

	Министерство сельского хозяйства Российской Федерации		
	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Уральский государственный аграрный университет»		
	ФГБОУ ВО Уральский ГАУ		
	Рабочая программа по учебной дисциплине «Производственный контроль и учет в пищевой промышленности»		
Б1.В.04	Кафедра Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции		

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по учебной дисциплине

«Производственный контроль и учет в пищевой промышленности»

Направление подготовки

19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

**Уровень высшего образования
бакалавриат**

Форма обучения
ОЧНАЯ

Екатеринбург, 2018

	<i>Должность</i>	<i>Фамилия/ Подпись</i>	<i>Дата</i>
Разработал:	<i>Доцент, к.с.-х.н</i>	<i>Зинина О.В.</i>	
Согласовал:	<i>Председатель учебно-методической комиссии Технологического факультета</i>	<i>Рогозинникова И.В.</i>	<i>№16 от 17.04.2018</i>
Утвердил:	<i>Декан Технологического факультета, к.б.н</i>	<i>Неверова О.П.</i>	<i>№8 от 17.04.2018</i>
Версия: 1.0		КЭ:1	УЭ № _____
			Стр 1 из 13

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы
2. Место дисциплины в структуре образовательной программы
3. Объем дисциплины и виды учебной работы
4. Содержание дисциплины
 - 4.1 Модули (разделы) дисциплин и виды занятий
 - 4.2 Содержание модулей (разделов) дисциплины
 - 4.3 Детализация самостоятельной работы
5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся
6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине
7. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины
8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины
10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем
11. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине
12. Особенности обучения студентов с различными ограничениями возможностей здоровья



Введение

Дисциплина «Производственный контроль и учет в пищевой промышленности» является составляющей блока дисциплин вариативной части и предназначена для формирования у студентов представлений об организации учета и контроля на предприятиях пищевой промышленности. Дисциплина направлена на подготовку студентов к профессиональной деятельности в пищевой промышленности, изучение вопросов организации и осуществления входного, технологического контроля и контроля готовой продукции по показателям качества, а также проведения контроля качества мойки и дезинфекции оборудования.

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс освоения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ПК-5 – способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции.

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

ПК-12 – готовностью выполнять работы по рабочим профессиям.

Цель изучения дисциплины

приобретение студентами основных знаний и навыков в области организации производственного контроля и ведения повсеместного учета на предприятиях пищевой промышленности.

Задачи изучения дисциплины:

- ознакомиться с требованиями и организацией входного контроля качества сырья, производственного контроля полуфабрикатов и оценки качества готовой продукции;
- ознакомиться с особенностями санитарного контроля на перерабатывающих предприятиях;
- научиться оформлять отчетные документы и применять нормы расхода сырья и выхода продукции.

**Результаты освоения дисциплины:****знать:**

- нормативные и технические документы отрасли, нормы и правила организации технологического процесса и обеспечения производственной безопасности;
- основы организации производственного контроля;
- виды отчетной документации, правила их оформления;

уметь:

- использовать нормативные данные в своей деятельности;
- составлять план производственного контроля;
- обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции;
- составлять схему документооборота на предприятии.

владеть:

- способностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным нормам;
- приемами организации эффективного производства на основе современных методов учета и контроля сырья;
- приемами ведения практической деятельности для производства качественной продукции.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Производственный контроль и учет в пищевой промышленности» относится к дисциплинам вариативной части.

Траектория формирования компетенций выделяет этапы (курсы) формирования в соответствии с календарным графиком учебного процесса, при этом соблюдается принцип нарастающей сложности.

Основными этапами формирования указанных компетенций при освоении дисциплины «Производственный контроль и учет в пищевой промышленности» является последовательное изучение содержательно связанных между собой разделов (тем) практики. Изучение каждого раздела (темы) предполагает овладение студентами необходимыми компетенциями. Результат аттестации студентов на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций студентами.

