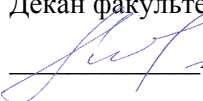


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Солоненко Анна Александровна
Должность: Директор
Дата подписания: 02.05.2024 13:35:44
Уникальный программный ключ:
d9ba9a2cd160ab4af042fb478ab037f8b3050e51

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ

Дмитровский рыбохозяйственный технологический институт (филиал)
Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего образования «Астраханский государственный
технический университет»
(ДРТИ ФГБОУ ВО «АГТУ»)

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета ВО ДРТИ

А.А. Иванова
20 марта 2024 г.

ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ

Ведение производственной и отчетной документации

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Технология продуктов питания и холодильная техника**

Учебный план z_2024_Продукты питания.plx
Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Квалификация **Бакалавр**

Форма обучения **заочная**

Общая трудоемкость **3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану	108	Виды контроля на курсах:
в том числе:		зачеты 5
аудиторные занятия	20	
самостоятельная работа	84	
часов на контроль	4	

Распределение часов дисциплины по курсам

Курс	5		Итого	
	уп	рп		
Лекции	10	10	10	10
Практические	10	10	10	10
Итого ауд.	20	20	20	20
Контактная работа	20	20	20	20
Сам. работа	84	84	84	84
Часы на контроль	4	4	4	4
Итого	108	108	108	108

Программу составил(и):

ктн, Доцент, Стрельченко А.Д. _____

Рецензент(ы):

Квоени, Зав. кафедрой, Чебаков Ю.Т. _____

Рабочая программа дисциплины

Ведение производственной и отчетной документации

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 936)

составлена на основании учебного плана:

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
утвержденного учёным советом вуза от 22.12.2023 протокол № 10.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Технология продуктов питания и холодильная техника

Рабочая программа одобрена:

- На заседании кафедры «Технология продуктов питания и холодильная техника»

Протокол от 13.03.2024 г. № 2

- Учебно-методический совет ДРТИ ФГБОУ ВО «АГТУ»

Протокол № 1 от 18.03.24.

- Родительским комитетом ДРТИ ФГБОУ ВО «АГТУ»

Протокол № 2 от 19.03.24.

- Студенческим советом ДРТИ ФГБОУ ВО «АГТУ»

Протокол № 5 от 19.03.24.

Рабочая программа согласована Дмитровской районной организацией
Московской областной организации общероссийской общественной организации
«Всероссийское общество инвалидов»

Срок действия программы: 2024-2029 уч.г.

Зав. кафедрой Чебаков Ю.Т.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель УМС УГН(С)

13 марта 2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Технология продуктов питания и холодильная техника

Протокол от 13 марта 2024 г. № 2
Зав. кафедрой Чебаков Ю.Т.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель УМС УГН(С)

__ ____ 2025 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры
Технология продуктов питания и холодильная техника

Протокол от ____ 2025 г. № __
Зав. кафедрой Чебаков Ю. Т.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель УМС УГН(С)

__ ____ 2026 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры
Технология продуктов питания и холодильная техника

Протокол от ____ 2026 г. № __
Зав. кафедрой Чебаков Ю. Т.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель УМС УГН(С)

__ ____ 2027 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2027-2028 учебном году на заседании кафедры
Технология продуктов питания и холодильная техника

Протокол от ____ 2027 г. № __
Зав. кафедрой Чебаков Ю. Т.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1	Цель дисциплины состоит сформировать у студентов основы учета затрат на производство, а также контроля за использованием материальных ресурсов и денежных средств.
-----	--

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:	Б1.О.06
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Технология производства
2.1.2	Технология разработки стандартов, технической и нормативной документации
2.1.3	Метрология, стандартизация и сертификация
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Контроль и управление качеством производства
2.2.2	Повышение эффективности пищевого производства
2.2.3	Технология специализированных и функциональных продуктов
2.2.4	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
2.2.5	Преддипломная практика

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**ОПК-5: Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения**

