

1  
1

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Ярославская государственная сельскохозяйственная академия»



УТВЕРЖДАЮ  
Первый проректор  
ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА,  
В.В. Морозов  
«28» августа 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Б1.В.ДВ.02.01 Производственный учет и отчетность в молочной и мясо-  
перерабатывающей промышленности**

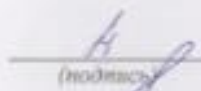
Код и направление подготовки	<u>35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</u>
Направленность (профиль)	<u>Предпринимательство в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции</u>
Квалификации	бакалавр
Форма обучения	очная
Год начала подготовки	2019
Факультет	технологический
Выпускающая кафедра	Биотехнология
Кафедра-разработчик	Биотехнология
Объем дисциплины, ч. / з.е.	144/4
Форма контроля (промежуточная аттестация)	зачет

Ярославль 2020 г.

При разработке рабочей программы дисциплины (далее – РПД) Производственный учет и отчетность в молочной и мясоперерабатывающей промышленности в основу положены:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации «17» июля 2017 г. № 669;
2. Учебный план по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» (профиль) «Предпринимательство в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции» одобрены Ученым советом ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА «5» марта 2019 г. Протокол № 2. Период обучения: 2019 - 2023 гг.

Преподаватели-разработчики

  
(подпись)

\_\_\_\_\_ (учёная степень, звание)

Мельникова Л.Э.

  
(подпись)

\_\_\_\_\_ (учёная степень, звание)

Горнич Е.А.

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции 25 августа 2020 г. Протокол № 17.

И.о. заведующего кафедрой

  
(подпись)

\_\_\_\_\_ к.с.-х.н., доцент  
(учёная степень, звание)

Сенченко М.А.

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании учебно-методической комиссии технологического факультета 27 августа 2020 г. Протокол № 11.

Председатель учебно-методической комиссии технологического факультета

  
(подпись)

\_\_\_\_\_ (учёная степень, звание)

Зубарева Т.Г.

СОГЛАСОВАНО:

Отдел комплектования библиотеки

  
(подпись)

  
(Фамилия И.О.)

Декан технологического факультета

  
(подпись)

\_\_\_\_\_ к.с.-х.н.  
(учёная степень, звание)

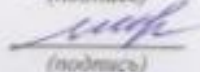
Бушкарева А.С.

Руководитель образовательной программы

  
(подпись)

\_\_\_\_\_ к.с.-х.н., доцент Сенченко М.А.  
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

Заведующий выпускающей кафедрой

  
(подпись)

\_\_\_\_\_ к.с.-х.н., доцент Сенченко М.А.  
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

## СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

№ раз-дела	Наименование раздела (подраздела)	Стр.
1	Цель и задачи освоения дисциплины	5
2	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	5
2.1	Универсальные компетенции и индикаторы их достижения	6
2.2	Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения	6
2.3	Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения	6
2.3.1	Профессиональные стандарты, соответствующие профессиональной деятельности выпускников	7
2.3.2	Перечень обобщенных трудовых функций и трудовых функций, установленных профессиональным стандартом, к выполнению которых готовится выпускник	7
2.3.3	Профессиональные компетенции, определяемые самостоятельно (ПКОС) образовательной организацией и индикаторы их достижения	8
3	Место дисциплины в структуре образовательной программы	9
4	Структура дисциплины и распределение её трудоёмкости (на одного обучающегося)	9
5	Содержание дисциплины	10
5.1	Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	10
5.2	Разделы дисциплины по видам аудиторной (контактной) работы и формы контроля	10
5.3	Лабораторные работы	11
6	Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине	14
6.1	Виды самостоятельной работы обучающихся	14
6.2	Методические указания (для самостоятельной работы)	14
7	Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине	15
7.1	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ВО	16
7.2	Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания	16
7.3	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы	20
7.3.1	Типовые задания для проведения текущего контроля и рубежного тестирования	20
7.3.2	Типовые задания для проведения промежуточной аттестации (зачета, зачета с оценкой, защиты курсовой работы (проекта), экзамена)	25
7.4	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций	28
8	Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	30
8.1	Основная учебная литература	30
8.2	Дополнительная учебная литература	30
9	Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»	30
9.1	Перечень электронно-библиотечных систем	30
9.2	Перечень рекомендуемых интернет-сайтов по дисциплине	31
10	Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	32

11	Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	32
11.1	Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения учебного процесса	32
11.2	Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	33
11.3	Доступ к сети интернет	33
12	Материально-техническое обеспечение обучения по дисциплине	34
12.1	Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности	34
13	Организация образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	36
	Приложения	37
	Приложение 1. Лист дополнений и изменений к рабочей программе дисциплины	37
	Приложение 2 Аннотация рабочей программы дисциплины	40

## 1 Цель и задачи освоения дисциплины

**Целью** изучения дисциплины «Производственный учет и отчетность в молочной и мясоперерабатывающей промышленности» приобретения знаний и навыков осуществление производственного учета и ведения отчётности на предприятиях молочной и мясоперерабатывающей промышленности.

### **Задачи:**

1. сформировать у обучающихся знания о современных тенденциях и приоритетны направления развития молочной и мясной отрасли в организации производственных процессов и рациональном использовании их сырьевых ресурсов; методах расчета основных технологических процессов и экономических показателей производства; видах первичной учетной документации и документации, используемой в ходе производственного цикла; принципы и правила, нормативную и отчетную документацию производственного учета при хранении и переработке продукции на перерабатывающих предприятиях.

2. Научить обучающихся самостоятельно:

- разрабатывать основные нормы расхода сырья и вспомогательных материалов, анализировать и выполнять расчеты массы сырья, готовой продукции, вспомогательных материалов и баланса производства для выработки стандартной продукции;

- осуществлять контроль материальных потоков производства;

- вести количественный учет показателей сырья и готовой продукции при выработке молочных и мясных продуктов.

3. Сформировать у обучающихся навыки:

- организации эффективного производства на основе современных методов учета и контроля сырья;

- расчета технологических процессов переработки мяса и молока;

- работы с учетно-отчетной документацией по учету прихода, расхода, движения, хранения сырья и готовой продукции на предприятиях по переработке молока и мяса.

## **2 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

Изучение данной дисциплины (модуля) направлено на формирование у обучающихся следующих профессиональных компетенций (*ПКОС-12.1; ПКОС-15.1*):

## 2.1 Универсальные компетенции и индикаторы их достижения

Не предусмотрено учебным планом

## 2.2 Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Не предусмотрено учебным планом

## 2.3 Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Профессиональные компетенции, установленные программой бакалавриата, сформированы на основе профессионального стандарта, соответствующего профессиональной деятельности выпускников, на основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного и зарубежного опыта, проведения консультаций с ведущими работодателями.

В связи с отсутствием примерной основной образовательной программы, включенной в реестр ПООП, Академией в образовательную программу не включены обязательные профессиональные компетенции выпускников (ПКО) и (или) рекомендуемые профессиональные компетенции.

### 2.3.1 Профессиональные стандарты, соответствующие профессиональной деятельности выпускников

<b>Область профессиональной деятельности</b>	
- 01 Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции);	
- 13 Сельское хозяйство (в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства).	
<b>Код профессионального стандарта</b>	<b>Наименование профессионального стандарта</b>
13.017	Профессиональный стандарт «Агроном», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 июля 2018 г. № 454н(зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 27 июля 2018 г., регистрационный № 51709)
468	Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. N 281н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 2 июня 2015 г. N, регистрационный 37510)

### 2.3.2 Перечень обобщенных трудовых функций и трудовых функций, установленных профессиональным стандартом, к выполнению которых готовится выпускник

Обобщённые трудовые функции			Трудовые функции		
Код	Наименование	Уровень квалификации	Наименование	Код	Уровень (подуровень) квалификации
<i>Профессиональный стандарт «Агроном»</i>					
В	Организация производства продукции растениеводства	6	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства	В/01.6	6
			Организация испытаний селекционных достижений	В/02.6	6
<i>Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания»</i>					
В	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	6	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	В/01.6	6
			Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	В/03.6	6

### 2.3.3 Профессиональные компетенции, определяемые самостоятельно (ПКОС – 12.1, 15.1) образовательной организацией и индикаторы их достижения