Дисциплина «Производственный контроль и учет в пищевой промышленности» является теоретической и методической базой для изучения дисциплин: «Технохимический контроль молока и молочных продуктов»,



«Технохимический контроль мяса и мясопродуктов» и формирует компетенции оценки при Государственной итоговой аттестации.

3. Объем дисциплины и виды учебной работ

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы.

Вид учебной работы	Курс/семестр
	4/7
Контактная работа* (всего)	54
В том числе:	
Лекции	20
Лабораторные работы (ЛР)	34
Самостоятельная работа (всего)	54
Общая трудоёмкость	час
	зач.ед.
	108
	3
Вид промежуточной аттестации-	зачет

*Контактная работа по дисциплине может включать в себя занятия лекционного типа, практические и (или) лабораторные занятия, групповые и индивидуальные консультации и самостоятельную работу обучающихся под руководством преподавателя, в том числе в электронной информационной образовательной среде, а также время, отведенное на промежуточную аттестацию. Часы контактной работы определяются «Положением об установлении минимального объема контактной работы обучающихся с преподавателем, а также максимального объема занятий лекционного и семинарского типов в ФГБОУ ВО Уральский ГАУ, утвержденным врио ректора 26 октября 2017 года.

В учебном плане отражена контактная работа только занятий лекционного и практического и (или) лабораторного типа. Иные виды контактной работы планируются в трудоемкость самостоятельной работы, включая контроль.

4. Краткое содержание дисциплины

Модуль 1. Основные принципы организации производственного контроля. Виды контроля (входной контроль, технологический контроль; инспекционный (внешний) контроль), цели и основные задачи производственного контроля. Периодичность осуществления производственного контроля.

Модуль 2. Организация санитарно-гигиенического контроля на предприятиях пищевой промышленности. Санитарно-гигиенический контроль производства. Контроль чистоты мойки оборудования, эффективности дезинфекции. Контроль воды. Контроль воздуха производственных помещений.

Модуль 3. Организация учета и документооборота на предприятии. Задачи производственного учета. Виды учетно-отчетных документов. Схема документооборота на предприятии. Сущность нормативного метода учета.



4.1 Модули дисциплин и виды занятий Очное/ заочное обучение

№ п/п	Наименование модуля дисциплин	Лекции	Лаб. зан.	Практ. зан	СРС	всего
1.	Модуль 1 «Основные принципы организации производственного контроля»	6	4	-	4	14
2.	Модуль 2 «Организация санитарно-гигиенического контроля на предприятиях пищевой промышленности»	4	6	-	16	26
3.	Модуль 3 «Организация учета и документооборота на предприятии»	10	24	-	34	68
4.	Контроль (зачет)				-	-
	всего	20	34	-	54	108

4.2.Содержание модулей дисциплин

№ п.п	Наименование модуля	Трудо-ёмкость (час.)	Формируемые Компетенции	Формы контроля*	Технологии интерактивного обучения**
		очное			
1.	Модуль 1 «Основные принципы организации производственного контроля»	14	ПК-5, ПК-6, ПК-12	Устный опрос зачет тестирование	Лекция – пресс-конференция, работа в малой группе
2.	Модуль 2 «Организация санитарно-гигиенического контроля на предприятиях пищевой промышленности»	26	ПК-5, ПК-6, ПК-12		Лекция – пресс-конференция, работа в малой группе



3.	Модуль 3 «Организация учета и документооборота на предприятии»	68	ПК-6		Лекция – пресс-конференция
	Контроль (зачет)	0			

4.3 Детализация самостоятельной работы

№ модуля дисциплины	Виды самостоятельной работы	Трудоемкость, часы
		очное
Модуль 1 «Основные принципы организации производственного контроля»	Самоподготовка	2
	Изучение литературы	2
Модуль 2 «Организация санитарно-гигиенического контроля на предприятиях пищевой промышленности»	Самоподготовка	4
	Подготовка к контрольной работе	8
	Изучение литературы	4
Модуль 3 «Организация учета и документооборота на предприятии»	Самоподготовка	10
	Подготовка к контрольной работе	14
	Изучение литературы	10
ИТОГО		54

5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

1. Учебное пособие по дисциплине «Производственный контроль и учет в пищевой промышленности» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» / Составитель: Зинина О.В. – Екатеринбург, 2018.

