

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 17.04.2023 14:03:47
Уникальный программный идентификатор:
528682d78e671e566ab07021610a231735a12

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Саратовский государственный аграрный университет
имени Н.И. Вавилова»



СОГЛАСОВАНО
Заведующий кафедрой ТПиППДЖ
/Молчанов А.В./
«22» 05 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ
и.о. декана факультета ВМПиб
/Попова О.М./
«22» 05 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Дисциплина	ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ УЧЕТ И ОТЧЕТНОСТЬ В МЯСНОЙ ОТРАСЛИ
Направление подготовки	19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Направленность (профиль)	Технология мяса и мясных продуктов
Квалификация выпускника	Бакалавр
Нормативный срок обучения	4 года
Форма обучения	Очная
Кафедра-разработчик	Технологии производства и переработки продукции животноводства
Ведущий преподаватель	доцент, к.б.н. Курако У.М.

Разработчик: доцент, к.б.н. Курако У.М.


(подпись)

Саратов 2021

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины является формирование у обучающихся навыков, необходимых для производственно-технологической, проектной в области технологии мяса и мясных продуктов. Учёта сырья и материальных запасов в мясоперерабатывающей отрасли.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения дисциплина «Производственный учёт и отчётность в мясной отрасли» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1.

Для изучения данной дисциплины необходимы знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами, практиками: «Технология мяса и мясных продуктов», «Научные основы производства мясных продуктов», «Ветеринарно- санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов», «Основы технического регулирования в мясной отрасли», «Технология производства мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд», «Интенсивные технологии производства мясных деликатесных изделий», ознакомительная практика и технологическая практика.

Дисциплина «Производственный учёт и отчётность в мясной отрасли» является базовой для изучения следующих дисциплин: «Технохимический контроль в мясной отрасли», «Технология производства мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд», преддипломной практики и научно-исследовательской работы.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО

Изучение дисциплины «Производственный учёт и отчётность в мясной отрасли» направлено на формирование у обучающихся компетенций, представленных в табл. 1;

Таблица 1

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Индикаторы достижения компетенций	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1	2	3	4	5	6	7
1.	ПК-1	Способен организовать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	ПК-1.3 Ведет основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения	Обучающийся должен знать основы технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения	Обучающийся должен уметь проводить основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения	Обучающийся должен владеть навыками производства продуктов питания животного происхождения
2.	ПК-4	Способен применять нормативную и техническую документацию для обоснования норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве мясной продукции	ПК-4.1 Рассчитывает плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения	Обучающийся должен знать показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения	Обучающийся должен уметь рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения	Обучающийся должен владеть навыками расчета плановых показателей выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения

4. Объём, структура и содержание дисциплины

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Таблица 2

	Объём дисциплины								
	Всего	Количество часов							
		в т.ч. по семестрам							
	1	2	3	4	5	6	7	8	
Контактная работа – всего, в т.ч.	54,1						54,1		
<i>аудиторная работа:</i>	54						54		
лекции	18						18		
лабораторные	36						36		
практические	-						-		
<i>промежуточная аттестация</i>	0,1						0,1		
<i>контроль</i>									
Самостоятельная работа	17,9						17,9		
Форма итогового контроля	Зач.						Зач.		
Курсовой проект (работа)	-						-		

Таблица 3

Структура и содержание дисциплины

№ п/п	Тема занятия. Содержание	Неделя семестра	Контактная работа			Самостоятельная работа	Контроль знаний	
			Вид занятия	Форма проведения	Количество часов		Количество часов	Вид
1	2	3	4	5	6	7	8	9
7 семестр								
1.	Значение мясной промышленности в индустриальной структуре страны. Характеристика основных типов предприятий. Особенности учёта и отчётности в мясо – жировом производстве. Птицекомбинаты. Желатиновые и клеевые заводы.	1	Л	В	2		ТК	УО
2.	Организация учета на предприятиях мясной промышленности.	1	ЛЗ	Т	2	5	ТК	УО
3.	Организация учета на предприятиях мясной промышленности.	2	ЛЗ	Т	2		ТК	УО
4.	Ассортимент выпускаемых	3	Л	В	2		ТК	УО

