

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ – ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО
ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«УЛЬЯНОВСКИЙ
ИМЕНИ П.А.СТОЛЫПИНА»

**Производственный учет и отчетность в молочной
промышленности**

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС

Направление подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
профиль "Технология молока и молочных продуктов"
Квалификация выпускника: бакалавр

составитель: д.т.н. доцент И.И. Шигапов

Димитровград 2020

1 Цели и задачи освоения дисциплины

Основная цель дисциплины «Производственный учет и отчетность в молочной промышленности» сводится к достижению определенного уровня освоения основных положений организационных аспектов контроля качества и безопасности молочной продукции для потребителей, отвечающей требованиям стандартов.

Задачами изучения дисциплины является формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков о профессиональной производственно- технологической деятельности, включающей в себя:

- участие в работах по доводке и освоению технологических процессов в ходе подготовки производства новой продукции;

- Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения (D/01.6)

2 Место дисциплины в структуре ОПОПВО

Дисциплина «Производственный учет и отчетность в молочной промышленности » относится к блоку дисциплин по выбору - Б1.В.ДВ.9 профессионального цикла.

Освоение курса базируется на дисциплинах гуманитарного и социального профиля, изученных студентом в среднем учебном заведении. Кроме того, дисциплина опирается на дисциплины, изучаемые студентом параллельно, такие как химия и физика молока и молочных продуктов, общая технология молока и молочных производств, микробиология молока и молочных продуктов.

Содержание данной дисциплины является опорой для освоения таких дисциплин профессионального цикла как фальсификация, идентификация молока и молочных продуктов, проектирование предприятий в молочной отрасли с основами САПР, технология молока и молочных продуктов.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО и ОПОП ВО по данному направлению подготовки 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения:ПК-7.

профессиональными (ПК):

Способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции (ПК-7);

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

Уметь:

- Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений

- Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях

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;

Приобрести опыт деятельности осуществлять контроль молочного сырья и других пищевых компонентов, готовой продукции и санитарно-гигиенического состояния производства; организовывать на предприятиях молочной промышленности работу по проведению технико-химического и микробиологического контроля производимой молочной продукции; составлять планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест; осуществлять контроль за соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования; разрабатывать и принимать участие в реализации мероприятий по повышению эффективности производства, направленных на сокращение расхода материалов, снижение трудоемкости, повышение производительности труда; анализировать причины брака и выпуска продукции низкого качества, принимать участие в разработке мероприятий по их предупреждению, а также в рассмотрении поступающих рекламаций на выпускаемую предприятием продукцию.

Матрица формирования компетенций по дисциплине Производственный учет и отчетность в молочной промышленности

№ п/п	Разделы, темы дисциплины	Кол-во Часов (аудиторная самостоятельная)	Общекультурные компетенции	
				∑ общее количество компетенций
1	Виды учета. Организация первичного и вторичного учета на предприятиях отрасли и его задачи. Бухгалтерская отчетность.	6	X	1
2	Организация входного контроля на предприятии. Сущность и назначение производственного учета по видам молочных товаров. Учет закупок молока.	6	X	1
3	Учет и отчетность на молочном заводе. Порядок расчета норм расхода и норм потерь сырья в молочном производстве.	12	X	1
4	Учет движения сырья, материалов и готовой продукции.	6	X	1
5	Контроль производства. Понятие материальной ответственности. Анализ работы предприятия. Анализ рапортов. Проведение контрольных выработок. Учет движения припасов и материалов на складах.	6	X	1

4 ОБЪЁМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Вид учебной работы	Очная форма обучения	Очно-заочная форма обучения
Семестр	6	9 (5курс)
Общая трудоемкость дисциплины	180	180
Контактные занятия, в том числе:	78	39
Лекции	36	18
Практические занятия	36	18
КСР	6	3
Самостоятельная работа	57	114
Контроль	45	27
Вид итогового контроля	экзамен	экзамен

4 Содержание и структура дисциплины (модуля)

4.1 Общая трудоёмкость дисциплины для очной формы обучения составляет **5** зачётных единиц, **180** часов.

№ п/п	Раздел дисциплины	семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоёмкость										Формы текущего контроля успеваемости
			Аудиторная работа				Самостоятельная работа						
			всего	КСР	лекции	Практические и лабораторные занятия	всего	подготовка к семинарским занятиям	подготовка докладов, рефератов, эссе	подготовка к тестированию	контроль самостоятельной работы	подготовка к экзамену	
1	2	3	5		6	7	8	9	10	11	12	12	14
1	Виды учета. Организация первичного и вторичного учета на предприятиях отрасли и его задачи. Бухгалтерская отчетность.	7	2		6	-	14	-	2	2	2		Устный опрос Заслушивание и обсуждение рефератов тестирование
2	Организация входного контроля на предприятии. Сущность и назначение производственного учета по видам молочных товаров. Учет закупок молока.		12		6	6		3	4	2	3		
3	Учет и отчетность на молочном заводе. Порядок расчета норм расхода и норм потерь сырья в молочном производстве.		28		12	16	14	3	4	6	3		
4	Учет движения сырья, материалов и готовой продукции.		8		6	4		-	4	4	2		
5	Контроль производства. Понятие материальной ответственности. Анализ работы предприятия. Анализ рапортов. Проведение контрольных выработок. Учет движения припасов и материалов на складах.	10		6	4		3	4	2	4			
	Контроль											45	
	Всего по видам учебной работы		78	6	36	36	57	9	18	16	14	45	

4. Общая трудоёмкость дисциплины для очно-заочной формы обучения составляет **5** зачётных единиц, **180** часов.