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
		знать	уметь	владеть
ПКОС-12	Способен принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях	ПКОС-12.1 Принимает управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях		
		современные тенденции и приоритетные направления развития молочной и мясной отрасли в организации производственных процессов и рациональном использовании их сырьевых ресурсов; методы расчета основных технологических процессов и эконо-	разрабатывать основные нормы расхода сырья и вспомогательных материалов, анализировать и выполнять расчеты массы сырья, готовой продукции, вспомогательных материалов и баланса производства для выработки стандартной продукции; осуществлять контроль материальных	навыками приемами организации эффективного производства на основе современных методов учета и контроля сырья; – знаниями расчета технологических процессов переработки

		мических показателей производства; виды первичной учетной документации и документации, используемой в ходе производственного цикла	потоков производства; вести количественный учет показателей сырья и готовой продукции при выработке молочных и мясных продуктов	мяса	
<i>ПКОС-15</i>	Способен организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции	ПКОС-15.1 Организует хранение и переработку сельскохозяйственной продукции	Принципы и правила, нормативную и отчетную документацию производственного учета при хранении и переработке продукции на с/х предприятиях	Пользоваться и заполнять учет-отчетную документацию по учету прихода, расхода, движения, хранения сырья и готовой продукции на с/х предприятиях	Навыками работы с учетно-отчетной документацией по учету прихода, расхода, движения, хранения сырья и готовой продукции на с/х предприятиях

### 3 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Производственный учет и отчетность в молочной и мясоперерабатывающей промышленности» относится к Б1.В.ДВ.02.01 дисциплинам по выбору вариативной части, формируемая участниками образовательных отношений

### 4 Структура дисциплины и распределение её трудоёмкости (на одного обучающегося)

Вид учебной работы	Всего	За 8 семестр
	часов	часов
<b>1. Контактная работа при проведении учебных занятий, всего (Лек + Лаб + Пр + КСР)*</b>	<b>37,1</b>	<b>37,1</b>
в том числе:		
Лекционные занятия (Лек)	18	18
Лабораторные занятия (Лаб)	-	-
Практические занятия (Пр)	18	18
Проведение консультаций по учебной дисциплине (КСР)	0,9	0,9
<b>2. Самостоятельная работа, всего (СР + контроль)*</b>	<b>70,9</b>	<b>70,9</b>
в том числе:		
Самостоятельная работа при выполнении расчетно-графической работы, типового расчета, реферата, контрольной работы, эссе и др.	-	-
Самостоятельная работа при выполнении курсовой работы (проекта)	-	-
Самостоятельная работа при подготовке к экзамену	-	-
Самостоятельная работа при подготовке к зачету	-	-
Прочие виды самостоятельной работы (подготовка к лекциям, лабораторным, практическим занятиям)	70,9	70,9



<b>3. Контактная работа при проведении промежуточной аттестации, всего</b>	-	-
Групповые консультации перед экзаменом и сдача экзамена по дисциплине (Кэ)*	-	-
Сдача зачета по дисциплине (К)*	<b>0,2</b>	<b>0,2</b>
Защита курсовой работы (проекта) (К)*	-	-
<b>Общая трудоёмкость дисциплины в часах:</b>	<b>108</b>	<b>108</b>
<b>Общая трудоёмкость дисциплины в зачётных единицах:</b>	<b>3</b>	<b>3</b>

\* Лек, Лаб, Пр, КСР, К, СР, Кэ, контроль – условные обозначения видов учебной работы в соответствии с учебным планом

## 5 Содержание дисциплины

### 5.1 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

№ раздела	Название раздела дисциплины (модуля)	Виды учебной работы и их трудоемкость, часы						
		Контактная работа при проведении учебных занятий				Самостоятельная работа		Всего часов
		Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контроль	
1	Введение	2	-	-	0,1	0,9	-	3
2	Организация входного контроля сырья на предприятиях по переработке молока	2	-	2	0,1	10	-	14,1
3	Производственный учет и отчетность в молокоперерабатывающей промышленности с использованием материального баланса по жиру	2	-	4	0,1	10	-	16,1
4	Производственный учет и отчетность в молокоперерабатывающей промышленности с использованием норм расхода молока базисной жирности	2	-	2	0,1	10	-	14,1
5	Организация входного контроля сырья на мясоперерабатывающем предприятии	2	-	2	0,1	10	-	14,1
6	Производственный учет и отчетность при хранении мясосырья и подготовки его к переработке	2	-	4	0,1	10	-	16,1
7	Производственный учет и отчетность в колбасном производстве	4	-	2	0,2	10	-	16,2
8	Производственный учет и отчетность вторичного сырья при переработке мяса	2	-	2	0,1	10	-	14,1
	<b>Промежуточная аттестация: (зачет, экзамен)</b>	-	-	-	-	-	-	0,2
	<b>Итого по дисциплине (модулю):</b>	18	-	18	0,9	70,9	-	108

## 5.2 Разделы дисциплины по видам аудиторной (контактной) работы и формы контроля

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Виды учебной деятельности, включая самостоятельную работу студентов (в часах)			Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра)*
			Л	ЛР	ПЗ	
1	2	3	4	5	6	9
1	8	Введение	2		-	ВК
2	8	Организация входного контроля сырья на предприятиях по переработке молока и мяса	2		2	ЗПР
3	8	Производственный учет и отчетность в молокоперерабатывающей промышленности с использованием материального баланса по жиру	4		4	ЗПР
4	8	Производственный учет и отчетность в молокоперерабатывающей промышленности с использованием норм расхода молока базисной жирности	2		2	ЗПР
5	8	Организация входного контроля сырья на мясоперерабатывающем предприятии	2		2	ЗПР
6	8	Производственный учет и отчетность при хранении <u>мясосырья и подготовки его к переработке</u>	2		4	ЗПР
7	8	Производственный учет и отчетность в колбасном производстве	2		2	ЗПР
8	8	Производственный учет и отчетность вторичного сырья при переработке мяса	2		2	ЗПР, Т
<b>ИТОГО:</b>			<b>18</b>	<b>-</b>	<b>18</b>	<b>-</b>

## 5.3 Практические работы

№ ПР	Наименование раздела	Тема практического занятия	Содержание практического занятия (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Количество часов
1	Введение	-	-	-
2	Организация входного контроля сырья на предприятиях по переработке молока	Учет молочного сырья при сдаче-приемке на перерабатывающее предприятие. Применение и заполнение типовых форм первичного учета при сдаче-	ДЕ-1 Организация входного контроля сырья на предприятиях по переработке молока. Расчеты и документация учета и отчетности при сдаче-приемке молока на молокоперерабатывающие предприятия по базисной жирности и ба-	2

№ ПР	Наименование раздела	Тема практического занятия	Содержание практического занятия (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Количество часов
		приемке	зисному белку	
3	Производственный учет и отчетность в молокоперерабатывающей промышленности с использованием материального баланса по жиру	Учет массы сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выработке молочных продуктов с использованием жиробаланса. Определение производственных потерь	ДЕ-2 Значение материального баланса составных частей молока по жиру и сухому веществу для учета и отчетности на молокоперерабатывающем предприятии. Понятие норм потерь жира и значение их для контроля производственных технологических потерь. Анализ фактических потерь жира и сухих веществ в производстве.	2
		Учет массы сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выработке молочных продуктов с использованием жиробаланса по аппаратному, по сыродельному и маслодельному цехам сыродельного завода. Заполнение журнала движения сырья при выработке сыра и масла	ДЕ-3 Содержание, назначение и порядок заполнения основных документов по учету и отчетности с использованием материального баланса составных частей молока по жиру и сухому веществу при выработке различных молочных продуктов.	2
4	Производственный учет и отчетность в молокоперерабатывающей промышленности с использованием норм расхода молока базисной жирности	Нормы расхода молока базисной жирности. Составление рапорта о выработке готовой продукции по нормативному методу по сыродельному заводу Составление рапорта о выработке готовой продукции по нормативному методу по городскому молочному заводу	ДЕ-4 Понятие о нормах расхода сырья на выработку молочных продуктов с учетом утвержденных предельно допустимых норм потерь. Методика расчета норм расхода сырья с учетом утвержденных предельно допустимых норм потерь. ДЕ-5 Понятие о нормах расхода молока базисной жирности на выработку молочных продуктов с учетом утвержденных предельно допустимых норм потерь. Методика расчета норм расхода молока базисной жирности с учетом утвержденных предельно допустимых норм потерь. ДЕ-6 Значение норм расхода молочного сырья и молока базисной жирности для контроля производственного процесса, теоретического расчета массы готового и побочного продукта, учета и отчет-	2

