

**Кафедра Технологии производства, переработки и экспертизы  
продукции АПК**

# **ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

**ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ УЧЕТ И ОТЧЕТНОСТЬ В МОЛОЧНОЙ  
ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

Направление подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (академический бакалавриат)

Профиль подготовки: Технология молока и молочных продуктов

Квалификация (степень) выпускника: бакалавр

Форма обучения: очная, заочная

## Содержание

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы
2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания
3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

**1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы**

Коды компетенции	Наименование компетенции	Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающийся должен знать, уметь, владеть)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства сформированности компетенции
ПК-7	Способен обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	Знать: принципы работы в команде	4 семестр	Лекционные и практические занятия	Собеседование, тестирование, экзамен
		Уметь: Организовать учет и провести анализ затрат по видам, местам возникновения и объектам калькулирования, центрам ответственности, использовать данные для анализа и составления внутренней отчетности;	4 семестр	Лекционные и практические занятия	Собеседование, тестирование, комплект задач, круглый стол, экзамен
		Владеть: приемами организации эффективного производства на основе современных методов учета и контроля сырья	4 семестр	Лекционные и практические занятия	Собеседование, тестирование, комплект задач, экзамен

## 2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

### 2.1 Перечень оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	Входной контроль	Средство контроля	Вопросы по темам
2	Собеседование	Средство контроля, организованное как специальная беседа педагогического работника с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Задания для практических занятий. Вопросы для самостоятельного изучения. Вопросы по темам/ разделам дисциплины.
3	Тестирование	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий
4	Индивидуальное задание (задача)	Средство контроля, регламентированное задание, имеющее нестандартное решение и позволяющее диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения.	Комплект задач
5	Круглый стол	Оценочные средства, позволяющие включить обучающихся в процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценить их умение аргументировать собственную точку зрения.	Перечень дискуссионных тем для проведения круглого стола

## 2.2. Программа оценивания контролируемой компетенции:

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Виды учета. Организация первичного и вторичного учета на предприятиях отрасли и его задачи. Бухгалтерская отчетность.	ПК-7	Устно, письменно
2.	Организация входного контроля на предприятии. Сущность и назначение производственного учета по видам молочных товаров. Учет закупок молока.	ПК-7	Устно, письменно
3.	Учет и отчетность на молочном заводе. Порядок расчета норм расхода и норм потерь сырья в молочном производстве.	ПК-7	Устно, письменно
4.	Учет движения сырья, материалов и готовой продукции.	ПК-7	Устно, письменно
5.	Контроль производства. Понятие материальной ответственности. Анализ работы предприятия. Анализ рапортов. Проведение контрольных выработок. Учет движения припасов и материалов на складах.	ПК-7;	Устно, письменно

**2.3 Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания**

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Критерии оценивания результатов обучения			
		Ниже порогового уровня	Пороговый уровень	Продвинутый уровень	Высокий уровень
<b>4 семестр (ЗФО)</b>	<b>зачет</b>	<b>Неудовлетворительно</b>	<b>удовлетворительно</b>	<b>Хорошо</b>	<b>Отлично</b>
ПК-7 Способен обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	Знает: принципы действия технических средств измерений, основы теории погрешности измерений, 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;	Обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в терминологии, допускает существенные ошибки.	знает рецептурные композиции	владеет методами продуктового расчета.	способен применять альтернативные варианты технологических решений при производстве продукции. Владеть терминологией, определениями и положениями изучаемых дисциплин; - сенсорными методами анализа.