	продуктов. Значение в питании населения. Задачи производственного учёта на предприятиях мясной отрасли.							
5.	Способы учета выпуска и реализации готовой продукции на предприятиях мясной промышленности.	3	ЛЗ	Т	2		ТК	УО
6.	Способы учета выпуска и реализации готовой продукции на предприятиях мясной промышленности.	4	ЛЗ	Т	2		ТК	УО
7.	Материальный баланс сырья и продуктов в производственном учёте. Основные материалы и вспомогательное сырье	5.	Л	В	2		ТК	УО
8.	Классификация затрат на производстве и их влияние на организацию учета.	5	ЛЗ	М	2		ТК	УО
9.	Классификация затрат на производстве и их влияние на организацию учета.	6	ЛЗ	Т	2		ТК	УО
10.	Основы производственного учёта. Современные концепции развития производственного учёта.	7	Л	В	2		ТК	УО
11.	Технологические процессы и принципы учета сырья на холодильнике.	7	ЛЗ	М	2		ТК	УО
12.	Технологические процессы и принципы учета сырья на холодильнике.	8	ЛЗ	Т	2		ТК	УО
13.	Организация производственного учёта в снабженческо-заготовительной деятельности	9	Л	П	2		ТК	УО
14.	Особенности учета сырья на птицеперерабатывающем предприятии.	9	ЛЗ	Т	2		ТК	УО
15.	Особенности учета сырья на птицеперерабатывающем предприятии.	10	ЛЗ	Т	2		ТК	УО
16.	Особенности учёта и отчётности в колбасном производстве. Хранение мясного сырья на холодильнике.	11	Л	В	2		ТК	УО
17.	Структура и характеристика производства мяса и мясных продуктов.	11	ЛЗ	Т	2	5	ТК	УО
18.	Структура и характеристика производства мяса и мясных продуктов.	12	ЛЗ	Т	2		ТК	УО
19.	Особенности учёта и отчётности в консервном производстве. Склад.	13	Л	В	2		ТК	УО
20.	Основные материалы и вспомогательное сырье в технологии мясопродуктов.	13	ЛЗ	КС	2		ТК	УО
21.	Основные материалы и вспомогательное сырье в технологии мясопродуктов.	14	ЛЗ	Т	2		ТК	УО
22.	Производство полуфабрикатов.	15	Л	В	2		ТК	УО

	Особенности учёта мясных полуфабрикатов							
23.	Материальный баланс сырья и продуктов в производственном учете.	15	ЛЗ	КС	2	5	ТК	УО
24.	Материальный баланс сырья и продуктов в производственном учете.	16	ЛЗ	Т	2		ТК	УО
25.	Автоматизированные системы в организации учёта и отчётности на предприятиях мясной промышленности	17	Л	В	2		ТК	УО
26.	Системы учета затрат на производственную деятельность.	17	ЛЗ	Д	2		ТК	УО
27.	Системы учета затрат на производственную деятельность.	18	ЛЗ	Т	2		ТК	УО
28.	Выходной контроль				0,1	2,9	ВыхК	Зач.
Итого:					54,1	17,9		

Примечание:

Условные обозначения:

Виды аудиторной работы: Л – лекция, ПЗ – практическое занятие.

Формы проведения занятий: , Т – лекция/занятие, проводимое в традиционной форме, В – лекция-визуализация, ПК - пресс-конференция.

Виды контроля: ВК – входной контроль, ТК – текущий контроль, РК – рубежный контроль, ВыхК – выходной контроль.

Форма контроля: УО – устный опрос, ПО – письменный опрос, Зач. – зачет.

5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Производственный учёт и отчётность в мясной отрасли» проводится по видам учебной работы: лекции, семинарские занятия, текущий контроль.

Реализация компетентного подхода в рамках направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Лекционные занятия проводятся в поточных помещениях с применением мультимедийного проектора в виде учебной презентации. Основные моменты лекционных занятий конспектируются. Отдельные темы предлагаются для самостоятельного изучения с обязательным составлением конспекта (контролируется) (если данный вид учебной работы предусмотрен учебным планом).

Целью практических занятий является выработка практических навыков работы с научно-технической информацией в рассматриваемой отрасли.

Для достижения этих целей используются как традиционные формы работы – решение задач, так и интерактивные методы – групповая работа, анализ конкретных ситуаций.

Метод анализа конкретной ситуации в наибольшей степени соответствует задачам высшего образования. Он более, чем другие методы, способствует развитию у обучающихся изобретательности, умения решать проблемы с учетом конкретных условий и при наличии фактической информации.

Самостоятельная работа охватывает проработку обучающимися отдельных вопросов теоретического курса.