№ ПР	Наименование раздела	Тема практического занятия	Содержание практического занятия (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Количество часов
			ности на молокоперерабатывающих предприятиях. ДЕ-7 Содержание, назначение и порядок заполнения основных документов по учету и отчетности с использованием расхода молока базисной жирности на выработку готовой продукции: рапорта о выработке готовой продукции по нормативному методу (форма № П-20 мол. или № П-20а мол.), свода отдельных показателей рапорта, накопительной ведомости при выработке различных молочных продуктов.	
5	Организация входного контроля сырья на мясоперерабатывающем предприятии	Учет и отчетность при сдаче-приемке мяса на мясоперерабатывающие предприятия по живой массе и упитанности, массе и качеству мяса	ДЕ-8 Организация входного контроля сырья на предприятиях по переработке мяса. Расчеты и документация учета и отчетности при сдаче-приемке мяса на мясоперерабатывающие предприятия по живой массе и упитанности, массе и качеству мяса	2
6	Производственный учет и отчетность при хранении мясосырья и подготовки его к переработке	Применение и заполнение форм журналов входного контроля и хранения сырья на холодильнике	ДЕ-9 Схема первичного учета движения сырья и выработки Передача мясосырья на переработку. Контроль материального потока мясосырья при его хранении и подготовке к переработке. Первичные документы для осуществления учета изменения материального потока на данном этапе. ДЕ-10 Схема учета движения сырья и и полуфабрикатов при передаче жилованного сырья на посол, хранение, замораживание.	2
7		Применение и заполнение формы рапорта о переработке сырья и выработке полуфабрикатов для колбасного производства для операций обвалки и жиловки говядины	ДЕ-11 Первичные документы учета движения сырья и полуфабрикатов на этапе обвалки и жиловки мяса.	2
8	Производственный учет и отчетность в колбасном произ-	Применение и заполнение форм отчетности в колбасном производстве	ДЕ-12 Первичные документы учета в колбасном цехе: журнал учета движения сырья, готовой продукции и вспомогательных материа-	2

№ ПР	Наименование раздела	Тема практического занятия	Содержание практического занятия (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Количество часов
	водстве		лов, журнал разделки мяса, журнал посола сырья, рецептурный журнал, термический журнал. Содержание, назначение и правила заполнения первичных документов учета (книга учета потерь при термообработке, паспорт колбасных изделий). Содержание, назначение и правила заполнения документов учета и контроля движения готовой продукции в экспедиции (книга учета движения готовой продукции, накладная). ДЕ-15 Обоснование и подтверждение технологом величины потерь веса в накопительной ведомости и акте.	
9	Производственный учет и отчетность вторичного сырья при переработке мяса	Применение и заполнение форм отчетности по учету замороженного мяса и мясопродуктов на холодильнике на примере учета субпродуктов	ДЕ-13 Схема первичного учета движения вторичного сырья. Передача вторичного сырья на переработку. Контроль материального потока вторичного сырья при его хранении и подготовке к переработке. Первичные документы для осуществления учета изменения материального потока на данном этапе. ДЕ-14 Первичные документы учета движения вторичного сырья на этапе обвалки и жиловки мяса. ДЕ-15 Схема учета движения вторичного сырья при передаче хранения, замораживание.	2
<b>Итого:</b>				18

## 6 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

### 6.1 Виды самостоятельной работы обучающихся (СР)

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела дисциплины	Виды СР	Всего часов
1	2	3	4	5
1	8	Введение	Подготовка к входному контролю	0,9
2		Организация входного контроля сырья на предприятиях по переработке молока	Подготовка к защите практической работы	10
3		Производственный учет и отчетность в молокоперерабатывающей промышленности с использованием материального баланса по жиру	Подготовка к защите практической работы	10
4		Производственный учет и отчетность в молокоперерабатывающей промышленности с использованием норм расхода молока базисной жирности	Подготовка к защите практической работы	10
5		Организация входного контроля сырья на мясоперерабатывающем предприятии	Подготовка к защите практической работы	10
6		Производственный учет и отчетность при хранении мясосырья и подготовки его к переработке	Подготовка к защите практической работы	10
7		Производственный учет и отчетность в колбасном производстве	Подготовка к защите практической работы	10
8		Производственный учет и отчетность вторичного сырья при переработке мяса	Подготовка к защите практической работы и тестированию	10
<b>ИТОГО часов в семестре:</b>				70,9

### 6.2 Методические указания (для самостоятельной работы)

Горнич Е.А., Бушкарева А.С., Зубарева Т.Г., Производственный учет и отчетность в молочной и мясоперерабатывающей промышленности. Практикум для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции экспертиза [Текст] – Ярославль: ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА. 2020- Режим доступа: <https://biblio-yaragrovuz.jimdo.com/электронный-каталог/>, требуется авторизация (20.08.2020)

### 7 Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Фонд оценочных средств по дисциплине «*Производственный учет и отчетность в молочной и мясоперерабатывающей промышленности*» – комплект методических и контрольно- измерительных материалов, предназначен для оценивания уровня сформированности компетенций (ПКОС-12.1; ПКОС-15.1) на разных стадиях обучения на соответствие индикаторам достижения компетенций.

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по завершению периода обучения.

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплины и проводится в бланчного тестирования, письменных контрольных работ, оценки участия обучающихся в диспутах, круглых столах, деловых играх, решении ситуационных задач и т.п. (*тестовые задания для входного и текущего контроля, примеры вопросов для зачета, задачи*).

Промежуточная аттестация имеет целью определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине за определенный период обучения (*8 семестр*) и проводится в форме зачета.

Задания разработаны в соответствии с рабочей программой дисциплины.

### 7.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ВО

№ семестра	Этапы формирования и проверки уровня сформированности компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоения ОПОП ВО
<b>ПКОС – 12.1 Принимает управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях</b>	
7	Технология переработки продукции растениеводства
6,7	Технология переработки и хранения продукции животноводства
4	Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции
5	Биотехнологические способы переработки сельскохозяйственной продукции
6	Средства производства перерабатывающих предприятий
7	Способы производства молочных продуктов
8	Способы производства мясных продуктов
8	<i>Производственный учет и отчетность в молочной и мясоперерабатывающей промышленности</i>
7	Технология бродильных производств
7	Технология хлебобулочных изделий
4	Менеджмент и маркетинг
4	Инновационный менеджмент
4	Учебная технологическая практика
6	Производственная технологическая практика
8	Преддипломная практика
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
7	Технология органических продуктов растительного и животного происхождения
<b>ПКОС – 15.1 Организует хранение и переработку сельскохозяйственной продукции</b>	
5	Технология хранения продукции растениеводства
7	Технология переработки продукции растениеводства
6,7	Технология переработки и хранения продукции животноводства
4	Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции
8	Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий
5	Биотехнологические способы переработки сельскохозяйственной продукции
7	Предпринимательство в АПК
7	Проектирование перерабатывающих предприятий
7	Способы производства молочных продуктов
8	Способы производства мясных продуктов
8	<i>Производственный учет и отчетность в молочной и мясоперерабатывающей промышленности</i>
6	Производственная технологическая практика
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