Знать:	
Уровень 1	знать общие вопросы, связанные с нормативной документацией
Уровень 2	знать общие вопросы, связанные с нормативной и технической документацией
Уровень 3	знать общие вопросы, ведения нормативной и технической документации на производстве
Уметь:	
Уровень 1	выполняет разработку нормативной и технической документации, при этом допускает ошибки в последовательности их выполнения, действие выполняется недостаточно осознанно
Уровень 2	выполняет разработку нормативной и технической документации, при этом их выполнения соответствует требованиям, но действие выполняется недостаточно осознанно
Уровень 3	выполняет разработку нормативной и технической документации, при этом их выполнения достаточно хорошо продуманы, действие в целом осознано
Владеть:	
Уровень 1	владеть не всеми необходимыми навыками, при этом имеющийся опыт фрагментарен
Уровень 2	в целом владеть необходимыми навыками и/или иметь опыт
Уровень 3	владеть всеми необходимыми навыками и/или иметь опыт

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	методы технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания; физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящие при производстве продуктов питания; основы технологии производства продуктов питания из сырья животного происхождения; причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания (ПК-2.1)
3.2	Уметь:
3.2.1	составлять характеристику производства; производить обоснованный выбор сырья для производства; составлять технологические схемы производства; выполнять расчет потребности в сырье и материалах; устанавливать режимы хранения и сроки годности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; составлять блок-схемы контроля производства; рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства;. (ОПК- 5.2)
3.3	Владеть:
3.3.1	навыками анализа сырьевой базы и выбора сырья для производства; определения потребности в основном и дополнительном сырье; работы с нормативной и технической документацией; разработки предложений по интенсификации процессов; расчета нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии); оформления изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства. (ОПК- 5.3)

3.3.2	навыками организации входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания для организации и повышения эффективности технологического процесса производства; режимов хранения сырья и готовой продукции, выполнения контроля технологических параметров и режимов производства; внедрения систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства; разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля. (ПК-2.3)
-------	--

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте пакт.	Примечание
	Раздел 1.						
1.1	Сущность и задачи производственного учета /Лек/	5	2	ОПК-5	1-3		
1.2	Расчет расхода основного сырья и нитрита натрия в соответствии с заданным ассортиментом /Пр/	5	2	ОПК-5	1-3		
1.3	Подготовка к семинару /Ср/	5	21	ОПК-5	1-3		
1.4	Система производственного учета продукции на перерабатывающих предприятиях /Лек/	5	2	ОПК-5	1-3		
1.5	Материальный учет и отчетность на складе готовой продукции /Пр/	5	4	ОПК-5	1-3		
1.6	Подготовка к семинару /Ср/	5	21	ОПК-5	1-3		
1.7	Формирования производственных затрат в структуре предприятия	5	4	ОПК-5	1-3		
1.8	Подготовка к семинару /Ср/	5	21	ОПК-5	1-3		
1.9	Оформление термического журнала по тепловой обработке мясопродуктов и учет выходов готовой продукции	5	2	ОПК-5	1-3		
1.10	Подготовка к семинару /Ср/	5	21	ОПК-5	1-3		
1.11	Составление ведомости разделки туш свиней, крупного и мелкого рогатого скота после убоя, полутуш говядины и свинины /Пр/	5	2	ОПК-5	1-3		
1.12	Документы, применяемые при производственном учете /Лек/	5	2	ОПК-5	1-3		

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

1. Сущность и задачи производственного учета
2. Современные концепции и принципы организации производственного учета, применяемые на предприятиях мясной отрасли.
3. Виды учета (бухгалтерский, финансовый, производственный).
4. Этапы системы учетных работ.
5. Учет скота и птицы на базе предубойного содержания
6. Учет продукции мясо-жирового производства
7. Учет технических фабрикатов
8. Система учета продукции колбасного цеха
9. Система учета продукции консервного производства
10. Особенности учета на птицеперерабатывающем предприятии
11. Особенности учета мясных полуфабрикатов
12. Особенности производственного учета на складах
13. Учет потерь и документооборот на холодильнике
14. Учет сырья и материалов
15. Учет отходов, вспомогательных материалов, производственных потерь
16. Учет внутреннего брака и внешнего брака
17. Передельно-пооперационные и попередельные нормы материальных затрат
18. Затраты, характеризующие снабженческо-заготовительную деятельность по функциональному назначению.
19. Затраты по сфере возникновения и способу отнесения на себестоимость отношению к объему закупок объекта калькуляции.
20. Затраты, характеризующие снабженческо-заготовительную деятельность по целесообразности совершения признаку полноты включения в себестоимость закупок.
21. Учет выпуска и реализации готовой продукции