2. Методические рекомендации для самостоятельной работы по дисциплине «Производственный контроль и учет в пищевой промышленности» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» / Составитель: Зинина О.В. – Екатеринбург, 2018.

6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

6.1. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины (ФОС)

Приложение 1 к рабочей программе

6.2. Измерительные средства по контролю знаний студентов, в том числе квалиметрия (балльно-рейтинговая система)

**РЕЙТИНГОВАЯ ШКАЛА ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Наименование учебной дисциплины: «Производственный контроль и учет в пищевой промышленности»

Группа _____ Преподаватель _____

- **Итоговая оценка** знаний студентов проводится в виде зачета.

№	Вид учебной работы	Баллы	Примечание
1	Посещение лекций 1 лекц =1 балл	20	Все лекции
2	Посещение практ. и лабор.занятий 1 л. п=1балл	34	Все
3	Промежуточный контроль;		Положительная оценка
	-контрольная работа №1	10	
	-контрольная работа №2	10	
	Итоговый контроль (зачет)		
	- полный ответ на все вопросы	26	
- в ответе есть недостатки	1-12		
- не здан	0		
- повторная сдача при положительном ответе	5		
4	Итого	100	
5	Добавление баллов		
	Реферат с защитой и презентацией	5	
	Активная работа на занятии	2	
6	Доклад на занятии	4	с утвержденной темой
7	Научная работа (написание статьи совместно с преподавателем/доклад на молодежной конференции и т.д.	10-15	с утвержденной темой
8	Вычитание баллов		
9	Пропуск лекции	-2	
	Пропуск практик/лабораторных /семинаров	-5	
10	Отработка занятий, контрольных мероприятий	2	

7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины:**а) основная литература:**

1 Зимняков, В.М. Производственный учет и отчетность в перерабатывающей промышленности/ В.М. Зимняков. – Пенза: РИО ПГАУ, 2018. – 127 с. – Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/671311/info>

б) дополнительная литература:

1 Голубева, Л.В. Производственный учет и отчетность в молочной отрасли : учеб. пособие / О.И. Долматова, Л.В. Голубева .— СПб. : ГИОРД, 2010 .— 632 с. Ссылка на информационный ресурс: <http://lib.rucont.ru/efd/294631/info>



2 Хромова, Л.Г. Молочное дело. [Электронный ресурс] / Л.Г. Хромова, А.В. Востроилов, Н.В. Байлова. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2017. — 332 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/92959>

3 Соколова, О.Я. Производственный контроль молока и молочных продуктов : учеб. пособие / Н.Г. Догарева, Оренбургский гос. ун-т, О.Я. Соколова. — Оренбург : ОГУ, 2012. — 195 с. Ссылка на информационный ресурс: <http://api.rucont.ru/api/efd/reader?file=205003>

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

А) Интернет-ресурсы библиотеки:

- электронные учебно-методические ресурсы (ЭУМР),

- электронные библиотечные системы:

ЭБС «Лань» – Режим доступа: <http://e.lanbook.com>,

ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru>;

ЭБС «Юрайт» - Режим доступа: <https://biblio-online.ru>;

ЭБС «Рукопт» - Режим доступа: <http://lib.rucont.ru/search>

- доступ к информационным ресурсам «eLIBRARY», «УИС РОССИЯ» и «Polpred.com».