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

Компетенции		Индикатор достижения компетенции (планируемые результаты обучения)	Образовательные технологии формирования компетенции	Форма оценочного средства	Уровень сформированности компетенции			
					высокий	средний	ниже среднего	низкий
Код	Содержание				Шкалы оценивания			
					отлично/зачтено	хорошо/зачтено	удовлетворительно/зачтено	неудовлетворительно/не зачтено
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК ОС-12	Способен принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях	ПКОС-12.1 Принимает управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях	Лекции, ПЗ	Тест, защита ПР, зачет	<i>Знает:</i> современные тенденции и приоритетные направления развития молочной и мясной отрасли в организации производственных процессов и рациональном использовании их сырьевых ресурсов; методы расчета основных технологических процессов и экономических показателей производства; виды первичной учетной документации и документации, используемой в ходе производственного цикла <i>Умеет:</i> разрабатывать основные нормы расхода сырья и	<i>Знает:</i> современные тенденции и приоритетные направления развития молочной и мясной отрасли в организации производственных процессов и рациональном использовании их сырьевых ресурсов; методы расчета основных технологических показателей производства; виды первичной учетной документации и документации, используемой в ходе производственного цикла <i>Умеет:</i> разрабатывать основные нормы расхода сырья и вспомогательных материалов, анализировать и выполнять рас-	<i>Знает:</i> современные тенденции и приоритетные направления развития молочной и мясной отрасли в организации производственных процессов и рациональном использовании их сырьевых ресурсов; основные методы расчета основных технологических процессов и экономических показателей производства; основные виды первичной учетной документации и документации, используемой в ходе производственного цикла <i>Умеет:</i> под руко-	<i>Знает:</i> не знает современные тенденции и приоритетные направления развития молочной и мясной отрасли в организации производственных процессов и рациональном использовании их сырьевых ресурсов; основные методы расчета основных технологических процессов и экономических показателей производства; основные виды первичной учетной документации и документации, используемой в ходе производственного цикла



				<p>вспомогательных материалов, анализировать и выполнять расчеты массы сырья, готовой продукции, вспомогательных материалов и баланса производства для выработки стандартной продукции; осуществлять контроль материальных потоков производства; вести количественный учет показателей сырья и готовой продукции при выработке молочных и мясных продуктов</p> <p><i>Владеет:</i> навыками приемами организации эффективного производства на основе современных методов учета и контроля сырья; – знаниями расчета технологических процессов переработки мяса</p> <p><i>Способен:</i> принимать управленческие решения в области производственного учета по реализации технологий производства, хранения и</p>	<p>четы массы сырья, готовой продукции, вспомогательных материалов и баланса производства для выработки стандартной продукции; осуществлять контроль материальных потоков производства; вести количественный учет показателей сырья и готовой продукции при выработке молочных и мясных продуктов</p> <p><i>Владеет:</i> навыками приемами организации эффективного производства на основе современных методов учета и контроля сырья; – знаниями расчета технологических процессов переработки мяса</p> <p><i>Понимает:</i> принципы принятия управленческих решений в области производственного учета по реализации технологий производства, хранения и переработки молочной и мясной продукции в различных экономических и погод-</p>	<p>водством разрабатывать основные нормы расхода сырья и вспомогательных материалов, анализировать и выполнять расчеты массы сырья, готовой продукции, вспомогательных материалов и баланса производства для выработки стандартной продукции; осуществлять контроль материальных потоков производства; вести количественный учет показателей сырья и готовой продукции при выработке молочных и мясных продуктов</p> <p><i>Владеет:</i> навыками приемами организации эффективного производства на основе современных методов учета и контроля сырья; – знаниями расчета технологических процессов переработки мяса</p>	<p><i>Умеет: не умеет</i> под руководством разрабатывать основные нормы расхода сырья и вспомогательных материалов, анализировать и выполнять расчеты массы сырья, готовой продукции, вспомогательных материалов и баланса производства для выработки стандартной продукции; осуществлять контроль материальных потоков производства; вести количественный учет показателей сырья и готовой продукции при выработке молочных и мясных продуктов</p> <p><i>Владеет: не владеет</i> навыками приемами организации эффективного производства на основе современных методов учета и контроля сырья; – знаниями расчета технологических процессов перера-</p>
--	--	--	--	--	--	---	--

					переработки молочной и мясной продукции в различных экономических и погодных условиях	ных условиях		ботки мяса
<i>ПК ОС-15</i>	Способен организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции	ПКОС-15.1 Организует хранение и переработку сельскохозяйственной продукции	Лекции, ПЗ	Тест, защита ПР, зачет	<i>Знает:</i> принципы и правила, нормативную и отчетную документацию производственного учета при хранении и переработке продукции на с/х предприятиях виды первичной учетной документации и документации, используемой в ходе производственного цикла <i>Умеет:</i> пользоваться и заполнять учет-отчетную документацию по учету прихода, расхода, движения, хранения сырья и готовой продукции на с/х предприятиях <i>Владеет:</i> навыками работы с учетно-отчетной документацией по учету прихода, расхода, движения, хранения сырья и готовой продукции на с/х предприятиях	<i>Знает:</i> принципы и правила, нормативную и отчетную документацию производственного учета при хранении и переработке продукции на с/х предприятиях виды первичной учетной документации, используемой в ходе производственного цикла <i>Умеет:</i> пользоваться и заполнять учет-отчетную документацию по учету прихода, расхода, движения, хранения сырья и готовой продукции на с/х предприятиях <i>Владеет:</i> навыками работы с учетно-отчетной документацией по учету прихода, расхода, движения, хранения сырья и готовой продукции на с/х предприятиях <i>Понимает:</i> организовать производственный учет и отчет-	<i>Знает:</i> основные принципы и правила, нормативную и отчетную документацию производственного учета при хранении и переработке продукции на с/х предприятиях виды первичной учетной документации, используемой в ходе производственного цикла <i>Умеет:</i> пользоваться и заполнять основную учет-отчетную документацию по учету прихода, расхода, движения, хранения сырья и готовой продукции на с/х предприятиях <i>Владеет:</i> основными навыками работы с учетно-отчетной документацией по учету прихода, расхода,	<i>Знает:</i> не знает основные принципы и правила, нормативную и отчетную документацию производственного учета при хранении и переработке продукции на с/х предприятиях виды первичной учетной документации и документации, используемой в ходе производственного цикла <i>Умеет:</i> пользоваться и заполнять основную учет-отчетную документацию по учету прихода, расхода, движения, хранения сырья и готовой продукции на с/х предприятиях <i>Владеет:</i> не владеет основными навыками работы с учетно-отчетной документацией по учету прихода,

					<i>Способен:</i> организовать производственный учет и отчетность на с/х предприятии при хранении и переработку сельскохозяйственной продукции	ность на с/х предприятии при хранении и переработку сельскохозяйственной продукции	движения, хранения сырья и готовой продукции на с/х предприятиях	расхода, движения, хранения сырья и готовой продукции на с/х предприятиях
--	--	--	--	--	---	--	--	---

### 7.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

#### 7.3.1 Типовые задания для проведения текущего контроля и рубежного тестирования

##### *Задания для входного контроля*

1. \_\_\_\_\_ порода скота относится к комбинированному направлению продуктивности
  - а) Калмыкская
  - б) Костромская
  - в) Ярославская
  - г) Холмогорская
2. Для удаления механических примесей молока применяют...
  - а) фильтрование
  - б) гомогенизацию
  - в) стерилизацию
  - г) вакуумную обработку
3. Распространенный способ транспортировки молока...
  - а) гужевой транспорт
  - б) автоцистерна
  - в) водный транспорт
  - г) перекачка насосом
4. К факторам, не влияющим на состав и свойства молока, НЕ относится...
  - а) порода животного
  - б) уровень кормления
  - в) обрезка копыт
  - г) лактационный период
5. В среднем корова доится \_\_\_\_ минут
  - а) 4-5
  - б) 6-7
  - в) 8-10
  - г) 15-20
6. В течение 30 смен перерабатывается 38 гол коров с приемной массой 16089 кг и массой мяса на кости 11504 кг, сменная мощность мясоперерабатывающего предприятия составит:
  - а) 383 кг;
  - б) 0,3 т;
  - в) 1140 кг.
7. Рассчитайте количество жира в килограммах в нормализованном молоке жирностью 2,78% в количестве 24700 кг:
  - а) 247,9 кг/ж;
  - б) 686,7 кг/ж;
  - в) 12350,1 кг/ж.
8. Норма расхода сливок 1250 кг/т с массовой долей жира 32,00% на выработку сладкосливочного масла в пересчете на молоко базисной жирности составит:
  - а) 14843,7 кг/т;
  - б) 8082,7 кг/т;
  - в) 11764,7 кг/т.
9. Организация связи на предприятии входит в состав:
  - а – социальной инфраструктуры;
  - б – производственной инфраструктуры;
  - в – и в ту и в другую;
  - г – не входит в состав инфраструктуры.