22. Документальное оформление операций по движению готовой продукции
23. Учет расходов на продажу
24. Ведомость сводного учета затрат на производство
25. Методы учета затрат
26. Виды калькуляции и определение себестоимости единицы продукции и всего выпуска
27. Материальный баланс сырья и полуфабрикатов.
28. Материальный баланс готовой продукции по предприятию
29. Условия и документы, необходимые для открытия колбасного цеха
30. Схема документооборота форм первичного учета в производстве

5.2. Темы письменных работ

1. Мясное сырье как объект профессиональной деятельности технолога.
2. Гидробионты как объект профессиональной деятельности технолога.
3. Технологические приемы, операции, процессы в технологии продуктов питания из животного сырья.
4. Основные направления научно-исследовательской работы студента в области пищевых технологий
5. Виды основополагающих нормативных документов, регламентирующих деятельность технолога как объект профессиональной деятельности бакалавра.
6. Понятие «качество и безопасность пищевой продукции из сырья животного происхождения» как объекты профессиональной деятельности бакалавра.
7. Структура предприятия. Понятие участка, цеха, основного и вспомогательных производств. Степень подчиненности.
8. Технологический процесс. Рабочее время и производственный цикл.

5.3. Фонд оценочных средств

Типовые вопросы для выполнения контрольной работы

Тема 1.

1. Сущность и задачи производственного учета
2. Современные концепции и принципы организации производственного учета, применяемые на предприятиях мясной отрасли.
3. Виды учета (бухгалтерский, финансовый, производственный).
4. Этапы системы учетных работ.

Тема 2

1. Учет скота и птицы на базе предубойного содержания
2. Учет продукции мясо-жирового производства
3. Учет технических фабрикатов
4. Система учета продукции колбасного цеха
5. Система учета продукции консервного производства
6. Особенности учета на птицеперерабатывающем предприятии
7. Особенности учета мясных полуфабрикатов
8. Особенности производственного учета на складах
9. Учет потерь и документооборот на холодильнике

Тема 3

1. Учет сырья и материалов
2. Учет отходов, вспомогательных материалов, производственных потерь
3. Учет внутреннего брака и внешнего брака
4. Передельно-пооперационные и попередельные нормы материальных затрат

Тема 4

1. Затраты, характеризующие снабженческо-заготовительную деятельность по функциональному назначению.
2. Затраты по сфере возникновения и способу отнесения на себестоимость отношению к объему закупок объекта калькуляции.
3. Затраты, характеризующие снабженческо-заготовительную деятельность по целесообразности совершения признаку полноты включения в себестоимость закупок.

Тема 5

1. Учет выпуска и реализации готовой продукции
2. Документальное оформление операций по движению готовой продукции
3. Учет расходов на продажу
4. Ведомость сводного учета затрат на производство
5. Методы учета затрат
6. Виды калькуляции и определение себестоимости единицы продукции и всего выпуска

Тема 6

1. Материальный баланс сырья и полуфабрикатов.
2. Материальный баланс готовой продукции по предприятию
3. Условия и документы, необходимые для открытия колбасного цеха
4. Особенности колбасного производства, влияющие на производственный учет.
5. Схема документооборота форм первичного учета в колбасном производстве

Вопрос	Варианты ответов	Правильный ответ
1. Фонд документов пищевой промышленности включает _ _____ _____ документации		нормативные и технические
2. Технические регламенты, государственные и межгосударственные (региональные) стандарты на продукцию вида общих технических условий и технических условий; отраслевые стандарты на продукцию; государственные и межгосударственные стандарты на методы анализа относятся к _____ документам		нормативным
3. _____-нормативный документ, устанавливающий обязательные требования к товарам, распространяющимся на территории Таможенного союза.		Технический регламент
4. Какие страны входят Таможенный союз стран ЕАЭС		Россия, Беларусь, Казахстан, Армения, Киргизия
5. _____- это документ, устанавливающий требования к качеству конкретного наименования продукции (услуги) или группы однородной продукции.		Технические условия
6. _____-это документ, устанавливающий порядок и правила обработки сырья или изготовления продукции.		Техническая инструкция
7 _____- это документ, содержащий нормированную раскладку всех видов сырья и полуфабрикатов для производства установленной единицы готовой продукции.		Рецептура
8. _____-это товарно-материальные ценности, являющиеся предметами труда, на которые направлен человеческий труд с целью получения готовой продукции.		Производственные запасы
9. _____-это результат законченного производственного процесса предприятия, материализованный в виде выработанных изделий, выполненных работ и оказанных услуг силами основного или вспомогательного производства.		Готовая продукция
10. Процедура, посредством которой третья сторона дает письменную гарантию, что услуга соответствует заданным требованиям		Сертификация
11. Нормативный документ, который утверждается международной организацией по стандартизации		Международный стандарт