<p>ПК-7</p> <p>Способен обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции</p>	<p><b>Умеет</b></p> <p>- Документально отражать операции по закупкам и расходу на производство молока и молочных продуктов и по реализации готовой продукции</p>	<p>Не умеет использовать методы и приемы анализа экспериментальных данных, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено.</p>	<p>В целом успешное, но не системное умение оценивать результаты расчетов, экспериментальных данных и сферы их применимости</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение оценивать результаты расчетов, экспериментальных данных и сферы их применимости</p>	<p>Сформированное умение оценивать результаты расчетов, экспериментальных данных и сферы их применимости</p>
<p>ПК-7</p> <p>Способен обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции</p>	<p><b>Владеет</b></p> <p>приемами организации эффективного производства на основе современных методов учета и контроля сырья; знаниями расчета технологических процессов переработки молока; эффективным ведением практических</p>	<p>Обучающийся не владеет знаниями:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой;</li> <li>- делать обобщающие выводы.</li> <li>- большинство предусмотренных программой</li> </ul>	<p>В целом успешное, но не системное владение знаниями:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приемами и методами безопасной работы</li> <li>- самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой;</li> <li>- делать</li> </ul>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение знаниями:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приемами и методами безопасной работы в химической</li> </ul>	<p>Успешное и системное владение знаниями:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>приемами и методами безопасной работы в химической лаборатории;</li> <li>- самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой;</li> <li>- делать обобщающие выводы.</li> </ul>

	<p>работ по подготовке производства молочных продуктов; составлением проекта технических условий на молочный продукт;</p>	<p>обучения заданий не выполнено</p>	<p>обобщающие выводы.</p>	<p>лаборатории;</p> <p>--</p> <p>самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой;</p> <p>- делать обобщающие выводы.</p>	
--	---	--------------------------------------	---------------------------	--	--



**3.ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ,  
НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И  
(ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ  
ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

**Форма оформления экзаменационного билета**

**Министерство сельского хозяйства РФ**

**Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА**

**Кафедра технология производства, переработки и экспертизы продукции АПК**

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1**

**по дисциплине**

**«Производственный учет и отчетность в молочной промышленности»**

**Направление:**

**19.03.03 - Продукты питания животного происхождения**

**Факультет инженерно-технологический**

**Семестр 6(о); 9 (о/з)**

**Кафедра ТППиЭП АПК**

**Технологический институт  
– филиал ФГБОУ  
ВО Ульяновская ГСХА**

1. Требования ГОСТ 31449-2013 «Молоко коровье сырье. Технические условия».
2. Значение и задачи хозяйственного учета. Виды учета.
3. Первичные документы по приемке молока.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Н.Х. Курьянова  
(подпись)

Утверждаю

12 января 2016 г.

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ И.И. Шигапов  
(подпись)

**Министерство сельского хозяйства РФ**

**Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА**

**Кафедра технология производства, переработки и экспертизы продукции АПК**

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №2**

**по дисциплине**

**«Производственный учет и отчетность в молочной промышленности»**

**Направление:**

**19.03.03 - Продукты питания животного происхождения**

**Факультет инженерно-технологический**

**Семестр 6(о); 9 (о/з)**

**Кафедра ТППиЭП АПК**

**Технологический институт  
– филиал ФГБОУ  
ВО Ульяновская ГСХА**

1. Требования ГОСТ 31450-2013 «Молоко питьевое. Технические условия».
2. Учет движения сырья, материалов и готовой продукции.
3. Расчет за сырье-молоко по белку.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Н.Х. Курьянова  
(подпись)

Утверждаю

12 января 2016 г.

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ И.И. Шигапов  
(подпись)

**Министерство сельского хозяйства РФ**  
**Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА**  
**Кафедра технология производства, переработки и экспертизы продукции АПК**

<b>Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА</b>	<b>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №3</b>
	по дисциплине <b>«Производственный учет и отчетность в молочной промышленности»</b> Направление: 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения Факультет инженерно-технологический Семестр 6(о); 9 (о/з) Кафедра ТППиЭП АПК

1. Требования, предъявляемые к ведению бухгалтерского учета.
2. Документация сыродельного цеха.
3. Сущность и значение оперативного учета.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Н.Х. Курьянова  
(подпись)

Утверждаю

12 января 2016 г.