**10. При оптимизации агропромышленного производства, составление моделей экономических явлений и процессов, выборе оптимального варианта управленческих решений, широко используется метод:**

а – сравнительного анализа; б – индукции; в – дедукции; г – экономико-математический.

**Примеры тестовых заданий для проведения текущего контроля и рубежного тестирования:**

**1. Выберите определение производственный учёт на предприятии:**

- а) деятельность, направленная на сбор, обработку, анализ и публикацию статистической информации, характеризующей количественные закономерности;
- б) часть бухгалтерского учёта, которая обеспечивает менеджмент организации информацией, необходимой для планирования, управления и контроля хозяйственной деятельности;
- в) составление внутренних отчетов, предназначенных для использования аппаратом управления при планировании, осуществлении контроля и принятии решений.

**2. Назначение документа,**

**представленного на рисунке:**

Форма № П-15 мол

предприятие \_\_\_\_\_

к рапорту № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

АКТ

Мы, нижеподписавшиеся \_\_\_\_\_ должность, Ф. И. О. \_\_\_\_\_

Составили настоящий акт в том, что в результате \_\_\_\_\_ указать причины сверхнормативного расхода сырья \_\_\_\_\_

Мастер \_\_\_\_\_ подпись \_\_\_\_\_

Лаборант \_\_\_\_\_ подпись \_\_\_\_\_

Оборотная сторона формы № П-15 мол

Заключение \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ технология, гл. инженера \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ подпись \_\_\_\_\_

Сверхнормативные потери молока базисной жирности в количестве \_\_\_\_\_ кг отности за счет \_\_\_\_\_

от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

\_\_\_\_\_ подпись руководителя \_\_\_\_\_

а) для перерасхода молока базисной жирности против норм;

б) для остатка сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на начало и конец дня (смены);

в) о поступлении сырья, о выработке и сдаче на склад.

**3. Назначение документа,**

**представленного на рисунке:**

Форма № 3М-8 мол

Предприятие \_\_\_\_\_

Цех \_\_\_\_\_

НАКОПИТЕЛЬНАЯ ВЕДОМОСТЬ приемки молока, молочных продуктов и тары от предприятий своей системы за \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Наименование поставщика \_\_\_\_\_

Наименование сырья \_\_\_\_\_

Дата	№ документа	Количество, кг						Тара				
		Отправлено		Принято		Потери		Отправлено	Принято	Отправлено	Принято	
		Всего	В пересчете на базисную жирность	Всего	В пересчете на базисную жирность	В том числе						
По норме	Сверх нормы					Исходы						
Всего:												

Ведомость составил \_\_\_\_\_

Печатается с оборотом без верхней титульной части. Строка «Всего» и подпись печатается на обороте.

а) для перерасхода молока базисной жирности против норм;

б) для учет молока, поступившего от предприятий своей системы;

в) для остатка сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на начало и конец дня (смены).

4. Укажите количество жира в килограммах в поступившем молоке – сырье на переработку в аппаратный цех в количестве 6600 кг, с массовой долей жира 3,5%:

- а) 231 кгж; б) 23,1 кгж; в) 2,31 кгж.

5. Норма расхода нормализованного молока 11700 кг/т с массовой долей жира 2,7 % на выработку Костромского сыра в пересчете на молоко базисной жирности составит:

- а) 9 291,2 кг/т; б) 9 291,2 кг/кг; в) 14 733

кг/т.

6. При передаче мяса и субпродуктов из холодильника или остывочных помещений в охлажденном, остывшем или размороженном виде в сырьевой цех (отделение) оформляется документ:

- а) акт на размораживание;  
б) отвес – накладная;  
в) накладная на внутреннее перемещение сырья.

7. Назначение документа, представленного на рисунке:

Форма № ПГ-18 мясо																	
Утверждена																	
Минмясопромхоз СССР																	
23 декабря 1981 г. № 300																	
Предприятие _____												Шифр _____					
Карточка охлажденного мяса и мясо продуктов на холодильнике																	
Наименование продукции																	
Дата	Номер документа	От кого получено или кому отпущено	Поступило парно по мясу всего	Отпущено парного мяса		Охлаждение парных, доохлаждение остывших и хранение охлажденных мяса и мясопродуктов в том числе с температурой °С						Расход охлажденного мяса		Остаток на конец суток			
				колбасному производству	на заморозку	Всего	парного от 35 и выше	от 4,1 до 6,0	от 6,1 до 12,0	от 12,1 до 18,0	от 18,1 до 25,0	от 25,1 до 32,0	от 32,1 и выше	Реализовано	Направлено на заморозку	Без вычетов усушки	За вычетов усушки
1																	
2																	
3																	
4																	
5																	
и т.д.																	
30																	
Итого за месяц																	
Усушка по нормам за охлаждение и доохлаждение																	
%																	
кг																	

- а) учет фактической усушки мяса и субпродуктов при холодильной обработке;  
б) учет выработки готовой продукции в разрезе цехов в течение месяца;  
в) учет естественной убыли охлажденного, замороженного и мороженого мяса.

8. Назначение документа, представленного на рисунке:

Форма № П-51 мясо  
Утверждено Минмашсоюзпромом СССР  
25 августа 1976 года

Шифр \_\_\_\_\_  
 Предприятие \_\_\_\_\_  
 Цех \_\_\_\_\_

СВОДНЫЙ ОТВЕС-НАКЛАДНАЯ № \_\_\_\_\_  
 На колбасные изделия и копчености, сданные на \_\_\_\_\_ базу (в экспедицию)  
 « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 19 \_\_\_\_\_ г. Смена \_\_\_\_\_

Наименование колбасных изделий и копченостей															
№	Ед.	№	Ед.	№	Ед.	№	Ед.	№	Ед.	№	Ед.	№	Ед.	№	Ед.
Отвеса	нетто	Отвеса	нетто	Отвеса	нетто	Отвеса	нетто	Отвеса	нетто	Отвеса	нетто	Отвеса	нетто	Отвеса	нетто
ИТОГО															
Фактическая влажность															

- а) учет движения засоленного сырья в отделении посола;
- б) учет разделки и выхода жилованного мяса и отходов сырьевого цеха;
- в) учет выработки готовой продукции в течение месяца.

**9. Для выработки колбасы полукопченой «Волжской» исходя из рецептуры используется 184 кг говядины жилованной 2 сорта с выходом 30%, причем выход грудинки свиной 18%, ее выход в кг составит:**

а) 265,7 кг; б) 110 кг; в) 86 кг.

**10. В течение 30 смен перерабатывается 38 гол коров с приемной массой 16089 кг и массой мяса на кости 11504 кг, сменная мощность мясоперерабатывающего предприятия составит:**

а) 383 кг; б) 0,3 т; в) 1140 кг.

**11. Первичный учет на предприятиях молочной промышленности должен обеспечить:**

- а) сведениями по отдельным показателям хозяйственной деятельности организаций в натуральном и в стоимостном выражении;
- б) правильное, своевременное и достоверное документальное отражение операций по закупкам и расходу на производство молока и молочных продуктов и по реализации готовой продукции;
- в) сведениями об имуществе, обязательствах и финансовых результатах по стоимостным показателям.

**12. Назначение документа, представленного на рисунке:**

Форма № П-9 мол

предприятие \_\_\_\_\_

Вид операции	Шифр		Корреспондирующий счет	
	получателя	отправителя	Счет и субсчет	Шифр аналитического счета

НАКЛАДНАЯ № \_\_\_\_\_  
на отпуск сырья со склада

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Основание \_\_\_\_\_

Кому \_\_\_\_\_ Через кого \_\_\_\_\_

Номенклатурный номер	Наименование	Единица измерения	Количество	Вес, кг	% жира	% влаги			

Разрешил \_\_\_\_\_  
*подпись*

Отпустил \_\_\_\_\_  
*подпись*

Получил \_\_\_\_\_  
*подпись*

Печатается с оборотом без титульной части.  
Подписи печатаются на обороте.

- а) для оформления разового отпуска сырья со склада;
- б) учет выработки готовой продукции в разрезе цехов в течение месяца;
- в) отгрузка готовых молочных продукции транспортом на базы (склады), холодильники.

**13. Укажите количество жира в килограммах в нормализованном молоке, поступившем на переработку из аппаратного цеха в сыродельный в количестве 24700 кг с массовой долей жира 2,78 %:**

- а) 247,9 кг/ж;
- б) 686,7 кг/ж;
- в) 12350,1 кг/ж.