12. Обозначение технических условий		ТУ
13. Знак соответствия продукции требованиям технических регламентов, применяемый для информации потребителя		Знак обращения на рынке
14. Документ, в котором устанавливаются характеристики продукции		стандарт
15. Документ, разрабатываемый на видоизмененную продукцию и утверждаемый организацией		Стандарт организаций (СТО)
16. Обозначение стандарт организаций		СТО
17. Результат процесса производства		Продукция
18. Совокупность характеристик объекта, относящихся к его способности удовлетворить установленные и предполагаемые потребности		Качество
19. Документ, удостоверяющий соответствие выпускаемой в обращение продукции требованиям технических регламентов		Декларация о соответствии
20. Деятельность, включающая проведение измерений, экспертизы, испытаний или оценки одной или нескольких характеристик (с целью калибровки) объекта и сравнение полученных результатов с установленными требованиями для определения, достигнуто ли соответствие по каждой из этих характеристик		Контроль
21. Соперничество между отдельными лицами или хозяйственными единицами, заинтересованными в достижении одной и той же цели.		конкуренция
22. Свойство продукции, согласно которому она соответствует государственному стандарту, содержащему требования по обеспечению безопасности жизни, здоровья или имущества граждан, охраны окружающей среды		Безопасность
23. Технологическая инструкция относится к _____ документам		техническим документам;
24. Рецептура относится к _____ документам		техническим документам.
25. Национальный стандарт относится к _____ документам		нормативным документам;

26. _____ продукция выпущенная из производства и сданная на склад;		готовая
27. Свойство изделия сохранять заданные функции, сохраняя свои эксплуатационные показатели в заданных пределах в течение требуемого промежутка времени		надежность
28 Качество + Цена + Обслуживание.		конкурентоспособность
29. Какой метод основан на определении показателей с помощью органов чувств человека		органолептический
30. Качество товара зависит от комплекса присущих ему физических, химических и ... свойств		Микробиологических
31. Действующие нормативные документы в пищевой промышленности?	а) стандарт на продукцию (ГОСТ, ГОСТ Р, ОСТ) или технический документ на продукцию (ТУ). б) рецептура; в) технические регламенты; г) приказы	а) стандарт на продукцию (ГОСТ, ГОСТ Р, ОСТ) или технический документ на продукцию (ТУ).
32. Система документации, созданная по единым правилам и требованиям, – это:	а) унифицированная система документации; б) ЕГСД; в) ГОСТ; г) ГОСТ Р	а) унифицированная система документации;
33. Система документации – это:	а) совокупность взаимосвязанных документов, применяемых в определённой сфере деятельности; б) совокупность всех документов, отвечающих требованиям ГОСТ; в) совокупность всех документов, созданная в соответствии с ЕГСД. г) совокупность всех документов, отвечающих требованиям ТР	а) совокупность взаимосвязанных документов, применяемых в определённой сфере деятельности;
34. Технологическая инструкция - это документ:	а) документ, устанавливающий порядок и правила обработки сырья или изготовления продукции.; б) документ, устанавливающий пределы обработки сырья или изготовления продукции. в) документ, устанавливающий требования к качеству конкретного наименования продукции (услуги) или группы однородной продукции.; г) документ, устанавливающий рекомендации к качеству конкретного наименования продукции (услуги).	а) документ, устанавливающий порядок и правила обработки сырья или изготовления продукции.
35. Технические условия - это	а) документ, устанавливающий требования к качеству конкретного наименования продукции (услуги) или группы однородной продукции.; б) документ, устанавливающий порядок и правила обработки сырья или изготовления	а) документ, устанавливающий требования к качеству конкретного наименования продукции (услуги) или группы однородной продукции.
	продукции.; в) документ, устанавливающий пределы обработки сырья или изготовления продукции.	