№ п/п	Раздел дисциплины	семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоёмкость										Формы текущего контроля успеваемости	
			всего	Аудиторная работа			Самостоятельная работа							всего
				КСР	лекции	Практические и лабораторные занятия	всего	подготовка к семинарским занятиям	подготовка докладов, рефератов, эссе	подготовка к тестированию	контроль самостоятельной работы	подготовка к экзамену		
1	2	3	5		6	7	8	9	10	11	12	12	14	
1	Виды учета. Организация первичного и вторичного учета на предприятиях отрасли и его задачи. Бухгалтерская отчетность.	9	2	3	2	-	24	6	6	6	6		Устный опрос Заслушивание и обсуждение рефератов тестирование	
2	Организация входного контроля на предприятии. Сущность и назначение производственного учета по видам молочных товаров. Учет закупок молока.		6		2	4	22	6	5	6	5			
3	Учет и отчетность на молочном заводе. Порядок расчета норм расхода и норм потерь сырья в молочном производстве.		17		6	8	22	6	5	6	5			
4	Учет движения сырья, материалов и готовой продукции.		6		4	2	23	6	6	5	6			
5	Контроль производства. Понятие материальной ответственности. Анализ работы предприятия. Анализ рапортов. Проведение контрольных выработок. Учет движения припасов и материалов на складах.		8		4	4	23	6	6	5	6			
	Контроль											27		
	Всего по видам учебной работы		39	3	18	18	114	30	28	28	28	27		

4.2 Содержание разделов дисциплины

Тема 1. Введение. Виды учета. Организация первичного и вторичного учета на предприятиях отрасли и его задачи. Цели и задачи бухгалтерского учета. Бухгалтерские документы. Бухгалтерская отчетность.

Тема 2. Организация входного контроля на предприятии. Договор на поставки молока-сырья. Базисная жирность молока-сырья. Оформление документов при приемке молока-сырья. Общие принципы организации закупок молока, сливок, молочных продуктов в сельхозпредприятиях. Организация закупок молока в индивидуальном секторе. Заполнение реестр. Расчет среднего процента жира поступившего за смену сырья.

Тема 3. 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.

Тема 4. Нормирование расхода материальных ресурсов. Классификация норм расхода, их состав, размерность. Методы разработки норм расхода. Методика расчета нормативов потерь сырья на технологических операциях опытно-производственным методом. расчет норм сырья в сыроделии. Расчет норм расхода сырья при производстве сыров плавленых. Контроль выполнения норм расхода смеси. Учет вторичного молочного сырья.

Тема 5. Учет и отчетность при производстве сыра. Учет движения сырья, материалов и готовой продукции.

Тема 6. Контроль производства. Понятие материальной ответственности. Виды материальной ответственности на производстве.

Тема 7. Порядок и сроки проведения инвентаризации материальных ценностей. порядок проведения и оформления производственной ревизии.

Тема 8. Анализ работы предприятия. Анализ рапортов. Проведение производственно-документальной ревизии. Проведение контрольных выработок. Учет движения припасов и материалов на складах.

Примечание: Подробно изучаемый материал изложен в работе: Н.Х. Курьянова Курс лекций по дисциплине Производственный учет в сыроделии [Текст]: курс лекций по изучению дисциплины. / Н.Х. Курьянова; Технол. ин-т (фил.) ГОУ ВПО «УГСХА». – Димитровград: [б.и.], 2009. – 62с., которые находятся в электронной базе на кафедре Технологии производства, переработки и экспертизы продукции АПК и библиотеке Технологического института филиала УГСХА.

Индивидуализация самостоятельной работы обеспечивается тем, что каждый студент получает конкретные раздаточные материалы (задачи, бланки и т.п.),

необходимые для выполнения заданий и отличающиеся от материалов других студентов.

4.3 План проведения практических занятий

В планах для подготовки студентов к семинарским и практическим занятиям сформулированы вопросы, позволяющие усвоению и закреплению учебного материала.

Проведение семинаров, презентаций и практических работ, предусматривает самостоятельное изучение студентами дополнительной литературы, работу с конспектами, систематизацию изученного материала и аргументирование выводов. Студенты должны использовать знания других дисциплин: «Общая технология отрасли», «Технология молока и молочных продуктов». «Методы исследования свойств сырья и продуктов питания» и др. Сформулированные в планах занятий вопросы предусматривают коллективное обсуждение на семинарских занятиях и обсуждение результатов практической работы выполненной каждым студентом.

Практические занятия по дисциплине «Производственный учет в сыроделии»-важный этап в подготовке инженера - технолога.

В результате выполнения практических работ студент **должен:**

приобрести и закрепить теоретические знания по расчету стоимости молока с учетом белка и базисного жира молока, по расчету жира смеси, норм расхода сырья, оформление рапорта, акта, договора, реестра, спецификации и т.д.

овладеть умениями анализировать работу предприятия, путем выявления экономии или перерасхода сырья по рапортам.

Методические указания должны помочь будущим специалистам технологом молочной промышленности овладеть необходимыми для их будущей практической деятельности знаниями и практическими навыками оценки качества молочных продуктов, порядка приемки и методов отбора проб, обнаружения фальсифицированного сырья, успешного введения предприятия, умению произвести производственно-документальные ревизии и инвентаризации.

Индивидуализация самостоятельной работы обеспечивается тем, что каждый студент получает конкретные раздаточные материалы (стандарты, образцы и т.п.), необходимые для выполнения заданий и отличающиеся от материалов других студентов.

По мере необходимости в ходе занятия преподаватель может сформулировать другие вопросы и тестовые задания, которые не нашли отражение в планах занятия.

К зачету допускаются студенты, выполнившие все практические работы и индивидуальные задания.

Перечень тем практических занятий

№	Темы	очная	о/заочная
1	Учет и отчетность при закупке сырья. Оформление первичных документов. Реестр, приемный журнал, товарно-транспортные накладные.	4	2
2	Порядок расчета норм расхода и норм потерь сырья в цельномолочном производстве	8	4
3	Порядок расчета норм расхода и норм потерь сырья в маслоделии.	6	4
4	Порядок расчета норм расхода и норм потерь сырья в сыроделии.	6	2
5	Ведение рапортов	6	2
6	Ведение журналов П-16 и П-17 мол	6	4
	ИТОГО	36	18

Примечание: Подробно методические указания изложены в работе: Н.Х. Курьянова Производственный учет (практикум) [Текст]: Практикум к выполнению практических работ. / Н.Х. Курьянова; Технол. ин-т (фил.) ФГБОУ ВПО «УГСХА». – Димитровград: [б.и.], 2009. – 53с., которые находятся в электронной базе на кафедре Технологии производства, переработки и экспертизы продукции АПК и библиотеке Технологического института филиала УГСХА.