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ И.И. Шигапов  
(подпись)

**Министерство сельского хозяйства РФ**  
**Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА**  
**Кафедра технология производства, переработки и экспертизы продукции АПК**

<b>Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА</b>	<b>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №4</b>
	по дисциплине <b>«Производственный учет и отчетность в молочной промышленности»</b> Направление: 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения Факультет инженерно-технологический Семестр 6(о); 9 (о/з) Кафедра ТППиЭП АПК

1. Сущность и значение бухгалтерского учета.
2. Организация закупок молока. Расчеты организации приемки молока с учетом белка и базисной жирности молока.
3. Расчет за сырье-молоко по базисной жирности.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Н.Х. Курьянова  
(подпись)

Утверждаю

12 января 2016 г.

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ И.И. Шигапов  
(подпись)

**Министерство сельского хозяйства РФ**  
**Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА**  
**Кафедра технология производства, переработки и экспертизы продукции АПК**

<b>Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА</b>	<b>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №5</b>
	по дисциплине <b>«Производственный учет и отчетность в молочной промышленности»</b> Направление: 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения Факультет инженерно-технологический Семестр 6(о); 9 (о/з) Кафедра ТППиЭП АПК

1. Рапорт о переработке сырья и выработке готовой продукции (ф. П-20мол): назначение, основные разделы.
2. Сводные документы по приемке молока.
3. Инвентаризация: сущность и задачи.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Н.Х. Курьянова  
(подпись)

Утверждаю

12 января 2016 г.

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ И.И. Шигапов  
(подпись)

**Министерство сельского хозяйства РФ**  
**Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА**  
**Кафедра технология производства, переработки и экспертизы продукции АПК**

<b>Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА</b>	<b>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №6</b>
	по дисциплине <b>«Производственный учет и отчетность в молочной промышленности»</b> Направление: 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения Факультет инженерно-технологический Семестр 6(о); 9 (о/з) Кафедра ТППиЭП АПК

1. Составления акта о перерасходе сырья.
2. Журнал приемки молока. Реестр.
3. Учет движения припасов и материалов на складах.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Н.Х. Курьянова  
(подпись)

Утверждаю

12 января 2016 г.

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ И.И. Шигапов  
(подпись)

**Министерство сельского хозяйства РФ**  
**Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА**  
**Кафедра технология производства, переработки и экспертизы продукции АПК**

<b>Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА</b>	<b>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №7</b>
	по дисциплине <b>«Производственный учет и отчетность в молочной промышленности»</b> Направление: 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения Факультет инженерно-технологический Семестр 6(о); 9 (о/з) Кафедра ТППиЭП АПК

1. Организация и проведение контроля расхода сырья и выходов готовой продукции.
2. Порядок заполнения 3-го раздела рапорта ф. П-20 мол (Отходы и продукция, выработанная из отходов).
3. Учет движения припасов и материалов на складах.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Н.Х. Курьянова  
(подпись)

Утверждаю

12 января 2016 г.

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ И.И. Шигапов  
(подпись)

**Министерство сельского хозяйства РФ**  
**Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА**  
**Кафедра технология производства, переработки и экспертизы продукции АПК**

<b>Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА</b>	<b>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №7</b>
	по дисциплине <b>«Производственный учет и отчетность в молочной промышленности»</b> Направление: 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения Факультет инженерно-технологический Семестр 6(о); 9 (о/з) Кафедра ТППиЭП АПК

1. Понятие условной массы зрелого сыра.
2. Учет сыра в сырохранилищах.
3. Оформление документации при выпуске продукции с предприятия.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Н.Х. Курьянова  
(подпись)

Утверждаю

12 января 2016 г.