36. К органолептическим показателям относятся:	а) внешний вид, консистенция, запах, вкус, состав, степень свежести; б) плесневение, гниение, брожение; в) вкус, цвет, запах, влажность, температура г) все варианты верны.	а) внешний вид, консистенция, запах, вкус, состав, степень свежести
37. Чем регламентируется наименование вида документа, создаваемого организацией?:	а) ГОСТом; б) уставом или положением об организации; в) инструкциями по документированному обеспечению управления; г) приказами.	б) уставом или положением об организации;
38. Каким образом должна выглядеть дата документа?	а) в виде: день, месяц, год; б) в виде: месяц, год; в) в виде: время, день, месяц, год; г) все варианты возможны.	а) в виде: день, месяц, год;
39. Каким образом выглядит дата документа согласно международной классификации?	а) в последовательности: год, месяц, день; б) в виде: день, месяц, год. в) в виде: месяц, день, год; г) все варианты возможны.	а) в последовательности: год, месяц, день;
40. Из чего состоит регистрационный номер документа?	а) из порядкового номера, который может быть дополнен по усмотрению организации; б) только из порядкового номера документа; в) из индекса дела, в которое подшивается документ; г) все варианты возможны.	а) из порядкового номера, который может быть дополнен по усмотрению организации.
41. Документ, принятый международным договором, устанавливающий обязательные для применения и использования требования к объектам технического регулирования – это:	а) свод правил б) технический регламент в) национальный стандарт г) стандарт организаций.	б) технический регламент
42. Технический регламент – это документ, устанавливающий к объекту требования:	а) обязательные для применения ; б) для добровольного использования; в) по техническому регулированию; г) нет правильного варианта.	а) обязательные для применения
43. Как называется документ, удостоверяющий соответствие объектов требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров?	а) сертификат соответствия; б) патент; в) стандарт;	а) сертификат соответствия

44. Как называются (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании») работы по установлению тождественности характеристик продукции ее существенным признакам?	а) прослеживаемость продукции; б) идентификация продукции; в) техническое регулирование; г) изучение продукции.	б) идентификация продукции
45. Для чего на производстве существует техническая документация?	а) для учёта; б) необходимо иметь представление, как будет выглядеть изделие, как и чем его производить; в) для того чтобы иметь в архиве отчёт о проделанной работе г) для получения прибыли.	б) Необходимо иметь представление, как будет выглядеть изделие, как и чем его производить
46. Технологическая документация это – ...	а) вырезки из газет; б) докладные и объяснительные; в) набор графических и текстовых документов; г) различного рода приказы.	в) набор графических и текстовых документов
47. Когда используют технологическую документацию?	а) при изготовлении; б) при использовании; в) при отгрузке; г) при проектировании.	а) При изготовлении
48. Что задаёт техническая документация?	а) домашнее задание; б) примерные вопросы при получении продукции на складе; в) весь технологический процесс производства: получения, изготовления, использования, ремонта; г) параметры производства.	в) Весь технологический процесс производства: получения, изготовления, использования, ремонта
49. Что представляет собой знак обращения на рынке?	а) торговую марку; б) документ, удостоверяющий соответствие выпускаемой в обращение продукции требованиям потребителей. в) обозначение, служащее для информирования приобретателей о соответствии объекта сертификации требованиям системы добровольной сертификации или национальному стандарту; г) маркировка товара.	в) Обозначение, служащее для информирования приобретателей о соответствии объекта сертификации требованиям системы добровольной сертификации или национальному стандарту.
50. Что представляет собой знак соответствия?	а) документ, удостоверяющий соответствие выпускаемой в обращение продукции требованиям потребителей; б) обозначение, служащее для информирования приобретателей о соответствии выпускаемой в обращение продукции требованиям технических регламентов; в) обозначение, служащее для информирования приобретателей о соответствии объекта сертификации требованиям системы добровольной сертификации или национальному стандарту; г) маркировка товара.	в) Обозначение, служащее для информирования приобретателей о соответствии объекта сертификации требованиям системы добровольной сертификации или национальному стандарту.
51. Как называется документ, удостоверяющий соответствие объектов требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров?	а) сертификат соответствия; б) декларация; в) стандарт; г) ветеринарное заключение.	а) Сертификат соответствия.