5 Инновационные технологии, используемые в преподавании курса «Производственный учет в молочной промышленности»

С целью активизации работы студентов в учебном процессе при преподавании данной дисциплины используются инновационные технологии, такие как: **тестирование** (Приложение А Тестовые задания для контроля знаний студентов), **метод проектов** (Задания для самостоятельной работы студентов), **круглый стол** (Расчет норм расхода сырья, различных молочных продуктов), **метод кейс-стади**, при котором студенты и преподаватель участвуют в непосредственном обсуждении деловых ситуаций – практ. занятие. – 3,4. При данном методе обучения студент самостоятельно вынужден принимать решение и обосновывать его.

Многообразие предлагаемых вариантов задач позволяет преподавателям давать каждому студенту в группе свой вариант задачи, что обеспечивает индивидуализацию обучения и контроля знаний.

Ситуационные задачи состоят из трех основных элементов: ситуации и характеристики условий ее возникновения, проблемного задания в форме нескольких проблемных вопросов расчетов и других видов репродуктивной деятельности. Ситуации имитируют профессиональную деятельность технолога и те ситуации, которые могут возникать в производственной практике при приемке сырья по качеству, оценке качества до и после хранения. Проблемные вопросы поставлены в

такой форме, что вызывают интеллектуальные затруднения у студентов и требуют активизации их мыслительной деятельности

Многие проблемные вопросы направлены на моделирование деятельности инженера-технолога в определенной ситуации.

Метод проектов – это комплексный метод обучения, результатом которого является получение конкретного заключения о качестве сыров при выполнении практических работ по дисциплине «Производственный учет в сыроделии».

Основным методом обучения на практических занятиях является индивидуальная самостоятельная работа студента под управлением преподавателя по овладению практическими умениями и навыками проведения расчетов стоимости молока-сырья с учетом базисной жирности молока и белка, умение рассчитать жирность смеси на сыр, норм расхода сырья и умение оформления первичной документации, также умение оформлять рапорта, реестра, спецификации, технологические журналы, накладные.

Самостоятельная работа по дисциплине включает:

- самоподготовку к лабораторным занятиям по конспектам, учебной литературе и с помощью электронных ресурсов;
- подготовка рефератов, докладов;
- подготовка к текущему тестированию по разделам дисциплины.

Синхронное взаимодействие обучающегося с преподавателем может осуществляться с помощью чата, созданного по дисциплине «Химия пищи» на платформе «Moodle»

<http://www.moodle.ugsha.ru/course/category.php?id=322>

Асинхронное обучение в виде самостоятельной работы и контроля самостоятельной работы по дисциплине включает:

- самоподготовку к учебным занятиям по конспектам, учебной и научной литературе, с помощью электронных ресурсов и реальных книжных ресурсов библиотеки;
- оформление и подготовка докладов по анализу литературных источников отечественных и зарубежных исследователей;
- выступление обучающихся с презентациями по изученному материалу;
- подготовка к текущему тестированию по разделам дисциплины (изучение учебных тем).

Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, составляют не менее 20% аудиторных занятий по очной (заочной) форме обучения.

Информационные компьютерные технологии в обучении включают:

1. Работу обучающихся под непосредственным воздействием преподавателя, который в опосредованной интерактивной форме проводит:

- изложение нового материала: в форме лекции; в форме проблемной беседы; на основе демонстрационного объяснения с применением мультимедийных средств или интерактивной доски; методическое сопровождение и объяснение технологии решения задач;

- повторение и закрепления учебного материала в форме диалога;

- сопровождение доклада, подготовленного обучающимся.

2. Работа в интерактивной форме при консультационном сопровождении преподавателя:

- повторение и закрепление материала в форме диалога, при котором источником вопросов является не преподаватель, а компьютер;

- дискуссии типа «мозговой штурм» при поиске решения задач;

- выполнение обучающимся пошагового задания или серии связанных заданий.

3. Соревновательная работа в группах при методической поддержке преподавателя:

- изучение нового материала с использованием обучающего сценария;

- решение интерактивных задач или заданий из состава интерактивных тренажеров, с элементами соревнования групп;

- работа с информационными материалами на компьютере.

4. Индивидуальная работа обучающихся на аудиторных занятиях при методической поддержке преподавателя:

- изучение нового материала с использованием обучающего сценария;

- тренинги по отработке базовых навыков, необходимых для решения задач;

- решение интерактивных задач в рамках группового или индивидуального характера; или без поддержки преподавателя:

- выполнение проверочных и контрольных работ;

- тестирование.

5. Самостоятельная индивидуальная или групповая работа обучающихся дома или в компьютерном классе.

Организация образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучение по дисциплине «Производственный учет и отчетность в молочной промышленности» лиц относящихся к категории инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

В случае возникновения необходимости обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья в Университете предусматривается создание специальных условий, включающих в себя использование специальных образовательных программ, методов воспитания, дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания Университета и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При получении высшего образования обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. С учетом особых потребностей обучающимся с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

6. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

Фонд оценочных средств, сформированный для проведения входного, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Химия пищи» разработан на основании Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации".

Фонд оценочных средств представлен в приложении рабочей программы и включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- 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;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Форма промежуточной (по итогам изучения курса) аттестации – экзамен.