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ И.И. Шигапов  
(подпись)

**Министерство сельского хозяйства РФ  
Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА  
Кафедра технология производства, переработки и экспертизы продукции АПК**

<b>Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА</b>	<b>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №8</b>
	по дисциплине <b>«Производственный учет и отчетность в молочной промышленности»</b> Направление: 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения Факультет инженерно-технологический Семестр 6(о); 9 (о/з) Кафедра ТППиЭП АПК

1. Проведение контрольных выработок.
2. Порядок заполнения 2ого раздела рапорта ф. П-20 мол (Жирная продукция).
3. Понятие материальной ответственности и его виды.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Н.Х. Курьянова Утверждаю  
(подпись)

12 января 2016 г.

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ И.И. Шигапов  
(подпись)

**Министерство сельского хозяйства РФ  
Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА  
Кафедра технология производства, переработки и экспертизы продукции АПК**

<b>Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА</b>	<b>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №9</b>
	по дисциплине <b>«Производственный учет и отчетность в молочной промышленности»</b> Направление: 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения Факультет инженерно-технологический Семестр 6(о); 9 (о/з) Кафедра ТППиЭП АПК

1. Этапы учетного процесса, организация первичного учета.
2. Порядок составления отчета за день на сыродельном заводе.
3. Виды материальной ответственности. Схема проведения производственно-документальной ревизии.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Н.Х. Курьянова Утверждаю  
(подпись)

12 января 2016 г.

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ И.И. Шигапов  
(подпись)

**Министерство сельского хозяйства РФ**  
**Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА**  
**Кафедра технология производства, переработки и экспертизы продукции АПК**

<b>Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА</b>	<b>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №10</b>
	по дисциплине <b>«Производственный учет и отчетность в молочной промышленности»</b> Направление: 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения Факультет инженерно-технологический Семестр 6(о); 9 (о/з) Кафедра ТППиЭП АПК

1. Виды отчетности в приемном отделении молока. Базисная жирность молока.
2. Организация закупок молока. Расчеты организации приемки молока с учетом белка и базисной жирности молока.
3. Организация и проведение контроля расхода сырья и выходов готовой продукции.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Н.Х. Курьянова  
(подпись)

Утверждаю

12 января 2016 г.

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ И.И. Шигапов  
(подпись)

**Министерство сельского хозяйства РФ**  
**Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА**  
**Кафедра технология производства, переработки и экспертизы продукции АПК**

<b>Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА</b>	<b>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №11</b>
	по дисциплине <b>«Производственный учет и отчетность в молочной промышленности»</b> Направление: 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения Факультет инженерно-технологический Семестр 6(о); 9 (о/з) Кафедра ТППиЭП АПК

1. Основные цели и задачи бухгалтерского учета.
2. Расчет за сырье-молоко по базисной жирности. Средняя жирность молока.
3. Порядок составления отчета за день на цельномолочном участке.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Н.Х. Курьянова  
(подпись)

Утверждаю

12 января 2016 г.

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ И.И. Шигапов  
(подпись)

**Министерство сельского хозяйства РФ  
Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА  
Кафедра технология производства, переработки и экспертизы продукции АПК**

<b>Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА</b>	<b>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №12</b> по дисциплине <b>«Производственный учет и отчетность в молочной промышленности»</b> Направление: 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения Факультет инженерно-технологический Семестр 6(о); 9 (о/з) Кафедра ТППиЭП АПК

1. Понятие абсолютной и относительной жирности сыра.
2. Средняя жирность молока и смеси.
3. Составления акта о перерасходе сырья.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Н.Х. Курьянова  
(подпись)

Утверждаю

12 января 2016 г.

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ И.И. Шигапов  
(подпись)

**Министерство сельского хозяйства РФ  
Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА  
Кафедра технология производства, переработки и экспертизы продукции АПК**

<b>Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА</b>	<b>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №13</b> по дисциплине <b>«Производственный учет и отчетность в молочной промышленности»</b> Направление: 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения Факультет инженерно-технологический Семестр 6(о); 9 (о/з) Кафедра ТППиЭП АПК

1. Сущность и виды бухгалтерских документов.
2. Порядок заполнения 3ьего раздела рапорта ф. П-20 мол (Отходы и продукция, выработанная из отходов).
3. Составления акта при сдаче сырья.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Н.Х. Курьянова  
(подпись)

Утверждаю

12 января 2016 г.