**14. Норма расхода сливок 1250 кг/т с массовой долей жира 32,00% на выработку Сладкосливочного масла в пересчете на молоко базисной жирности составит:**

- а) 14843,7 кг/т;
- б) 8082,7 кг/т;
- в) 11764,7 кг/т.

**15. Упорядочение информационных потоков для эффективного их использования в управленческих решениях и сохранения информации для архива – это цель:**

- а) всех видов учета;
- б) бухгалтерского учета;
- в) производственного учета

**16. Деятельность, направленная на сбор, обработку, анализ и публикацию статистической информации, характеризующей количественные закономерности.**

- а) бухгалтерский учет;
- б) статистический учет;
- в) налоговый учет

**17. Задача производственного учета:**

- а) учесть затраты;
- б) собрать документы;
- в) наказать недобросовестных сотрудников.

**18. Назначение документа, представленного на рисунке:**





мол (раздел II «Жирная продукция»)

8. Укажите, на какие этапы делится составление отчетов по производственному учету? Что обеспечивает правильно поставленный производственный учет.

9. Как организуют первичный учет на молокоперерабатывающих предприятиях (прием молока)?

10. Оперативный контроль расхода сырья на производство готовой продукции на молокоперерабатывающих предприятиях.

11. Производственный учет по жиробалансу.

12. Производственный учет с использованием нормативного метода с отчетностью за 15 дней.

13. Производственный учет с использованием нормативного метода с ежедневной отчетностью по рапортам.

### **Задачи для проведения зачета:**

1. Определите фактическую норму расхода сырья в фактическом весе. Переведите норму фактического расхода сырья в базисную жирность.

Условие: выработано молока пастеризованного с МДЖ 3,5% из натурального сырья 3000 литров. Годовой объем переработки до 10 т. Розлив производится в цистерны.

2. Пользуясь нормативной документацией определите норму потерь и норму расхода сырья при условии, что вырабатывается молоко, пастеризованное из натурального сырья с гомогенизацией, розлив в пакеты «ПЮР-ПАК» вместимостью 200 см<sup>3</sup>.

*Компетенция: ПКОС – 15.1 Организует хранение и переработку сельскохозяйственной продукции*

### **Вопросы к зачету:**

14. Производственный учет с использованием рецептурного метода учета с применением рецептов-расчетов с использованием методики расчетов по жиробалансу.

15. Уравнения материального баланса.

16. Производственные потери в молочной промышленности.

17. Норма расхода сырья. Понятие, классификация, формирование.

18. Нормы расхода в цельномолочном производстве, при производстве творога, в маслоделии и производстве сыра

19 Сдача-приемка скота и птицы по живой массе.

20. Сдача-приемка скота и птицы по количеству и качеству мяса.

21. Сопроводительные документы при транспортировке скота. Их назначение, содержание, срок действия.

22. Схема документального оформления предубойного содержания скота.

23. Порядок расчетов за сданный скот по массе и упитанности.

24. Документооборот в цехе подготовки сырья.

25. Движение сырья и продукции на складе (холодильнике).

26 Ведение журнала учета обвалки и жиловки.

27. Составление рапорта о переработке скота (птицы, кроликов) и выпуске готовой продукции.

28. Производственный учет и отчетность в колбасном производстве (цех подготовки сырья).

29. Производственный учет и отчетность в колбасном производстве (цех изготовления колбасных изделий и копченостей).

30. Незавершенное производство в мясной промышленности.

31. Схема первичного учета сырья и выработки колбасных изделий.

32. Производственный учет и отчетность в консервном производстве.

33. Производственный учет и отчетность при производстве полуфабрикатов.

### **Практические задания для проведения зачета:**

3. На скотобазу автомобильным транспортом было доставлено 2 головы молодняка крупного рогатого скота средней упитанности. Живая масса молодняка по факту взвешивания перед отправкой составила 500 и 550 кг соответственно

3.1 Рассчитайте приемную массу скота за вычетом скидок от массы по факту взвешивания на скотобазе.

3.2 Определить убойную массу скота (массу мяса на костях) с учетом пола, возраста и упитанности животных.

Расчетный материал, необходимый для выполнения раздела №3 индивидуального задания для проверки знаний по дисциплине «Производственный учет и отчетность на предприятиях молоко и мясоперерабатывающей промышленности» у студентов технологического факультета 4 курса, обучающихся по направлению подготовки «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

#### **Для расчетов потерь при транспортировке принять потери:**

- автомобильным транспортом – 0%;
- железнодорожным транспортом – 3%;
- водным транспортом – 4%.

Для расчета массы скидок на желудочно-кишечный тракт принять скидку – 3%.

**Убойный выход для разных половозрастных групп животных категорий упитанности принять:**

1. коровы:

- высшая упитанность – 48%;
- средняя упитанность – 46%;
- упитанность ниже средней – 43%;

2. телки, молодняк:

- высшая упитанность – 52%;
- средняя упитанность – 50%;
- упитанность ниже средней – 48%;

3. быки:

- высшая упитанность – 50%;
- средняя упитанность – 48%;
- упитанность ниже средней – 46%.

## **7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций**

Контроль освоения дисциплины и оценка знаний, обучающихся на зачете производится в соответствии с Положением о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования.

### ***Тестовые задания***

#### ***Критерии оценки знаний, обучающихся при проведении тестирования:***

Оценка «отлично» выставляется при условии правильного ответа, обучающегося не менее чем 85 % тестовых заданий.

Оценка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа, обучающегося не менее чем 70 % тестовых заданий.

Оценка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа, обучающегося не менее 51 % тестовых заданий.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа, обучающегося менее чем на 50 % тестовых заданий.

#### ***Критерии оценки знаний обучаемых при проведении опроса (защите практической работы).***

Оценка «***отлично***» выставляется за полный ответ на поставленный вопрос с включением в содержание ответа лекции, материалов учебников, дополнительной литературы без наводящих вопросов.

Оценка «***хорошо***» выставляется за полный ответ на поставленный вопрос в объеме лекции с включением в содержание ответа материалов учебников с четкими положительными ответами на наводящие вопросы преподавателя.

Оценка «***удовлетворительно***» выставляется за ответ, в котором озвучено более половины требуемого материала, с положительным ответом на большую часть наводящих вопросов.

Оценка «***неудовлетворительно***» выставляется за ответ, в котором озвучено менее половины требуемого материала или не озвучено главное в содержании вопроса с отрицательными ответами на наводящие вопросы или студент отказался от ответа без предварительного объяснения уважительных причин.

### **Зачет**

#### ***Критерии оценки на зачете***

Оценки «***зачтено***» и «***не зачтено***» выставляются по дисциплинам, формой заключительного контроля которых является зачет. При этом оценка «***зачтено***» должна соответствовать параметрам любой из положительных оценок («отлично», «хорошо», «удовлетворительно»), а «***не зачтено***» - параметрам оценки «неудовлетворительно».

Оценка «***отлично***» выставляется обучающемуся, который обладает всесторонними, систематизированными и глубокими знаниями материала программы дисциплины, умеет свободно выполнять задания, предусмотренные программой дисциплины, усвоил основную и ознакомился с дополнительной литературой, рекомендованной программой дисциплины. Как правило, оценка «отлично» выставляется обу-

чающемуся усвоившему взаимосвязь основных положений и понятий дисциплины в их значении для приобретаемой специальности, проявившему творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала, правильно обосновывающему принятые решения, владеющему разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ.

Оценка **«хорошо»** выставляется обучающемуся, показавшему полное знание материала программы дисциплины, успешно выполняющему предусмотренные учебной программой задания, усвоившему материал основной литературы, рекомендованной учебной программой. Как правило, оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, показавшему систематизированный характер знаний по дисциплине, способному к самостоятельному пополнению знаний в ходе дальнейшей учебной и профессиональной деятельности, правильно применяющему теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеющему необходимыми навыками и приемами выполнения практических работ.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется обучающемуся, который показал знание основного материала программы дисциплины в объеме, достаточном и необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справился с выполнением заданий, предусмотренных программой дисциплины, знаком с основной литературой, рекомендованной учебной программой. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, допустившему погрешности в ответах на зачете или выполнении заданий, но обладающему необходимыми знаниями под руководством преподавателя для устранения этих погрешностей, нарушающему последовательность в изложении учебного материала и испытывающему затруднения при выполнении практических работ.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется обучающемуся, не знающему основной части материала программы дисциплины, допускающему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных учебной программой заданий, неуверенно с большими затруднениями выполняющему практические работы.