- электронно-библиотечная система Web «Ирбис»;

- научная электронная библиотека диссертаций и авторефератов: <http://dissercat.com>

Б) Справочная правовая система «Консультант Плюс»

В) Научная поисковая система – Science Tehnology

Г) Официальный сайт Министерства сельского хозяйства Российской Федерации - <http://mcsx.ru>

Д) Специализированные профессиональные база данных:

<http://www.agroportal.ru> АГРОПОРТАЛ. Информационно-поисковая система АПК

<http://www.cnsnb.ru/> Центральная научная сельскохозяйственная библиотека

<http://www.rsl.ru> Российская государственная библиотека

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Чтобы получить необходимое представление о дисциплине и о процессе организации её изучения, целесообразно в первые дни занятий ознакомиться с рабочей программой в электронном варианте на платформе MOODLE или сайте университета.

Успешное освоение дисциплины предполагает следующие действия:

- выяснение того, какая учебно-методическая литература имеется в библиотеке (получить её на руки), и в электронном варианте;
- сразу же после каждой лекции и практического занятия «просматривать» конспекты лекций и выполненные задания – это позволит закрепить и усвоить материал;
- не откладывать до последнего подготовку отчета о самостоятельной работе, имея в виду, что самостоятельная тематика войдет в число контрольных вопросов к экзамену.

При подготовке к экзамену, необходимо разобраться – за счет каких источников будут «закрываются» все контрольные вопросы: лекционные и



практические материалы, отчет о самостоятельной работе, учебная литература.

При подготовке студентов к тестированию необходимо тщательно изучить конспект лекций по соответствующим темам, а также материал, изложенный в основной литературе.

Проверить степень овладения дисциплиной помогут вопросы для самопроверки и самоконтроля (вопросы к зачету), ответы на которые позволят студенту систематизировать свои знания, а также тесты, выложенные на платформе MOODLE в фонде оценочных средств по дисциплине.

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Для формирования основ профессиональных и универсальных компетенций у студентов в процессе изучения дисциплины «Производственный контроль и учет в пищевой промышленности» применяются традиционные (пассивные) и инновационные (активные) технологии обучения в зависимости от уровня учебных целей с учетом различного сочетания форм организации образовательной деятельности и методов ее активизации с приоритетом на самостоятельную работу обучающихся.

Для успешного овладения дисциплиной используются **следующие информационные технологии обучения:**

- При проведении лекции используются презентации материала в программе Microsoft Office (PowerPoint), выход на профессиональные сайты, использование видеоматериалов различных интернет-ресурсов.

- **Практические занятия** по дисциплине проводятся с использованием платформы MOODLE (методические материалы), Справочной правовой системы «Консультант Плюс».

Практические и лабораторные занятия по дисциплине проводятся с использованием бумажных вариантов годовых отчетов служб управления персоналом предприятий и организаций различных форм собственности.

В процессе изучения принципов составления документации *учебными целями* являются первичное восприятие учебной информации о теоретических основах и принципах работы с прикладными программными пакетами, ее усвоение, запоминание, а также структурирование полученных знаний и развитие интеллектуальных умений ориентированных на способы деятельности репродуктивного характера. Посредством использования этих интеллектуальных умений достигаются навыки использования ранее усвоенного материала в новых ситуациях, применение абстрактного знания в конкретных ситуациях.

Для достижения этих целей используются в основном традиционные **информативно-развивающие** технологии обучения с учетом различного



сочетания **пассивных форм** (лекция, лабораторное занятие, практическое занятие, консультация, самостоятельная работа) и **репродуктивных методов обучения** (повествовательное изложение учебной информации, объяснительно - иллюстративное изложение, чтение информативных текстов) и **лабораторно - практических методов** обучения (упражнение, инструктаж, проектно - организованная работа, организация профессионально-ориентированной учебной работы обучающегося).

Для организации учебного процесса используется программное обеспечение, обновляемое согласно лицензионным соглашениям.