6.1 Вопросы для подготовки к экзамену

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. Порядок начисления повременной заработной платы.
21. Порядок начисления сдельной заработной платы.
22. Организация закупок молока. Расчеты организации приемки молока с учетом белка и базисной жирности молока.
23. Первичные документы по приемке молока.
24. Расчет за сырье-молоко по базисной жирности.
25. Расчет за сырье-молоко по белку.
26. Сводные документы по приемке молока.
27. Рапорт о переработке сырья и выработке готовой продукции (ф. П-20 мол): назначение, основные разделы.
28. Порядок заполнения 1ого раздела рапорта ф. П-20 мол (Сырье).
29. Порядок заполнения 2ого раздела рапорта ф. П-20 мол (Жирная продукция).
30. Порядок заполнения 3ьего раздела рапорта ф. П-20 мол (Отходы и продукция, выработанная из отходов).
31. Порядок составления отчета за день на сыродельном заводе.
32. Составления акта о перерасходе сырья.
33. Понятие условной массы зрелого сыра.
34. Понятие абсолютной и относительной жирности сыра.
35. Организация и проведение контроля расхода сырья и выходов готовой продукции.
36. Оформление документации при выпуске продукции с предприятия.
37. Оформление отгрузки сыра на сыродельном заводе.
38. Инвентаризация: сущность и задачи.
39. Понятие материальной ответственности и его виды.
40. Виды материальной ответственности. Схема проведения производственно-документальной ревизии.
41. Проведение контрольных выработок.
42. Учет движения припасов и материалов на складах.

6.2 Обучающие, контролирующие, расчетные компьютерные программы и другие средства освоения дисциплины

В соответствии с федеральной целевой программой развития образования на 2011-2016 годы в Технологическом институте большое внимание уделяется применению в образовательном процессе информационных технологий.

Основными целями являются:

- создание условий для поэтапного перехода к качественно новому уровню образования на основе информационных технологий;
- доведение освоенных технологий до конечного пользователя — создание единой телекоммуникационной структуры с обеспечением информационной технической поддержки управления, образовательной, научной и хозяйственной деятельности колледжа.

Основными задачами являются:

- обеспечение максимально широкого доступа участников образовательного процесса к информационно-образовательным и развивающим электронным ресурсам;
- совершенствование единой телекоммуникационной инфраструктуры и программно-аппаратной базы;
- создание системы информатизации образовательного процесса с применением программно-методических средств обучения;
- расширение сотрудничества с образовательными организациями по обмену опытом и информационными технологиями.

Основой образовательной системы является высококачественная и высокотехнологичная информационно-образовательная среда. Электронные и традиционные учебные материалы должны гармонично дополнять друг друга как части единой образовательной среды. Использование новейших информационных технологий должно способствовать решению педагогических задач, которые сложно или невозможно решать традиционными методами.

Для создания и развития информационно-образовательной среды максимально задействован научно-методический, информационный, технологический, организационный и педагогический потенциал. С целью обеспечения перехода педагогических и руководящих работников к сознательному использованию методических и информационных средств в структуре научно-методического отдела института создан информационно -технический центр.

В процессе обучения используются функции программы Excel, лекции – презентации, таблицы, логические схемы.

6.3 Тестовые задания для контроля знаний студентов

Указания по применению вопросов программированного самоконтроля

В организации эффективной самостоятельной работы студентов методическую помощь призваны оказать задания (вопросы и ответы), предназначенные для безмашинного программированного самоконтроля студентов, которые изложены ниже.

Вопросы самоконтроля позволяют студентам выявить принципиальные положения, определяющие сущность изучаемого курса производственного учета в сыроделии. К каждому вопросу имеется один или несколько правильных ответов. Во многих заданиях правильность ответов на вопросы программированного самоконтроля дается в виде суммы правильных ответов. (Складываются номера правильных ответов). Выборочный метод ввода ответов при самоконтроле предполагает, что ответам на программированные вопросы предшествует самостоятельная работа с учебником.

Студент, правильно ответивший на все вопросы программированного самоконтроля, в полной мере овладеет изучаемым курсом.

Если на вопросы самоконтроля даны неверные ответы, студент должен еще раз изучить соответствующую тему в учебнике. Все вопросы самоконтроля составлены применительно к курсу лекций и учебному пособию (практикум) [1,2].

После изучения каждой темы курса «Материальный учет в молочной промышленности», необходимо ответить на вопросы программированного самоконтроля.

Также предусмотрены тесты для машинного контроля по дисциплине «Материальный учет в молочной промышленности».

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

= ТР ТС 033/2013

? В случае разногласий о качестве молока-сырья производится:

+ отбор проб удвоенного объема;

= утроенного объема;

= анализ повторно не отбирается.

? Температура хранения проб $2\pm 1^{\circ}\text{C}$, 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 31449;

= ГОСТ Р 52090;

= ГОСТ Р 52092.

7. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Н.Х. Курьянова, Курс лекций, Димитровград, 2009г.

Н.Х. Курьянова, Учебное пособие (практикум). Производственный учет, Димитровград, 2009г.

8 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

(основная и дополнительная)

А) Основная литература

1. Голубева, Любовь Владимировна. Производственный учет и отчетность в молочной отрасли: Рекомендовано УМО в качестве учебного пособия для вузов/ Л.В. Голубева, О.И. Долматова. -СПб.: ГИОРД, 2010. - 634 с.

Б) Дополнительная литература

1. Производственный учет и отчетность в мясной отрасли / Л.В. Антипова, Л.П. Бессонова, В.М. Сидельников, В.Ю. Астанина. – СПб.: ГИОРД, 2006. – 504с.

В) Методические материалы

1. Методические указания для выполнения практических работ по курсу Производственный учет (ПРАКТИКУМ), 53 с. Н.Х. Курьянова, Димитровград-2009г.
2. Альбом форм первичной учетной документации для предприятий маслодельной и молочной промышленности. Министерство мясной и молочной промышленности СССР.-М.: 1974 (поправками на 2010г.).
3. Приказ № 1025 «Об утверждении норм расхода и потерь сырья при производстве цельномолочной продукции на предприятиях молочной продукции и организации работ по нормированию расхода сырья. 1987г.
4. Приказ № 873 « Об утверждении норм расхода вспомогательных материалов при производстве цельномолочной и молочно-консервной продукции. 1988г.