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ И.И. Шигапов

**Министерство сельского хозяйства РФ  
Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА  
Кафедра технология производства, переработки и экспертизы продукции АПК**

<b>Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА</b>	<b>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №14</b>
	<b>по дисциплине «Производственный учет и отчетность в молочной промышленности» Направление: 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения Факультет инженерно-технологический Семестр 6(о); 9 (о/з) Кафедра ТППиЭП АПК</b>

1. Бухгалтерская отчетность.
2. Треугольника Баркана при нормализации в потоке
3. Заполнение ТТН. Журнал по приемке молока.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Н.Х. Курьянова  
(подпись)

Утверждаю

12 января 2016 г.

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ И.И. Шигапов  
(подпись)

**Министерство сельского хозяйства РФ  
Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА  
Кафедра технология производства, переработки и экспертизы продукции АПК**

<b>Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА</b>	<b>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №15</b>
	<b>по дисциплине «Производственный учет и отчетность в молочной промышленности» Направление: 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения Факультет инженерно-технологический Семестр 6(о); 9 (о/з) Кафедра ТППиЭП АПК</b>

1. Норма расход сырья.
2. Отчетность вторичного сырья.



3. Пересчет значения фактической массы нетто молока-сырья в значении условной массы нетто одновременно по базисной норме массовой доли белка и жира производится по формуле...

Преподаватель \_\_\_\_\_ Н.Х. Курьянова  
(подпись)

Утверждаю

12 января 2016 г.

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ И.И. Шигапов  
(подпись)

**Министерство сельского хозяйства РФ  
Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА  
Кафедра технология производства, переработки и экспертизы продукции АПК**

<b>Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА</b>	<b>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №15</b> по дисциплине <b>«Производственный учет и отчетность в молочной промышленности»</b> Направление: 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения Факультет инженерно-технологический Семестр 6(о); 9 (о/з) Кафедра ТППиЭП АПК
--	---

1. Норма расход сырья.
2. Отчетность вторичного сырья.
3. Пересчет значения фактической массы нетто молока-сырья в значении условной массы нетто одновременно по базисной норме массовой доли белка и жира производится по формуле...

Преподаватель \_\_\_\_\_ Н.Х. Курьянова  
(подпись)

Утверждаю

12 января 2016 г.

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ И.И. Шигапов  
(подпись)

**Министерство сельского хозяйства РФ  
Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА  
Кафедра технология производства, переработки и экспертизы продукции АПК**

<b>Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА</b>	<b>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №16</b> по дисциплине <b>«Производственный учет и отчетность в молочной промышленности»</b> Направление: 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения Факультет инженерно-технологический Семестр 6(о); 9 (о/з) Кафедра ТППиЭП АПК
--	---

1. Контроль выполнения норм расхода смеси.

2. Учет вторичного молочного сырья.
3. Анализ работы предприятия. Анализ рапортов.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Н.Х. Курьянова  
(подпись)

Утверждаю

12 января 2016 г.

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ И.И. Шигапов  
(подпись)

**Министерство сельского хозяйства РФ**  
**Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА**  
**Кафедра технология производства, переработки и экспертизы продукции АПК**

<b>Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА</b>	<b>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №17</b>
	<b>по дисциплине</b> <b>«Производственный учет и отчетность в молочной промышленности»</b> Направление: 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения Факультет инженерно-технологический Семестр 6(о); 9 (о/з) Кафедра ТППиЭП АПК

1. Расчет средней жирности приемного молока.
2. Учет движения припасов и материалов на складах.
3. Учет и движение тары.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Н.Х. Курьянова  
(подпись)

Утверждаю

12 января 2016 г.