Программное обеспечение:

- Базовый пакет для сертифицированной ОС Windows XP Professional.
- Лицензия Kaspersky Total Security для бизнеса Russian Edition

Информационные справочные системы:

- Информационно-правовой портал ГАРАНТ – режим доступа: <http://www.garant.ru/>
- Справочная правовая система «Консультант Плюс»
- База данных АГРОС - режим доступа: <http://www.cnsnb.ru/artefact3/ia/ia1.asp?lv=11&un=anonymous&p1=&em=c2R>.

11. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

<i>Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы</i>	<i>Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы</i>	<i>Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа</i>
Специальные помещения: Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации согласно учебному расписанию	Доска аудиторная, столы, стационарная или переносная мультимедийная установка, места для сидения	Microsoft WindowsProfessional 10 Single Upgrade Academic OLP 1License NoLevel: Лицензия №66734667 от 12.04.2016 г.; Kaspersky Total Security длябизнеса Russian Edition: Договор Tr 000198242 от 21.02.2018 г.
Помещение для самостоятельной работы: аудитория № 5104 и №5208, №12	Аудитория оснащена рабочими местами с компьютерами и с доступом к сети Internet	Microsoft WindowsProfessional 10 Single Upgrade Academic OLP 1License NoLevel: Лицензия №66734667 от 12.04.2016 г.; Kaspersky Total Security



12. Особенности обучения студентов с различными ограничениями возможностей здоровья

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предъявляются особые требования к организации образовательного процесса и выбору методов и форм обучения при изучении данной дисциплины.

Для обучения студентов с нарушением слуха предусмотрены следующие методы обучения:

- объяснительно-иллюстративный метод (лекция, работа с литературой);
- репродуктивный (студенты получают знания в готовом виде);
- программированный или частично-поисковый (управление и контроль познавательной деятельности по схеме, образцу).

Для повышения эффективности занятия используются следующие средства обучения:

- учебная, справочная литература, работа с которой позволяет развивать речь, логику, умение обобщать и систематизировать информацию;
- словарь понятий, способствующих формированию и закреплению терминологии;
- структурно-логические схемы, таблицы и графики, концентрирующие и обобщающие информацию, опорные конспекты, активизирующие различные виды памяти;
- раздаточный материал, позволяющий осуществить индивидуальный и дифференцированный подход, разнообразить приемы обучения и контроля;
- технические средства обучения.

Во время лекции используются следующие приемы:

- наглядность;
 - использование различных форм речи: устной или письменной – в зависимости от навыков, которыми владеют студенты;
 - разделение лекционного материала на небольшие логические блоки.
- Учитывая специфику обучения слепых и слабовидящих студентов, соблюдаются следующие условия:

- дозирование учебных нагрузок;
- применение специальных форм и методов обучения, оригинальных учебников и наглядных пособий;

Во время проведения занятий происходит частое переключение внимания обучающихся с одного вида деятельности на другой. Также учитываются



продолжительность непрерывной зрительной нагрузки для слабовидящих. Учет зрительной работы строго индивидуален. Освещенность помещения, в которых занимаются студенты с пониженным зрением, оставляет от 500 до 1000 лк. На занятиях используются настольные лампы.

Формы работы со студентами с нарушениями опорно-двигательного аппарата следующие:

- лекции групповые (проблемная лекция, лекция-презентация, лекция-диалог, лекция с применением дистанционных технологий и привлечением возможностей интернета).

- индивидуальные беседы;

- мониторинг (опрос, анкетирование).

Конкретные виды и формы самостоятельной работы обучающихся лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов устанавливаются преподавателем самостоятельно. Выбор форм и видов самостоятельной работы, обучающихся с ОВЗ и инвалидов, осуществляются с учетом их способностей, особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала. При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для консультаций и выполнения заданий.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Уральский государственный аграрный университет»
Технологический факультет
Кафедра технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине

Производственный контроль и учет в пищевой промышленности

по направлению подготовки

19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Уровень высшего образования - бакалавриат

Рассмотрено и одобрено методической комиссией технологического
факультета
протокол № 16 от 17.04.2018 г.