Г) Периодические издания

1. Молочная промышленность - 2014, 2015
2. Переработка молока; технология, оборудование, продукция - 2014, 2015
3. Сыроделие и маслоделие - 2014, 2015
4. Тара и упаковка - 2015
5. Пищевая промышленность - 2014, 2015.

Д) Интернет-ресурсы

- Локальная сеть ФГБОУ ТИ(ф) УГСХА: электронная библиографическая база (обновление каждые полгода);
- <http://www.gost.ru> – официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт)
- <http://www.rugost.com> - официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии
- www.garant.ru– Гарант.
- Компас в локальной сети института.
- www.gost.ru. Официальный сайт Госстандарта РФ, содержащий информацию о действующих нормативных документах [Электронный ресурс].
- www.stq.ru Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс].
- www.vniis.ru Официальный сайт Всероссийского научно-исследовательского института сертификации, содержащий информацию об основополагающих документах в области подтверждения соответствия [Электронный ресурс].

- **Справочно-правовые системы**

№ п/п	Название рекомендуемых технических и компьютерных средств обучения	Номера модулей
1	Программы «Консультант плюс», «ГАРАНД»	1-4
2	Тестирующая программа для итогового контроля качества усвоения дисциплины	1-4

9. Материально-техническое обеспечение дисциплины

<p>Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения</p>	<p>Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)</p>
<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации № 1 «Лекционная аудитория» Комплект учебной мебели для преподавателя, Комплект учебной мебели для обучающихся на 66 мест, Комплект наглядных пособий по экономическим дисциплинам. Мультимедийное оборудование: Интерактивная доска SCREENMEDI AI-82SA-1 шт; Монитор – Samsung-1 шт; Проектор BENQ MX-1 шт; Системный блок «Formoza» - 1 шт. Сейф-1 шт., Операционная система: CalculateLinux; Интернет браузер: Firebox; офисное предложение: LibreOffice; мультимедиа: SMplayer; графический редактор: gThumb.</p>	<p>433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310</p>
<p>Специализированная аудитория для проведения семинарских занятий и проведения текущего и промежуточного контроля знаний № 206 «Лаборатория технологии производства продукции животноводства, основ зоотехнии и ветеринарии» Жалюзи вертикальные, Скамья 2-х местная, Скамья 3-х местная, Стол 2-х местный, Стол 3-х местный, Стол преподавательский, Стол со скамьей 2-х местный, Стол со скамьей 3-х местные, Стол ученический со скамьей в сборе 3хме Стул преподавательский, Трибуна настольная</p>	<p>433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310</p>
<p>Помещение для самостоятельной работы (читальный зал библиотеки) Компьютеры: Intel(R) Celeron(R) CPU 1.70GHz / ОЗУ 384Мб - 4 шт. с выходом в сеть Интернет, столы и стулья на 80 посадочных мест. Договор № 44614/ULK4 от 20.12.2013 г. MSOffice 2003</p>	<p>433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310</p>

г.к. 7 от 16.03.2007 Архиватор 7-zip.	
Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 10а Мебель для хранения. Съёмное и вспомогательное оборудование, находящееся на хранении и обслуживании.	433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310

9.1 Технические и электронные средства обучения и контроля знаний студентов

Мультимедийное оборудование: проектор, экран, персональные компьютеры.

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Основная цель дисциплины «Производственный учет и отчетность в молочной промышленности» сводится к достижению определенного уровня освоения основных положений организационных аспектов контроля качества и безопасности молочной продукции для потребителей, отвечающей требованиям стандартов.

Задачами изучения дисциплины является формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков о профессиональной производственно-технологической деятельности, включающей в себя:

- организацию и эффективное осуществление входного контроля качества сырья, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и качества готовой продукции;
- эффективное использование материалов, оборудования, соответствующих алгоритмов и программ расчетов параметров технологического процесса;
- проведение стандартных и сертификационных испытаний сырья и готовой продукции;
- разработку обоснованных норм расхода сырья и вспомогательных материалов, анализ причин брака выпуска продукции и пути их устранения.

Содержание разделов дисциплины

Тема 1. Введение. Виды учета. Организация первичного и вторичного учета на предприятиях отрасли и его задачи. Цели и задачи бухгалтерского учета. Бухгалтерские документы. Бухгалтерская отчетность.

Тема 2. Организация входного контроля на предприятии. Договор на поставки молока-сырья. Базисная жирность молока-сырья. Оформление документов при приемке молока-сырья. Общие принципы организации закупок молока, сливок, молочных продуктов в сельхозпредприятиях. Организация закупок молока в индивидуальном секторе. Заполнение реестр. Расчет среднего процента жира поступившего за смену сырья.

Тема 3. 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.

Тема 4. Нормирование расхода материальных ресурсов. Классификация норм расхода, их состав, размерность. Методы разработки норм расхода. Методика расчета нормативов потерь сырья на технологических операциях опытно-производственным методом. расчет норм сырья в сыроделии. Расчет норм расхода сырья при производстве сыров плавящихся. Контроль выполнения норм расхода смеси. Учет вторичного молочного сырья.

Тема 5. Учет и отчетность при производстве сыра. Учет движения сырья, материалов и готовой продукции.

Тема 6. Контроль производства. Понятие материальной ответственности. Виды материальной ответственности на производстве.

Тема 7. Порядок и сроки проведения инвентаризации материальных ценностей. порядок проведения и оформления производственной ревизии.

Тема 8. Анализ работы предприятия. Анализ рапортов. Проведение производственно-документальной ревизии. Проведение контрольных выработок. Учет движения припасов и материалов на складах.