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ И.И. Шигапов  
(подпись)

**Министерство сельского хозяйства РФ**  
**Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА**  
**Кафедра технология производства, переработки и экспертизы продукции АПК**

<b>Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА</b>	<b>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №18</b>
	<b>по дисциплине</b> <b>«Производственный учет и отчетность в молочной промышленности»</b> Направление: 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения Факультет инженерно-технологический Семестр 6(о); 9 (о/з)

1. Учет и расчет закваски при производстве сметаны.
2. Отчетность за 15 дней и за месяц по цельномолочной продукции.
3. Учет и движение припасоматериалов.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Н.Х. Курьянова  
(подпись)

Утверждаю

12 января 2016 г.

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ И.И. Шигапов  
(подпись)

**Министерство сельского хозяйства РФ  
Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА  
Кафедра технология производства, переработки и экспертизы продукции АПК**

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №19**

по дисциплине

Технологический институт  
– филиал ФГБОУ  
ВО Ульяновская ГСХА

«Производственный учет и отчетность в молочной промышленности»

Направление:

19.03.03 - Продукты питания животного происхождения

Факультет инженерно-технологический

Семестр 6(о); 9 (о/з)

Кафедра ТППиЭП АПК

1. Расчет жироединиц и жирокилограмма смеси.
2. Методика расчета нормативов потерь сырья на технологических операциях опытно-производственным методом.
3. Учет и движение припасоматериалов.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Н.Х. Курьянова  
(подпись)

Утверждаю

12 января 2016 г.

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ И.И. Шигапов  
(подпись)

**Министерство сельского хозяйства РФ  
Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА  
Кафедра технология производства, переработки и экспертизы продукции АПК**

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №20**

по дисциплине

Технологический институт  
– филиал ФГБОУ  
ВО Ульяновская ГСХА

«Производственный учет и отчетность в молочной промышленности»

Направление:

19.03.03 - Продукты питания животного происхождения

Факультет инженерно-технологический

Семестр 6(о); 9 (о/з)

Кафедра ТППиЭП АПК

1. Организация первичного и вторичного учета на предприятиях отрасли и его задачи.
2. Общие принципы организации закупок молока, сливок, молочных продуктов в сельхозпредприятиях.
3. Учет и отчетность при производстве сливочного масла.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Н.Х. Курьянова  
(подпись)

Утверждаю

12 января 2016 г.

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ И.И. Шигапов  
(подпись)

**Министерство сельского хозяйства РФ  
Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА  
Кафедра технология производства, переработки и экспертизы продукции АПК**

<p><b>Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА</b></p>	<p><b>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №20</b> по дисциплине <b>«Производственный учет и отчетность в молочной промышленности»</b> Направление: 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения Факультет инженерно-технологический Семестр 6(о); 9 (о/з) Кафедра ТППиЭП АПК</p>
---	---

1. Договор закупки молока. Структура и содержание.
2. Отчеты по форме № П-20 мол
3. Пересчитать сливки с м.д.ж. 18% на молоко базисной жирности.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Н.Х. Курьянова  
(подпись)

Утверждаю

12 января 2016 г.

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ И.И. Шигапов  
(подпись)

**ПРИМЕРНЫЕ ТЕСТЫ ДЛЯ ПРОГРАМИРОВАННОГО  
САМОКОНТРОЛЯ**

- ? Документы бухгалтерского оформления создаются:
- + по способу охвата;
  - + по степени обобщения;
  - = по способу размещения;
  - = по способу замещения.

? Документы бухгалтерского оформления по способу охвата создаются:

- + разовые;
- + накопительные;
- = многократные;
- = комбинированные.

? Бухгалтерская отчетность – это:

- + способ получения обобщенных данных по установленным экономическим показателям, характеризующим объем производства, степень выполнения плановых заданий по итогу финансово-хозяйственной деятельности (прибыли или убытки) за установленный (отчетный) период;
- = способ получения обобщенных данных по не установленным экономическим показателям, характеризующим объем производства, степень выполнения плановых заданий по итогу финансово-хозяйственной деятельности (прибыли или убытки) за установленный (отчетный) период.