<p>52. Как в соответствии с Федеральным законом «О техническом ре-гулировании» называется стандарт, утвержденный национальным органом Российской Федерации по стандартизации?</p>	<p>а) международный стандарт; б) технический регламент; в) межгосударственный стандарт; г) национальный стандарт.</p>	<p>г) Национальный стандарт.</p>
<p>53. Что представляет собой процесс?</p>	<p>а) совокупность взаимосвязанных и взаимодействующих видов деятельности, преобразующих «входы» в «выходы». б) Последовательная смена состояний развития чего-либо. в) Непрерывное выполнение комплекса определенных взаимосвя-занных между собой видов деятельности и общих функций управления г) путь от приемки сырья до реализации.</p>	<p>а) совокупность взаимосвязанных и взаимодействующих видов деятельности, преобразующих «входы» в «выходы».</p>
<p>54. Что представляет собой декларация о соответствии?</p>	<p>а) документ, удостоверяющий соответствие выпускаемой в обра-щение продукции требованиям технических регламентов; б) документ, удостоверяющий соответствие выпускаемой в обращение продукции требованиям потребителей; г) документ, удостоверяющий соответствие экономической устойчивости изготавливающего продукцию предприятия.</p>	<p>а) Документ, удостоверяющий соответствие выпускаемой в обращение продукции требованиям технических регламентов.</p>
<p>55. Как называется (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании») состояние, при котором отсутствует недо-пустимый риск, связанный с причинением вреда жизни или здоровью граждан, имуществу физических или юридических лиц, государствен-ному или муниципальному имуществу, окружающей среде, жизни или здоровью животных и растений?</p>	<p>а) безопасность продукции (процессов); б) безотказность; в) шанс; г) вероятность.</p>	<p>а)Безопасность продукции (процессов).</p>
<p>56. Знак обращения на рынке -</p>	<p>а) обозначение, служащее для информирования приобретателей о соответствии выпускаемой в обращение продукции требованиям технических регламентов б) обозначение, служащее для информирования приобретателей о соответствии выпускаемой в обращение продукции требованиям технических регламентов и национальных стандартов в) обозначение, служащее для информирования приобретателей о соответствии объекта сертификации требованиям системы добровольной сертификации или г) прямое или косвенное определение соблюдения</p>	<p>б. обозначение, служащее для информирования приобретателей о соответствии выпускаемой в обращение продукции требованиям технических регламентов и национальных стандартов</p>

5.4. Перечень видов оценочных средств

Опрос - фронтальная форма контроля, представляющая собой ответы на вопросы преподавателя в устной форме.
Контрольная работа - письменная работа обучающегося, направленная на решение задач или заданий, требующих поиска обоснованного ответа.

Тест - система формализованных заданий, по результатам выполнения которых можно судить об уровне развития определённых качеств испытуемого, а также о его знаниях, умениях и навыках.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

- 6.1.1 Елисеева, Л. И. Производственный учет на перерабатывающих предприятиях : учебное пособие / Л. И. Елисеева. — Якутск : АГАТУ, 2022. — 59 с. — ISBN 978-5-91441-381-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/318638>.
- 6.1.2 Ветеринарно-санитарный производственный контроль качества на перерабатывающих предприятиях : учебное пособие / составители А. Х. Волков [и др.]. — Казань : КГАВМ им. Баумана, 2015. — 96 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123335>
- 6.1.3 Елисеева, Л. И. Практикум по производственному контролю и учету на перерабатывающих предприятиях : учебное пособие / Л. И. Елисеева. — Якутск : АГАТУ, 2022. — 59 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/284498>.

6.3.1 Перечень программного обеспечения

- 6.3.1.1 1С:Предприятие 8.0. Комплект для обучения в высших и средних учебных заведениях
- 6.3.1.2 ABBYY FineReader 8.0 Corporate Edition Система оптического распознавания текста
- 6.3.1.3 STDU Viewer Программа для просмотра электронных документов
- 6.3.1.4 Google Chrome, Опера Браузер
- 6.3.1.5 Windows NT Графические, интерактивные, многозадачные оперативные системы корпорации Microsoft
- 6.3.1.6 Dr.Web Антивирусные программные продукты
- 6.3.1.7 Microsoft Office Приложения – офисные редакторы для работы с текстовыми документами, электронными
- 6.3.1.8 Moodle Образовательный портал ДРТИ ФГБОУ ВО «АГТУ»
- 6.3.1.9 7-zip Архиватор