Примечание: Подробно изучаемый материал изложен в работе: Н.Х. Курьянова Курс лекций по дисциплине Производственный учет в сыроделии [Текст]: курс лекций по изучению дисциплины. / Н.Х. Курьянова; Технол. ин-т (фил.) ГОУ ВПО «УГСХА». – Димитровград: [б.и.], 2009. – 62с., которые находятся в электронной базе на кафедре Технологии производства, переработки и экспертизы продукции АПК и библиотеке Технологического института филиала УГСХА.

Индивидуализация самостоятельной работы обеспечивается тем, что каждый студент получает конкретные раздаточные материалы (задачи, бланки и т.п.), необходимые для выполнения заданий и отличающиеся от материалов других студентов.

1.1 Рекомендации по работе над лекционным материалом и подготовке к лабораторно-практическому занятию

Эта работа включает два основных этапа: конспектирование лекций и последующую работу над лекционным материалом.

Под конспектированием подразумевают составление конспекта, т.е. краткого письменного изложения содержания чего-либо (устного выступления – речи, лекции, доклада и т.п. или письменного источника – документа, статьи, книги и т.п.).

Методика работы при конспектировании устных выступлений значительно отличается от методики работы при конспектировании письменных источников. Конспектируя письменные источники, студент имеет возможность неоднократно

прочитать нужный отрывок текста, поразмыслить над ним, выделить основные мысли автора, кратко сформулировать их, а затем записать. При необходимости он может отметить и свое отношение к этой точке зрения. Слушая же лекцию, студент большую часть комплекса указанных выше работ должен откладывать на другое время, стремясь использовать каждую минуту на запись лекции, а не на ее осмысление – для этого уже не остается времени. Поэтому при конспектировании лекции рекомендуется на каждой странице отделять поля для последующих записей в дополнение к конспекту.

Записав лекцию или составив ее конспект, не следует оставлять работу над лекционным материалом до начала подготовки к зачету. Нужно проделать как можно раньше ту работу, которая сопровождает конспектирование письменных источников и которую не удалось сделать во время записи лекции, - прочесть свои записи, расшифровав отдельные сокращения, проанализировать текст, установить логические связи между его элементами, в ряде случаев показать их графически, выделить главные мысли, отметить вопросы, требующие дополнительной обработки, в частности, консультации преподавателя.

При работе над текстом лекции студенту необходимо обратить особое внимание на проблемные вопросы, поставленные преподавателем при чтении лекции, а также на его задания и рекомендации.

1.2 Рекомендации по работе с учебными пособиями, монографиями, периодическими изданиями

Организуя самостоятельную работу студентов с книгой, преподаватель обязан настроить их на серьезный, кропотливый труд.

Прежде всего, при такой работе невозможен формальный, поверхностный подход. Не механическое заучивание, не простое накопление цитат, выдержек, а сознательное усвоение прочитанного, осмысление его, стремление дойти до сути - вот главное правило. Другое правило - соблюдение при работе над книгой определенной последовательности. Вначале следует ознакомиться с оглавлением, содержанием предисловия или введения. Это дает общую ориентировку, представление о структуре и вопросах, которые рассматриваются в книге. Следующий этап - чтение. Первый раз целесообразно прочитать книгу с начала до конца, чтобы получить о ней цельное представление. При повторном чтении происходит постепенное глубокое осмысление каждой главы, критического материала и позитивного изложения, выделение основных идей, системы аргументов, наиболее ярких примеров и т. д.

Конспектирование - один из самых сложных этапов самостоятельной работы. Каких-либо единых, пригодных для каждого студента методов и приемов конспектирования, видимо, не существует. Однако это не исключает соблюдения некоторых, наиболее оправдавших себя общих правил, с которыми преподаватель и обязан познакомить студентов:

1. Главное в конспекте не его объем, а содержание. В нем должны быть отражены основные принципиальные положения источника, то новое, что внес его автор, основные методологические положения работы. Умение излагать мысли автора сжато, кратко и собственными словами приходит с опытом и знаниями. Но их накоплению помогает соблюдение одного важного правила - не торопиться записывать при первом же чтении, вносить в конспект лишь то, что стало ясным.

2. Форма ведения конспекта может быть самой разнообразной, она может изменяться, совершенствоваться. Но начинаться конспект всегда должен с указания полного наименования работы, фамилии автора, года и места издания; цитаты берутся в кавычки с обязательной ссылкой на страницу книги.

3. Конспект не должен быть «слепым», безликим, состоящим из сплошного текста. Особо важные места, яркие примеры выделяются цветным подчеркиванием, взятием в рамочку, пометками на полях специальными знаками, чтобы как можно быстрее найти нужное положение. Дополнительные материалы из других источников можно давать на полях, где записываются свои суждения, мысли, появившиеся уже позже составления конспекта.

1.3 Рекомендации по выполнению контрольной работы

Контрольная работа – одна из форм проверки и оценки усвоенных знаний, получения информации о характере познавательной деятельности, уровня самостоятельности и активности студентов в учебном процессе, эффективности методов, форм и способов учебной деятельности.

Отличительной чертой письменной контрольной работы является большая степень объективности по сравнению с устным опросом.

Для письменных контрольных работ важно, чтобы система заданий предусматривала как выявление знаний по определенной теме (разделу), так и понимание сущности изучаемых предметов и явлений, их закономерностей, умение самостоятельно делать выводы и обобщения, творчески использовать знания и умения.

При выполнении таких контрольных работ следует использовать предложенную основную литературу и подбирать дополнительные источники.

Ответы на вопросы должны быть конкретны, логичны, соответствовать теме, содержать выводы, обобщения и показывать собственное отношение к проблеме, где это уместно.

1.4 Рекомендации по подготовке к зачету

После усвоения студентом всех лекционных разделов предусмотренных при изучении дисциплины «Производственный учет и отчетность в молочной промышленности», выполнении лабораторно-практических занятий, можно начинать подготовку к итоговой проверке знаний, которая осуществляется в

форме экзамена в совокупности по примерным вопросам, изложенным в рабочей программе.

