарушением слуха и слабослышащих;

- акустический усилитель и колонки;
- индивидуальные системы усиления звука
 - «ELEGANT-R» приемник 1-сторонней связи в диапазоне 863-865 МГц
 - «ELEGANT-T» передатчик
 - «Easy speak» - индукционная петля в пластиковой оплетке для беспроводного подключения устройства к слуховому аппарату слабослышащего
 - Микрофон петличный (863-865 МГц), Hengda
 - Микрофон с оголовьем (863-865 МГц)
- групповые системы усиления звука
- Портативная установка беспроводной передачи информации .
для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
 - передвижными, регулируемые эргономическими партами СИ-1;
 - компьютерной техникой со специальным программным обеспечением.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине

МАТЕРИАЛЬНЫЙ УЧЕТ В МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Содержание

1. Паспорт фонда оценочных средств
2. Перечень формируемых компетенций и этапы их формирования
 - 2.1 Компетенции, закреплённые за дисциплиной ОПОП ВО
 - 2.2 Процесс формирования компетенции в дисциплине «Материальный учет в мясной промышленности»
 - 2.3 Структура компетенций по дисциплине «Материальный учет в мясной промышленности»
3. Показатели, критерии оценки компетенций и типовые контрольные задания
 - 3.1 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации дисциплины
 - 3.2 Оценочные средства для проведения текущего контроля знаний по дисциплине

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 формировании следующих компетенций:

ПКС-2 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

ПКС- 2.1. Демонстрирует знания систем управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения.

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

№ раз-дела	Наименование раздела	З. 1	У. 1	Н. 1
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»

<p>ПКС-2 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p> <p>ПКС- 2.1. Демонстрирует знания систем управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения.</p>					
Знать (З.1)		Уметь (У.1)		Владеть (Н.1)	
<p>методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях; технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях; требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями; факторы, влияющие на качество</p>		<p>рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях; вести основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения в мясной промышленности</p>		<p>Лабораторные (практические) работы и СР разделов № 1</p> <p>разработкой технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения</p>	
Лекции разделов № 1-2.				Лабораторные (практические) работы и СР разделов №1-2.	

выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями					
--	--	--	--	--	--

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 индикаторы достижения 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.	ПКС-2.1	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.	ПКС-2.1	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 хозяйство.
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.

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.

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 6 семестре по очной форме обучения, на 4 курсе по заочной форме обучения 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, владеет основами организации производственного учета на предприятиях мясной отрасли; умеет проводить учет сырья и готовых продуктов в мясоперерабатывающем производстве.</u>
«не зачтено»	<u>При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях по характеристике видов учета и отчетности на мясоперерабатывающих предприятиях, не владеет основами организации производственного учета на предприятиях мясной отрасли; не умеет проводить учет сырья и готовых продуктов в мясоперерабатывающем производстве.</u> <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 индикаторы достижения компетенции	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	ПКС-2.1	Устный опрос	1

		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.			
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.	ПКС-2.1	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 36⁰С. 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°C ;
- + -8°C ;
- -2°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. Мясосодержащие 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:

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

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