? Основным сырьем на молокоперерабатывающих предприятиях является:

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

? 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.

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

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

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

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

? 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.

? Приемка молока-сырья включает следующие процедуры:

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

? 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.

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

- = 5 суток;
- + 3-х суток;
- = 7 суток;
- = 2 суток.

? На ТТН указывают:

- + номер действующего ветеринарного свидетельства и дату его выдачи;
- + органолептические и физико-химические показатели сырья;
- + вес;
- = номер реестра;
- = фамилию оператора машинного доения;

= знак обращения на рынке.

? 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».

? В случае разногласий о качестве молока-сырья производится:

+ отбор проб удвоенного объема;

= утроенного объема;

= анализ повторно не отбирается.

? Температура хранения проб  $2 \pm 1$ Ос, время хранения не более:

+ 24 ч с момента отбора;

= 12 ч с момента отбора;

= 6 ч с момента отбора.

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

+ ГОСТ Р 52054;

= ГОСТ 37-91;

= ГОСТ Р 52090;

= ГОСТ Р 52092.

? Если для определения массы нетто молока-сырья используется объемный метод, то масса вычисляется по уравнению (где  $V$  – объем нетто принимаемого молока-сырья, м<sup>3</sup>;  $\rho$  - фактическая плотность молока-сырья при температуре приемки, кг/м<sup>3</sup>):

+  $K_{мф} = V \cdot \rho$  ;

=  $K_{мф} = V / \rho$  ;

=  $K_{мф} = V \cdot \rho / 100$ ;

? Пересчет значения фактической массы нетто молока-сырья в значения условной массы нетто по базисной общероссийской норме массовой доли жира производится по формуле где  $K_{мб}$  – условное значение массы нетто молока-сырья в пересчете на  $Ж_б$ , кг;  $K_{мф}$  – фактическое значение массы нетто молока-сырья, кг;  $Ж_ф$  – фактическое значение массовой доли жира, %;  $Ж_б$  – базисное значение массовой доли жира, %):

$$+ K_{мб} = \frac{K_{мф} \cdot Ж_{ф}}{Ж_{б}} ;$$

$$= K_{мб} = \frac{K_{мф} \cdot Ж_{ф}}{100} ;$$

$$= K_{мб} = \frac{100 \cdot Ж_{ф}}{Ж_{б}} ;$$

? Пересчет значения фактической массы нетто молока-сырья в значении условной массы нетто одновременно по базисной норме массовой доли белка и жира производится по формуле:

$$+ K_{мб} = \frac{K_{мф} \cdot Ж_{ф} \cdot Б_{ф}}{Ж_{б} \cdot Б_{б}} ;$$

$$= K_{мб} = \frac{K_{мф} \cdot Ж_{ф} \cdot Б_{ф}}{Ж_{б} \cdot 100} ;$$

$$= K_{мб} = \frac{K_{мф} \cdot Ж_{ф} \cdot Б_{ф}}{100 \cdot Б_{б}} ;$$

? Пересчет всех видов сырья на  $Ж_{б}$  проводится по уравнению:

$$+ K_{мб} = \frac{K_{нрф} \cdot Ж_{ф}}{3,4} ;$$

$$= K_{мб} = \frac{K_{нрф} \cdot Ж_{ф}}{3,8} ;$$

$$= K_{мб} = \frac{K_{нрф} \cdot Ж_{ф}}{100} .$$

? Реестр вместе с накладными на принятое молоко направляется:

- + в бухгалтерию завода для учета заготовок;
- = технологу;
- = начальнику участка;
- = отправляется в бухгалтерию без накладных.

? Существует два показателя жирности сыра:

- + относительная;
- + абсолютная жирность;
- = общая жирность;



= приведенная жирность.