Критерии оценки:

В письменной форме:

Экзамен по дисциплине проводится по билетам, которые включают три теоретических вопроса.

Выставление оценок осуществляется на основе принципов объективности, справедливости, всестороннего анализа качества знаний студентов, исключая элементы субъективизма:

– оценка **«отлично»** выставляется студенту, который обнаружил всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой, умеющим устанавливать взаимосвязь основных понятий дисциплины и их значений для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала;

– оценка **«хорошо»** выставляется студенту, который на экзамене обнаружил полное знание учебно-программного материала, успешно выполнил предусмотренные программой задания, усвоил основную литературу, рекомендованную в программе, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способный к трансформации их в дальнейшей профессиональной деятельности;

– оценка **«удовлетворительно»** выставляется студенту, обнаружившему знание основного учебного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, знакомого с основной литературой, рекомендованной программой, но допустившим погрешности в ответе и при выполнении экзаменационных заданий;

– оценка **«неудовлетворительно»** выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не ознакомившемуся с основной литературой, предусмотренной программой, и не овладевшему базовыми знаниями.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО с учетом рекомендаций и ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденного приказом Министра образования и науки Российской Федерации от 12.03.2015 N 199 приказом Минобрнауки России и профилю подготовки Технология молока и молочных продуктов, профессионального стандарта 22.002 – Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30августа 2019 года N 602н(трудовая функция - Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях (D/02/6).

Автор: _____

Рецензент: кандидат биологических наук, доцент  _____ З.М. Губейдуллина

Программа рассмотрена на заседании кафедры «Технология производства, переработки и экспертизы продукции АПК» от 08.04.2015, протокол №8.

Зав. кафедрой: к.т.н., доцент  _____ Шигапов И.И.

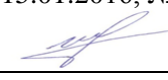
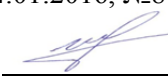

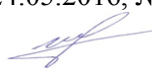


Программа одобрена на заседании методической комиссии инженерно-экономического факультета от протокол № 9 от 09.04.2015 г.

Председатель методической комиссии к.т.н., доцент  _____ Шигапов И.И.






Представитель научной библиотеки  _____ Авдеева М.В.

Специалист отдела компьютеризации  _____ Дмитриев О.А.







Лист изменений и дополнений к рабочей программе дисциплины
 «Производственный учет и отчетность в молочной промышленности»
 2015– 2016

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола, виза председателя методической комиссии
1	7. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов	Учебно-методическое пособие «Микробиология». Лабораторный практикум.	15.01.2016, №5 	24.01.2016, №8 
3	Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины б) дополнительная литература в) программное обеспечение и информационные справочные системы: электронные полнотекстовые ресурсы научной библиотеки	Внесены изменения и дополнения в структурные компоненты (рабочие программы дисциплин, практик, государственной итоговой аттестации, общесистемные условия реализации программ, кадровое, материально-техническое и учебно-методическое обеспечение программ и т.д.) ОПОП ВО «академический бакалавр» направленность (профиль) «Технология молока и молочных продуктов»	24.05.2016, № 9  Шигапов И.И.	24.05.2016, № 10  Шигапов И.И.
4	Лист согласования	Новая редакция (основание приказ Минобрнауки РФ № 444 от 20 апреля 2016г.)	29.06.2016 	29.06.2016, №11 



Лист изменений и дополнений к рабочей программе дисциплины
 «Производственный учет и отчетность в молочной промышленности»
 2016– 2017

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола, виза председателя методической комиссии
1	Образовательные технологии	Дополнено ОПОП ВО разделом: Особенности освоения ОПОП ВО инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья.	12.05.2017, № 10  Шигапов И.И.	15.05.2017, № 10  Шигапов И.И.
2	Титульный лист, далее по тексту рабочей программы и приложения	Внесены изменения в структурные компоненты ОПОП ВО в соответствии с приказом Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 25.04.2017г. № 197 «О переименовании Технологического института-филиала федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Ульяновская государственная сельскохозяйственная академия имени П. А. Столыпина» в Технологический институт-филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Ульяновский государственный аграрный университет имени П. А. Столыпина» (Технологический институт-филиал ФГБОУВО Ульяновский ГАУ)	23.06.2017, № 11  Шигапов И.И.	23.06.2017, № 11  Шигапов И.И.
3	Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины б) дополнительная литература в) программное обеспечение и информационные справочные системы Электронные полнотекстовые ресурсы научной библиотеки г) периодическая печать	Внесены изменения и дополнения в структурные компоненты (рабочие программы дисциплин, практик, государственной итоговой аттестации, общесистемные условия реализации программ, кадровое, материально-техническое и учебно-методическое обеспечение программ и т.д.) ОПОП ВО направления 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль Технология молока и молочных продуктов	27.06.2017, № 12  Шигапов И.И.	27.06.2017, № 12  Шигапов И.И.

Лист изменений и дополнений к рабочей программе дисциплины
 «Производственный учет и отчетность в молочной промышленности»
 2017– 2018