Екатеринбург, 2018 г.

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Индекс компетенции	Формулировка
ПК-5	способность организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции
ПК-6	способность обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции
ПК-12	готовность выполнять работы по рабочим профессиям.

2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

2.1 Текущий контроль

Индекс	Планируемые результаты	Раздел дисциплины	Содержание требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)
ПК-5 ПК-6 ПК-12	знать: -нормативные и технические документы отрасли, нормы и правила организации технологического процесса и обеспечения производственной безопасности; -основы организации производственного контроля; -виды отчетной документации, правила их оформления	1-3	Студент должен знать: - виды производственного контроля на пищевых предприятиях; - основные нормативные документы	Лекция Самостоятельная работа	Домашнее задание, тест

	<p>уметь: -использовать нормативные данные в своей деятельности; составлять план производственного контроля; -обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции; -составлять схему документооборота на предприятии.</p>		<p>Студент должен уметь: пользоваться в практической деятельности различными нормативными документами</p>	<p>Лекция Лабораторные занятия Самостоятельная работа</p>	<p>Домашнее задание, тест</p>
	<p>владеть: -способностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным нормам; -приемами организации эффективного производства на основе современных методов учета и контроля сырья; -приемами ведения практической деятельности для производства качественной продукции</p>		<p>Студент должен владеть: навыками составления и анализа первичных производственных документов обеспечения эффективного использования сырья и вспомогательных материалов</p>	<p>Лекция Лабораторные занятия Самостоятельная работа</p>	<p>Домашнее задание, тест</p>

2.2. Промежуточная аттестация

индекс	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)
ПК-5 ПК-6 ПК-12	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -нормативные и технические документы отрасли, нормы и правила организации технологического процесса и обеспечения производственной безопасности; -основы организации производственного контроля; -виды отчетной документации, правила их оформления 	Лекция Самостоятельная работа	Зачет
	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -использовать нормативные данные в своей деятельности; составлять план производственного контроля; -обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции; -составлять схему документооборота на предприятии 	Лекция Самостоятельная работа	Зачет
	<p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> -способностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным нормам; -приемами организации эффективного производства на основе современных методов учета и контроля сырья; -приемами ведения практической деятельности для производства качественной продукции 	Лекция Самостоятельная работа	Зачет

2.3 Критерии оценки на зачете

Результат зачета	Критерии оценки
«зачтено»	выставляется студенту, который твердо усвоил программный материал, грамотно и по существу, без существенных неточностей отвечает на вопросы, владеет необходимыми навыками и приемами выполнения практических заданий
«не зачтено»	выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает принципиальные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические задания

2.4 Критерии оценки домашнего задания

Оценка	Критерии
«Отлично»	выставляется студенту, если он исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно излагает материал, использует нормативные документы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач
«Хорошо»	выставляется студенту, если он по существу излагает материал, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения
«Удовлетворительно»	выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении материала
«Неудовлетворительно»	выставляется студенту, который допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями отвечает на практикоориентированные вопросы.

2.5 Критерии оценки тестов

Ступени уровней освоения компетенций	Показатель оценки сформированности компетенции
Пороговый уровень (удовлетворительно)	До 50 % правильных ответов
Базовый уровень (хорошо)	51-70% правильных ответов
Повышенный уровень (отлично)	71-100% правильных ответов
Компетенция не сформирована	Менее 71 %

3.ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ И КЛЮЧИ (ОТВЕТЫ) К КОНТРОЛЬНЫМ ЗАДАНИЯМ, МАТЕРИАЛАМ, НЕОБХОДИМЫМ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ

3.1 Варианты домашних заданий

Оформить накладную на внутреннее перемещение сырья формы П-20

Оформить рапорт по переработке мяса

Оформить паспорт посола формы П-47

Оформить отвес-накладную на живой скот

Оформить журнал выработки пищевых жиров

3.2 Примерные тесты

Вариант 1

1. Для повседневного управления экономикой предприятия применяют:
А) оперативно-технический учет
Б) бухгалтерский учет
В) статистический учет
2. Простейшие предприятия по первичной обработке скота и птицы, оборудованные холодильником называются:
А) бойни
Б) хладобойни
В) мясоперерабатывающие заводы
Г) мясокомбинаты
Д) мини-заводы малой мощности
3. В какой зоне территории мясокомбинатов размещены холодильники?
А) скотобаза
Б) вспомогательных помещений
В) производственных помещений
4. К какой группе ассортимента мясных изделий относится бекон?
А) копчености
Б) колбасы
В) полуфабрикаты мясные
Г) консервы мясорастительные
Д) мясопродукты сублимационной сушки
5. Основным сопроводительным документом, оформляемым сдатчиком скота, является:
А) товарно-транспортная накладная
Б) отвес-накладная
В) акт контрольного взвешивания

- Г) отвес-накладная на приемку скота и передачу его на переработку
- Д) приемная квитанция

Вариант 2

1. Форма контроля, основанного на документах, в которых отражены совершающиеся в хозяйствах операции, называется:

- А) оперативно-технический учет
- Б) бухгалтерский учет
- В) статистический учет

2. Специализированные предприятия по переработке продуктов убоя называются:

- А) бойни
- Б) хладобойни
- В) мясоперерабатывающие заводы
- Г) мясокомбинаты
- Д) мини-заводы малой мощности

3. В какой зоне территории мясокомбинатов размещен административный корпус?

- А) скотобаза
- Б) вспомогательных помещений
- В) производственных помещений

4. К какой группе ассортимента мясных изделий относятся зельцы?

- А) копчености
- Б) колбасы
- В) полуфабрикаты мясные
- Г) консервы мясорастительные
- Д) мясопродукты сублимационной сушки

5. В товарно-транспортной накладной на крупный рогатый скот и лошадей на основании взвешивания каждой головы указываются 5 параметров. Какой из перечисленных является лишним?

- А) возрастная группа
- Б) пол
- В) номер животного
- Г) упитанность
- Д) масть
- Е) живая масса

Вариант 3

1. Форма учета, применяемого для изучения закономерностей и взаимосвязей массовых общественных явлений и процессов, называется:

- А) оперативно-технический учет
- Б) бухгалтерский учет
- В) статистический учет

2. Предприятия, на которых производится убой животных и переработка туш из полученного сырья, называются:

- А) бойни
- Б) хладобойни
- В) мясоперерабатывающие заводы
- Г) мясокомбинаты

Д) мини-заводы малой мощности

3. В какой зоне территории мясокомбинатов располагают подъезды для железнодорожного и автомобильного транспорта?

- А) скотобаза
- Б) вспомогательных помещений
- В) производственных помещений

4. К какой группе ассортимента мясных изделий относится корейка?

- А) копчености
- Б) колбасы
- В) полуфабрикаты мясные
- Г) консервы мясорастительные
- Д) мясопродукты сублимационной сушки

5. Совокупность ручных операций по предварительному отделению шкуры с отдельных участков туши называется:

- А) оглушение
- Б) забеловка
- В) нутровка
- Г) распилка
- Д) зачистка

3.3 Вопросы для подготовки к зачету

1. Что такое комплексная оценка качества продукции?
2. Охарактеризуйте значение стандартизации и сертификации в совершенствовании контроля производства, обеспечении выпуска продукции высокого качества?
3. В чем состоит роль метрологии в решении задач повышения качества продукции?
4. Назовите основное оборудование производственных лабораторий, нормативную документацию в области контроля производства и качества продукции?
5. Каковы правила приема животных на перерабатывающих предприятиях?
6. Перечислите основные технологические параметры, контролируемые в цехе убоя и переработки животных?
7. Назовите дефекты первичной переработки животных и птицы и причины их возникновения?
8. Какие факторы определяют показатели качества мяса?
9. Обоснуйте выбор условий и режимов охлаждения и хранения мяса?
10. Назовите основные технологические параметры, контролируемые в процессе холодильной обработки, и используемые приборы.
11. Схема производственного контроля при консервировании шкур.
12. Схема производственного контроля при изготовлении пищевых жиров.
13. Схема производственного контроля при изготовлении кормовой муки и технических жиров.
14. Какие требования предъявляют к качеству сырья и материалов при производстве колбасных изделий и копченостей?
15. Перечислите требования действующей нормативно-технической документации к показателям качества колбасных изделий и копченостей.
16. Перечислите дефекты колбасных изделий и укажите причины их возникновения.
17. Назовите контролируемые этапы технологических процессов производства и хранения колбас и копченостей с указанием методов определения регламентируемых параметров.

18. Перечислите методы определения качества колбасных изделий и копченостей.
19. Назовите требования к качеству сырья, материалов и тары при производстве консервов.
20. Каковы требования действующей нормативно-технической документации к показателям качества консервов?
21. Назовите дефекты консервов и укажите на возможные причины их возникновения.
22. Каковы требования, предъявляемые к качеству сырья и дополнительных материалов, используемых для выработки желатина и клея?
23. Перечислите органолептические, физические и физико-химические характеристики при контроле качества желатина.
24. Расскажите об организации текущего контроля за соблюдением условий и режимных параметров проведения основных этапов технологического процесса производства желатина.
25. Каковы правила входного контроля качества яиц, поступающих для производства яйцепродуктов?
26. Назовите технологические параметры, которые контролируют при производстве и хранении замороженных яйцепродуктов.
27. Укажите контролируемые этапы технологического процесса производства и хранения сухих яйцепродуктов.
28. Изложите требования нормативной документации к качеству мороженых яйцепродуктов.
29. Какие показатели определяют при оценке качества сухих яйцепродуктов?
30. Схема контроля качества заготавливаемого молока, компонентов в процессе их хранения.
31. Требования к организации лаборатории технического и микробиологического контроля.
32. Схема производственного контроля при изготовлении молока питьевого и пастеризованных сливок.
33. Схемы производственного контроля при изготовлении стерилизованных молока и сливок
34. Схема производственного контроля при изготовлении кисломолочных продуктов.
35. Схема производственного контроля при изготовлении творога. Критические точки технологического процесса производства творога.
36. Контроль упаковочных материалов и потребительской тары.
37. Организация и проведение санитарно-гигиенического контроля на предприятиях пищевой промышленности.
38. Контроль режимов мойки, требования и оценка качества мойки и дезинфекции технологического оборудования, тары и упаковочных материалов.
39. Виды учета и отчетности.
40. Задачи использования оперативно-технического учета на производстве.
41. Задачи использования бухгалтерского учета на производстве.
42. Цели и задачи статистического учета и отчетности.
43. Виды предприятий по первичной обработке и переработке мяса.
44. Виды деятельности мясоперерабатывающих предприятий по производству мяса и мясопродуктов.
45. Структура мясоперерабатывающих предприятий.
46. Функциональные связи между цехами и подразделениями мясокомбинатов.
47. Правила приема – сдачи скота и расчетов за него.
48. Правила приема – сдачи молока-сырья.
49. Особенности учета заготовок в мясной промышленности.
50. Сопроводительные и приемные документы на скот, поступивший для переработки на мясокомбинат.

51. Формы и виды документов по учету и отчетности
52. Нормативный расход и выход продуктов.
53. Ассортимент продукции мясоперерабатывающих и молочных предприятий.
54. Формы журналов.
55. Роль технологической документации в повышении качества продукции.
56. Нормативный выход.
57. Информационные потоки, их структура.
58. Технологические инструкции и нормы при холодильном хранении сырья
59. Понятие о безотходной технологии переработки сырья.
60. Основное и вспомогательное производство в структуре пищевых предприятий.