? Относительная жирность— это:

+ массовая доля жира в сухом веществе сыра, т. е. масса жира (в г) в 100 г сухих веществ сыра, или отношение жира к сухому веществу сыра, выраженное в процентах;

= массовая доля жира в сыре в процентах, - это масса жира (в г) в 100 г массы

= сыра.массовая доля жира в сыре в процентах, - это масса жира (в г) в 500 г массы сыра.

? Стандартом предусмотрена:

+ относительная жирность сыра;

= абсолютная жирность сыра;

= общая жирность сыра;

= средняя жирность сыра.

? В процессе выработки сыра образуется:

= молочный сахар;

+ молочная сыворотка;

= пахта;

= лактулоза.

? Сливки, вырабатываемые сепарированием сыворотки:

+ называют подсырными;

= называют сырными;

= подсывороточными.

? Учет расхода сырья на выработку сыра ведут по ежедневному рапорту формы:

= № П-15;

= № П-13;

+ № П-20;

= № П – 1.

? Согласно вышеприведенным за день технологическим операциям мастер составляет:

= отчет-рапорт № 3;

+ отчет-рапорт № 1;

= отчет-рапорт № 4.

? Химический состав сыров строго регламентированна их производство:  
= Техническим документом;  
=Техническим регламентом;  
= СанПиНом;  
+ нормативной документацией.

? *Нормы расхода сырья* – это:

= минимально допустимые затраты его на производство единицы продукции установленного качества и в соответствии с планируемым уровнем технологии и организации производства;  
+ максимально допустимые затраты его на производство единицы продукции установленного качества и в соответствии с планируемым уровнем технологии и организации производства.  
= затраты на производство единицы продукции установленного качества и в соответствии с планируемым уровнем технологии и организации производства.

? Расчет количества сырья для каждого вида плавленого сыра производят:

+ исходя из норм расхода сырья на тонну плавленого сыра;  
+ исходя из химического состава сырья;  
= исходя из химического состава готового продукта;  
= исходя из химического состава закваски.

? Журнал по форме П-12 заполняют на основании:

+ технологического журнала производства сыра и журнала лаборанта;  
= химического состава сырья;  
= химического состава сыра.

? При выпуске с предприятия на сторону составляется:

+ спецификация на отгрузку сыра (типовая форма № **П-14**);  
= реестр;  
= акт;  
= список.

? Периодичность отчетности по сыродельному цеху установлена:

= через месяц;  
+ через 15 дней (оперативная) и месяц;

- = через день;
- = через каждые 10 дней.

? Поступление сырья и материалов в цех со склада (холодильника) оформляют записью:

- = заборной карте;
- + в лимитно – заборной карте (форма № П-10 мол);
- = реестре;
- = в товарно-транспортной накладной.

? Разовый отпуск сырья со склада (холодильника) оформляют:

- = заборной накладной;
- = лимитно –заборной накладной;
- = спецификацией;
- + накладной на отпуск сырья со склада (форма № П-9 мол).

? Для оформления приема-передачи продукции, а также тары из цеха в цех или из цеха на склад готовой продукции составляют:

- = товарно-транспортную накладную;
- = спецификацию;
- = реестр;
- + отвес-накладную (форма № П-2 мол).

? Сопроводительным документом к накладной по сыру является:

- = лимитно-заборная карта;
- = заборная карта;
- = реестр;
- + спецификация (форма № П-4 мол).

? Спецификацию оформляют:

- + в трех экземплярах;
- = в двух экземплярах;
- = в одном экземпляре;
- = в пяти экземплярах.

? Для подсчета количества реализованной продукции по расходным документам с повторяющимися наименованиями готовой продукции составляют:

= спецификацию (форма № П-4 **мол**);

+ реестр документов по реализации готовой продукции (форма № П-13);

= отвес-накладную (форма № П-2 мол);

= накладной на отпуск сырья со склада (форма № П-9 **мол**).