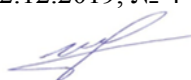
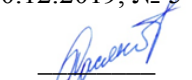
№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола, виза председателя методической комиссии
1	Структура и содержание дисциплины	Внесены изменения в структурные компоненты ОПОП ВО в соответствии с вступлением в действие 01.09.2017г. приказа Минобрнауки России от 05.04.2017г. №301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» (зарегистрирован Минюстом России 14.07.2017г.). (Контактная работа)	28.08.2017, № 1  Шигапов И.И.	28.08.2017, № 1  Шигапов И.И.
2.	По тексту рабочей программы и приложения	Внесены изменения и дополнения в структурные компоненты (рабочие программы дисциплин, практик, государственной итоговой аттестации, общесистемные условия реализации программ, кадровое, материально-техническое и учебно-методическое обеспечение программ и т.д.) основных профессиональных образовательных программ высшего образования в связи с переводом обучающихся экономического факультета Технологического института-филиала ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ в ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ и в целях проведения оптимизации структурных подразделений филиала с 01.02.2018 г. объединить: - кафедры «Экономические и естественнонаучные дисциплины» и «Экономика и управление» в кафедру «Социально-гуманитарные и экономические дисциплины»; - факультеты «Инженерно-технологический» и «Экономический» в факультет «Инженерно-экономический»	17.05.2018, № 9  Шигапов И.И.	17.05.2018, № 9  Шигапов И.И.
3	Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины в) программное обеспечение и информационные справочные системы Электронные полнотекстовые ресурсы научной библиотеки г) периодическая печать	Внесены изменения и дополнения в структурные компоненты (рабочие программы дисциплин, практик, государственной итоговой аттестации, общесистемные условия реализации программ, кадровое, материально-техническое и учебно-методическое обеспечение программ и т.д.) ОПОП ВО направления 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль Технология молока и молочных продуктов	11.05.2018, № 11  Шигапов И.И.	15.05.2018, № 10  Шигапов И.И.

Лист изменений и дополнений к рабочей программе дисциплины
«Производственный учет и отчетность в молочной
 промышленности»,
 2018– 2019

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола, виза председателя методической комиссии
1	7. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов. 8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины б) Дополнительная литература в) Программное обеспечение и информационные справочные системы Электронные полнотекстовые ресурсы научной библиотеки г) Периодическая печать	Внесены изменения и дополнения в структурные компоненты (рабочие программы дисциплин, практик, государственной итоговой аттестации, общесистемные условия реализации программ, кадровое, материально-техническое и учебно-методическое обеспечение программ ОПОП ВО направления 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль Технология молока и молочных продуктов и т.д.)	12.05.2018, №9 	07.05.2018, №11 

Лист изменений и дополнений к рабочей программе дисциплины
«Производственный учет и отчетность в молочной промышленности

»
 2019– 2020

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола, виза председателя методической комиссии
1	9. Материально-техническое обеспечение дисциплины	Новая редакция таблицы в части программного обеспечения и реквизитов подтверждающих документов	28.08.2019, № 1  Шигапов И.И.	28.08.2019, № 1  Шигапов И.И.
2	8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины в) Программное обеспечение и информационные справочные системы Электронные полнотекстовые ресурсы научной библиотеки	Внесены изменения и дополнения в структурные компоненты (рабочие программы дисциплин, практик, государственной итоговой аттестации, общесистемные условия реализации программ, кадровое, материально-техническое и учебно-методическое обеспечение программ и т.д.) ОПОП ВО ОПОП ВО направления 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль Технология молока и молочных продуктов	02.12.2019, № 4  Шигапов И.И.	10.12.2019, № 5  Хасянов О.Р.
	Лист согласования	Новая редакция листа согласования в части требований к составлению рабочей программы в связи с приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 года N 602н об утверждении Профстандарта: «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения»	02.12.2019, № 4  Шигапов И.И.	10.12.2019, № 5  Хасянов О.Р.

**РЕЦЕНЗИЯ
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ**

Дисциплина Производственный учет и отчетность в молочной промышленности

Направление подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Соответствие логической и содержательно-методической взаимосвязи данной дисциплины с другими частями ООП	Соответствует
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины	ПК-7
Соответствие аудиторной и самостоятельной нагрузки учебному плану	Соответствует
Процент лекционных занятий от аудиторной нагрузки	46
Последовательность и логичность изучения модулей дисциплины	Соответствует
Наличие междисциплинарных связей с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами	Присутствуют
Соответствие видов самостоятельной работы требованиям к выпускникам в ФГОС	Соответствует
Соответствие диагностических средств (экзаменационных билетов, тестов, комплексных контрольных заданий и др.) требованиям к выпускнику по данной ООП	Соответствует
Использование активных и интерактивных форм проведения занятий (указать конкретно)	Лекция-визуализация, проблемные лекции
Учебно-методическое и информационное обеспечение	Соответствует
Материально-техническое обеспечение данной дисциплины	Соответствует

Дополнения:
ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Считаю, что вышеуказанная рабочая учебная программа соответствует указанному направлению и профилю подготовки 19.03.03
Продукты питания животного происхождения

Рецензент: к.т.н, доцент

Лобачева Т.П.

**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	4 семестр	Лекционные и практические занятия	Собеседование, тестирование, комплект задач, экзамен

		сырья			
--	--	-------	--	--	--

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
4 семестр (ЗФО)	зачет	Неудовлетворительно	удовлетворительно	Хорошо	Отлично
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>Умеет</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>Владеет</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"> - самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой; - делать обобщающие выводы. - большинство предусмотренных программой 	<p>В целом успешное, но не системное владение знаниями:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приемами и методами безопасной работы - самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой; - делать 	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение знаниями:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приемами и методами безопасной работы в химической 	<p>Успешное и системное владение знаниями:</p> <ul style="list-style-type: none"> приемами и методами безопасной работы в химической лаборатории; - самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой; - делать обобщающие выводы.

	<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

Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №3
	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

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

Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №4
	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

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

Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №5
	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

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

Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №6
	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

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**

Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №7
	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

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**

Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №7
	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

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

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №8

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. 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

(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 №9

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. 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

(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

Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №10
	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

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

Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №11
	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

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**

Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №12 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

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**

Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №13 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

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**

Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №14
	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

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**

Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №15
	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

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**

Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №15
	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

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**

Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №16
	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

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

Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №17
	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

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

Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №18
	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)

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>Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА</p>	<p>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №20 по дисциплине «Производственный учет и отчетность в молочной промышленности» Направление: 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения Факультет инженерно-технологический Семестр 6(0); 9 (0/3) 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 ± 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, м³; ρ – фактическая плотность молока-сырья при температуре приемки, кг/м³):

+ $K_{мф} = V \cdot \rho$;

= $K_{мф} = V / \rho$;

= $K_{мф} = V \cdot \rho / 100$;

? 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**).