## 8 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

### 8.1 Основная учебная литература

№ п/п	Наименование, автор(ы), год и место издания	Используется при изучении разделов	Семестр	Кол-во экзмп. в биб-ке
1	Александровский С.А., Материально-сырьевые расчеты пищевых производств (ЭБС Руконт) [Электронный ресурс] : учеб. пособ. / С.А. Александровский; Казан. нац. исслед. технол. ун-т. - Казань : КНИТУ, 2012. - 132 с. - <a href="https://rucont.ru/efd/302702">https://rucont.ru/efd/302702</a> (Дата обращения 15.06.2020)	Все разделы	8	Электронный ресурс
2	Голубева Л.В., Производственный учет и отчетность в молочной отрасли (ЭБС Издательство "Лань") [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Л.В. Голубева, О.И. Долматова. - СПб.: ГИОРД, 2010. - 634 с. - Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/4897">https://e.lanbook.com/book/4897</a> (Дата обращения 15.06.2020)	1,2	8	Электронный ресурс
3	Голубева Л.В., Производственный учет и отчетность в молочной отрасли [Текст]: учебное пособие / Л.В. Голубева, О.И. Долматова, СПб., ГИОРД, 2010, 634с	1,2	8	8
4	Учет затрат, калькулирование и бюджетирование в отраслях производственной сферы (ЭБС Издательство "Лань") [Электронный ресурс]: учеб. пособие / под ред. В.И. Костюковой. - СПб.: Лань, 2015. - 368 с. - Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/56162">https://e.lanbook.com/book/56162</a> , (Дата обращения 15.06.2020)	Все разделы	8	Электронный ресурс

### 8.2 Дополнительная учебная литература

№ п/п	Наименование, автор(ы), год и место издания	Используется при изучении разделов	Семестра	Кол-во экзмп. в биб-ке
1	2	3	4	5
1	Производственный учет и отчетность в мясной отрасли [Текст]: учебное пособие / Л.В. Антипова, Л.П. Бессонова, В.М. Сидельников, В.Ю. Астанина, СПб., ГИОРД, 2006, 504с	Все разделы	8	10

Доступ обучающихся к электронным ресурсам (ЭР) библиотеки ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА осуществляется посредством электронной информационной образовательной среды академии и сайта по логину и паролю (<https://biblioyaragrovuz.jimdo.com/электронный-каталог>).

## 9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

### 9.1 Перечень электронно-библиотечных систем

№ п/п	Наименование	Тематика	Режим доступа
1.	<u>Электронно-библиотечная система Издательства «Лань»</u>	Универсальная	<a href="https://e.lanbook.com/">https://e.lanbook.com/</a>
2.	<u>Электронно-библиотечная система «Рукопт»</u>	Универсальная	<a href="http://rucont.ru/">http://rucont.ru/</a>
3.	<u>Электронно-библиотечная система «iBooks.ru»</u>	Универсальная	<a href="http://ibooks.ru/">http://ibooks.ru/</a>
4.	<u>Электронно-библиотечная система «AgriLib»</u>	Специализированная	<a href="http://ebs.rgazu.ru/">http://ebs.rgazu.ru/</a>
5.	<u>Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU</u>	Универсальная	<a href="http://elibrary.ru/">http://elibrary.ru/</a>

### 9.2 Перечень рекомендуемых интернет-сайтов по дисциплине

1. Министерство образования и науки Российской Федерации [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <https://minobrnauki.gov.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

2. Федеральный портал «Российское образование» [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://www.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

3. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://window.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

4. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов [Электронный ре-сурс]. – Режим доступа. – <http://fcior.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

5. Министерство сельского хозяйства РФ [Электронный ресурс]. – Режим до-ступа. – <http://mcsx.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

6. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://elibrary.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

7. Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний [Электронный ре-сурс]. – Режим доступа: <http://www.cnsnb.ru/akdil/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

8. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека Россельхозакаде-мии [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.cnsnb.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

9. Информационно-справочный портал. Проект Российской государственной библиотеки для молодежи [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.library.ru](http://www.library.ru), свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

## 10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Вид учебных занятий	Организация деятельности обучающегося
Лекция	Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; помечать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии.
Практические занятия	Работа с конспектом лекций, выполнение практической работы в соответствии с индивидуальным заданием, представленным в методических указаниях по выполнению практических работ. Анализ проделанной работы, формулировка выводов по итогам выполненной работы на основании материала, почерпнутого из конспектов лекций, основной и дополнительной литературы, ресурсов сети Интернет. Поиск ответов на контрольные вопросы.
Подготовка к зачету	Работа с дополнительной литературой, ресурсами сети Интернет.

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

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине позволяют: обеспечить взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети «Интернет», в т.ч. с использованием электронной информационно-образовательной среды академии; фиксировать ход образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации по дисциплине и результатов освоения образовательной программы; организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентаций, учебных фильмов; контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования.

### 11.1 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения учебного процесса

№	Наименование	Тематика
1	Libre Office	Пакет офисных приложений
2	Calculate Linux	Операционная система
3	Microsoft Windows	Операционная система
4	Microsoft Office (включает Word, Excel, PowerPoint)	Пакет офисных приложений



## 11.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

№ п/п	Наименование	Тематика	Электронный адрес
1.	Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»	Универсальная	<a href="http://www.consultant.ru">http://www.consultant.ru</a> Доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки Ярославской ГСХА.
2.	Информационно-правовой портал «Гарант»	Универсальная	<a href="https://www.garant.ru/">https://www.garant.ru/</a> Доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки Ярославской ГСХА.
3.	База данных Polpred.com Обзор СМИ	Универсальная	<a href="https://polpred.com/">https://polpred.com/</a> Локальная сеть Ярославской ГСХА / индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет по логину и паролю.
4.	Реферативная и наукометрическая база данных Web of Science	Универсальная	<a href="http://webofscience.com">http://webofscience.com</a> Доступ с IP-адреса академии.
5.	Реферативно-библиографическая и наукометрическая база данных Scopus	Универсальная	<a href="https://www.scopus.com/">https://www.scopus.com/</a> Доступ с IP-адреса академии.
6.	Базы данных издательства SpringerNature	Универсальная	<a href="https://www.springernature.com/">https://www.springernature.com/</a> Доступ с IP-адреса академии.
7.	Национальная электронная библиотека (НЭБ)	Универсальная	<a href="https://нэб.рф/">https://нэб.рф/</a> К произведениям, перешедшим в общественное достояние доступ свободный. К произведениям, охраняемым авторским правом доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки Ярославской ГСХА.
8.	База данных AGRIS	Специализированная	<a href="http://agris.fao.org/agris-search/index.do">http://agris.fao.org/agris-search/index.do</a> Доступ свободный
9.	Информационно-справочная система «Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний» (СЭБиЗ)	Специализированная	<a href="http://www.cnsnb.ru/AKDiL/">http://www.cnsnb.ru/AKDiL/</a> Доступ свободный.

## 11.3 Доступ к сети интернет

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом (удаленным доступом) к сети Интернет и к электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА.

## 12 Материально-техническое обеспечение обучения по дисциплине

По всем видам учебной деятельности в рамках дисциплины «Производственный учет и отчетность в молочной и мясоперерабатывающей промышленности» используются помещения – учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных учебным планом, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения. Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду академии.