6.3.2 Перечень информационных справочных систем

- 6.3.2.1 ЭБС «Лань» (коллекции «Информатика – Издательство Лань», «Химия – Издательство Лань», «Инженерно-технические науки – Издательство Лань», «Теоретическая механика – Издательство Лань») www.e.lanbook.com
- 6.3.2.2 ЭБС «Юрайт» www.urait.ru
- 6.3.2.3 ЭБС «Университетская библиотека онлайн» <https://biblioclub.ru>
- 6.3.2.4 Цифровой образовательный ресурс IPRsmart (ЭБС IPRBOOKSHOP.RU) (версия премиум) www.iprbookshop.ru
- 6.3.2.5 ЭБС «Лань» (каталог ЭБС – перечень ВКР, содержащий наименования ВКР, авторов и иные характеристики ВКР в ЭБС) www.e.lanbook.com
- 6.3.2.6 Электронно - образовательный ресурс для иностранных студентов «Русский как иностранный» (Коллекции: Издательство «Златоуст». Русский язык. Литература; Издательство «Русский язык. Курсы» Коллекция № 1. Русский язык как иностранный.) www.ros-edu.ru; www.iprbookshop.ru
- 6.3.2.7 ЭБС «Рыбхозооэкономическое образование» <http://lib.klgtu.ru/jirbis2/>
- 6.3.2.8 Образовательный портал Moodle

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

- 7.1 Стул – 23 шт.

7.2	Рабочее место преподавателя:
7.3	Стол преподавателя – 1 шт.
7.4	Стул преподавателя – 1 шт.
7.5	Стеллаж встроенный – 2 шт.
7.6	Доска меловая на 3 створки – 1 шт.
7.7	Плакаты – 4 шт.
7.8	Розетки – 2 шт. по 2 гнезда.
7.9	Светильники – 9 шт. по 2 лампы.
7.10	Выключатель – 1 шт. на 2 тумблера.
7.11	Вешалка – 1 шт.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Стрельченко А.Д. Методические указания по самостоятельной работе по дисциплине «Ведение производственной и отчетной документации» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения [Электронный ресурс] – Рыбное, 2021. Режим доступа: <http://портал.дрти.рф/>

Стрельченко А.Д. Методические указания по практическим занятиям по дисциплине «Ведение производственной и отчетной документации» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения [Электронный ресурс] – Рыбное, 2021. Режим доступа: <http://портал.дрти.рф/>

Особенности реализации РПД при наличии в контингенте обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по зрению

В Университете в рамках создания безбарьерной образовательной среды для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по зрению организованы информационные указатели с использованием тактильного шрифта по системе Брайля. Сайт Института имеет версию для слабовидящих.

1. Реализация РПД может осуществляться с использованием дистанционных технологий.
2. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля) могут быть представлены в аудиоформате.
3. Форма проведения промежуточной аттестации по дисциплине устанавливается для обучающихся с ОВЗ с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).
4. При проведении промежуточного контроля обучающемуся при необходимости предоставляется ассистент.
5. При проведении промежуточного и текущего контроля с использованием ассистивных средств обучающемуся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Особенности реализации РПД при наличии в контингенте обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по слуху

1. Реализация РПД может осуществляться с использованием дистанционных технологий.
2. При проведении практических (лабораторных) занятий производится дублирование звуковой справочной информации визуальной.
3. Форма проведения промежуточной аттестации по дисциплине устанавливается для обучающихся с ОВЗ с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).
4. При проведении промежуточного контроля обучающемуся при необходимости предоставляется ассистент.
5. При проведении промежуточного и текущего контроля с использованием ассистивных средств обучающемуся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Особенности реализации РПД при наличии в контингенте обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата

В Институте в рамках создания безбарьерной образовательной среды для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, корпуса, в которых реализуется образовательная деятельность, укомплектованы необходимым оборудованием для облегчения доступа в аудитории и обслуживающие помещения.

1. Реализация РПД может осуществляться с использованием дистанционных технологий.
2. При проведении практических (лабораторных) занятий обеспечивается возможность освоения практических навыков обучающимся с ОВЗ с учетом его индивидуальных физических возможностей.
3. Форма проведения промежуточной аттестации по дисциплине устанавливается для обучающихся с ОВЗ с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).
4. При проведении промежуточного контроля обучающемуся при необходимости предоставляется ассистент.