### 12.1 Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности

Наименование специальных помещений	Оснащенность специальных помещений <sup>1</sup>
<p><b>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного, семинарского типа (практических занятий, лабораторных работ), групповых и индивидуальных консультаций, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), текущего контроля и промежуточной аттестации.</b>  Помещение № <u>208</u>  Количество посадочных мест <u>32</u>  Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58</p>	<p>Специализированная мебель – учебная доска, учебная мебель.  Технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий - компьютер в сборе, мультимедиа - проектор Acer XD128D 2600 Ansi Im 1024*0768, активная акустическая система 5,1 ТИП-1; проекционный экран ТИП-1.  Программное обеспечение: Microsoft Windows7, Microsoft Office 2007, КОМПАС-Viewer v17, 1С-Предприятие</p>
<p><b>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации</b>  Помещение № <u>215</u>  Количество посадочных мест <u>36</u>  Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58</p>	<p>Специализированная мебель – учебная доска, учебная мебель.  Технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий – ноутбук, телевизор - 1 шт., акустическая система, муляжи сельскохозяйственных животных – 19 шт., плакаты - 21 шт.  Программное обеспечение: Calculate Linux, Libre Office.</p>
<p><b>Помещение для самостоятельной работы обучающихся</b>  Помещение № <u>318</u>  Количество посадочных мест <u>12</u>  Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58</p>	<p>Специализированная мебель – учебная мебель.  Технические средства обучения – компьютеры персональные – 12 шт. с лицензионным программным обеспечением, выходом в сеть «Интернет» и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА, к базам данных и информационно-справочным системам, копир-принтер – 1 шт.</p>

	Программное обеспечение – Microsoft Windows, Microsoft Office, специализированное лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, предусмотренное в рабочей программе дисциплины.
<b>Помещение для самостоятельной работы обучающихся</b> Помещение № <u>341</u> Количество посадочных мест <u>6</u> Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58	Специализированная мебель – учебная мебель. Технические средства обучения – компьютеры персональные – 6 шт. с лицензионным программным обеспечением, выходом в сеть «Интернет» и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА, к базам данных и информационно-справочным системам, копир-принтер – 1 шт. Программное обеспечение – Microsoft Windows, Microsoft Office, специализированное лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, предусмотренное в рабочей программе дисциплины.
<b>Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования</b> Помещения № <u>236</u> № <u>312</u> Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58	Специализированная мебель; стеллажи для хранения учебного оборудования; компьютер с лицензионным программным обеспечением, выходом в Интернет и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде академии, к базам данных и информационно-справочным системам; наушники; сканер/принтер; специальный инструмент и инвентарь для обслуживания учебного оборудования. Программное обеспечение - Microsoft Windows, Microsoft Office.

### **13 Организация образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Обучение по дисциплине «Производственный учет и отчетность в молочной и мясоперерабатывающей 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 вузе 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 вуза 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, при необходимости – услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. С учетом особых потребностей обучающимся с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

## Лист изменений и дополнений к рабочей программе дисциплины

Дополнения и изменения к рабочей программе дисциплины  
период обучения: 2019-2023

Внесенные изменения на 2019 /2020учебный год

В рабочую программу дисциплины

Б1.В.ДВ.02.01 Производственный учет и отчетность в молочной и мясоперерабатывающей промышленности*Индекс дисциплины «Наименование дисциплины»*

вносятся следующие изменения и дополнения:

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола заседания кафедры, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола заседания учебно-методической комиссии, виза председателя учебно-методической комиссии факультета
1	8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	Обновлен перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для реализации образовательной программы	26.08.2019 г. Протокол № 12  (подпись)	29.08.2019 г. Протокол № 11  (подпись)
2	11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем; 11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения учебного процесса 11.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	Внесены изменения в состав лицензионного программного обеспечения. Обновлен перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.	26.08.2019 г. Протокол № 12  (подпись)	29.08.2019 г. Протокол № 11  (подпись)

**Дополнения и изменения к рабочей программе дисциплины  
период обучения: 2019-2023 учебные года**

Внесенные изменения на 2020/2021 учебный год

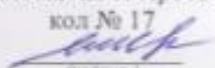
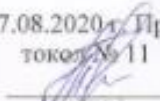
В рабочую программу дисциплины

*Б1.В.ДВ.02.01 Производственный учет и отчетность в молочной и мясо-перерабатывающей промышленности*

*наименование дисциплины*

**вносятся следующие изменения и дополнения:**

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола заседания кафедры, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола заседания учебно-методической комиссии, виза председателя учебно-методической комиссии факультета
1	8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	Обновлен перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для реализации образовательной программы	25.08.2020 г. Протокол № 17  (подпись)	27.08.2020 г. Протокол № 11  (подпись)
2	9. Перечень ресурсов информационной сети «Интернет»; 9.2 Перечень рекомендуемых интернет-сайтов по дисциплине	Обновлен перечень рекомендуемых интернет-сайтов, необходимых для реализации образовательной программы	25.08.2020 г. Протокол № 17  (подпись)	27.08.2020 г. Протокол № 11  (подпись)
3	11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем; 11.1 Перечень ли-	Внесены изменения в состав лицензионного программного обеспечения. Обновлен перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.	25.08.2020 г. Протокол № 17  (подпись)	27.08.2020 г. Протокол № 11  (подпись)

	цензионного программного обеспечения учебного процесса 11.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем			
4	12. Материально-техническое обеспечение обучения по дисциплине	Обновлен перечень материально-технического обеспечения, необходимого для реализации программы	25.08.2020 г. Протокол № 17  (подпись)	27.08.2020 г. Протокол № 11  (подпись)

### Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля)

#### Б1.В.ДВ.02.01 Производственный учет и отчетность в молочной и мясо-перерабатывающей промышленности

*Индекс дисциплины «Наименование дисциплины (модуля)»*

<b>Код и направление подготовки</b>	<u>35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</u>
<b>Направленность (профиль)</b>	<u>Предпринимательство в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции</u>
<b>Квалификация</b>	бакалавр
<b>Форма обучения</b>	очная
<b>Год начала подготовки</b>	2019
<b>Факультет</b>	технологический
<b>Выпускающая кафедра</b>	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
<b>Кафедра-разработчик</b>	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
<b>Объем дисциплины, ч. / з.е.</b>	108/3
<b>Форма контроля (промежуточная аттестация)</b>	зачет

Лекции - 18 ч.

Практические занятия – 18 ч.

Самостоятельная работа – 70,9 ч.



Дисциплина (модуль) Производственный учет и отчетность в молочной и мясоперерабатывающей промышленности относится к дисциплинам по выбору части, формируемой участниками образовательных отношений образовательной программы бакалавриата

**Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:**

### Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
		знать	уметь	владеть
ПКОС-12	Способен принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях	ПКОС-12.1 Принимает управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях		
		современные тенденции и приоритетные направления развития молочной и мясной отрасли в организации производственных процессов и рациональном использовании их сырьевых ресурсов; методы расчета основных технологических процессов и экономических показателей производства; виды первичной учетной документации и документации, используемой в ходе производственного цикла	разрабатывать основные нормы расхода сырья и вспомогательных материалов, анализировать и выполнять расчеты массы сырья, готовой продукции, вспомогательных материалов и баланса производства для выработки стандартной продукции; осуществлять контроль материальных потоков производства; вести количественный учет показателей сырья и готовой продукции при выработке молочных и мясных продуктов	навыками приемами организации эффективного производства на основе современных методов учета и контроля сырья;  – знаниями расчета технологических процессов переработки мяса
ПКОС-15	Способен организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции	ПКОС-15.1 Организует хранение и переработку сельскохозяйственной продукции		
		Принципы и правила, нормативную и отчетную документацию производственного учета при хранении и переработке продукции на с/х предприятиях  виды первичной учетной документации и документации, используемой в ходе производственного цикла	Пользоваться и за-полнять учет-отчетную докумен-тацию по учету прихода, расхода, движения, хранения сырья и готовой продукции на с/х предприятиях	Навыками ра-боты с учетно-отчетной доку-ментацией по учету прихода, расхода, дви-жения, хране-ния сырья и го-товой продук-ции на с/х предприятиях

### **Краткое содержание дисциплины**

Современные тенденции и приоритетные направления развития молочной и мясной отрасли в организации производственных процессов и рациональном использовании их сырьевых ресурсов; методы расчета основных технологических процессов и экономических показателей производства; виды первичной учетной документации и документации, используемой в ходе производственного цикла; нормы расхода сырья и вспомогательных материалов, анализ и расчеты массы сырья, готовой продукции, вспомогательных материалов и баланса производства для выработки стандартной продукции; осуществлять контроль материальных потоков производства; вести количественный учет показателей сырья и готовой продукции при выработке молочных и мясных продуктов; организация эффективного производства на основе современных методов учета и контроля сырья.