Самостоятельная работа осуществляется в индивидуальном и групповом формате. Самостоятельная работа выполняется обучающимися на основе учебно-методических материалов дисциплины (приложение 2). Самостоятельно изучаемые вопросы курса включаются в вопросы выходного контроля.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература (библиотека СГАУ)

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3)
1	2	3	4	5
1.	Производственный контроль на предприятиях мясной промышленности https://e.lanbook.com/book/102690 .	И.С. Патракова, М.В. Патшин.	Кемерово: КемТИПП, 2017.	3-18
2.	Производственный учет и отчетность в перерабатывающей промышленности: учебное пособие https://e.lanbook.com/book/131148	В. М. Зимняков	Пенза : ПГАУ, 2018.	2-18
3.	Управленческий учет в АПК: методы принятия оптимальных (ключевых) решений: учебник https://e.lanbook.com/book/134567	Г. Я. Остаев, Б. Н. Хосиев, А. Х. Каллагова	Владикавказ : Горский ГАУ, 2018	6-18

б) дополнительная литература

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3)
1	2	3	4	5
	Введение в профессиональную деятельность. Пищевая биотехнология: учебное пособие /: https://e.lanbook.com/book/108329	Т.Е.Бурова	Санкт-Петербург: Лань, 2018	5-9
2.	Технология мяса и мясных продуктов. Производство мясных продуктов: лабораторный практикум: учебное пособие: в 2 частях: https://e.lanbook.com/book/93554	О. М. Мышалова, И. С. Патракова, М. В. Патшина.	Кемерово: КеМГУ, [б. г.]. — Часть 2 — 2016	1-16
3.	Производственный контроль на предприятиях мясной промышленности: учебное пособие https://e.lanbook.com/book/93550	Г.В Гуринович	Кемерово: КеМТИПП,., 2016.	1– 5

в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Федеральный центр информационно-образовательный ресурс // Электронный ресурс [Режим доступа: свободный] <http://fcior.edu.ru/>
2. Единое окно доступа к образовательным ресурсам // Электронный ресурс [Режим доступа: свободный] <http://window.edu.ru/>
3. Федеральная университетская компьютерная сеть России // Электронный ресурс [Режим доступа: свободный] <http://www.runnet.ru/>
4. Каталог учебников, оборудования, электронных ресурсов // Электронный ресурс [Режим доступа: свободный] <http://ndce.edu.ru/>
5. Гости и стандарты / Электронный ресурс [Режим доступа: свободный] <https://standartgost.ru/>

г) информационные справочные системы и профессиональные базы данных

Для пользования стандартами и нормативными документами рекомендуется применять информационные справочные системы и профессиональные базы данных, доступ к которым организован библиотекой университета через локальную вычислительную сеть.

Для пользования электронными изданиями рекомендуется использовать следующие информационные справочные системы и профессиональные базы данных:

1. Научная библиотека университета <http://www.sgau.ru/biblioteka/> .

Базы данных содержат сведения обо всех видах литературы, поступающей в фонд библиотеки. Более 1400 полнотекстовых документов (учебники, учебные пособия и т.п.). Доступ - с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

2. Электронная библиотечная система «Лань» <http://e.lanbook.com>.

Электронная библиотека издательства «Лань» - ресурс, включающий в себя, как электронные версии книг издательства «Лань», так и коллекции полнотекстовых файлов других российских издательств. После регистрации с компьютера университета - доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

3. «Университетская библиотека ONLINE» <http://www.biblioclub.ru>.

Электронно-библиотечная система, обеспечивающая доступ к книгам, конспектам лекций, энциклопедиям и словарям, учебникам по различным областям научных знаний, материалам по экспресс-подготовке к экзаменам. После регистрации с компьютера университета - доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

4. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. <http://elibrary.ru>.

Российский информационный портал в области науки, медицины, технологии и образования. На платформе аккумулируются полные тексты и рефераты научных статей и публикаций. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет. Свободная регистрация.

5. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». <http://window.edu.ru>.

Информационная система предоставляет свободный доступ к каталогу образовательных Интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

6. Профессиональная база данных «Техэксперт».

Современные, профессиональные справочные базы данных, содержащие нормативно-правовую, нормативно-техническую документацию и уникальные сервисы.

7. Поисковые интернет-системы Яндекс, Rambler, Google и др.

д) *информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:*

К информационным технологиям, используемым при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, относятся:

- персональные компьютеры, посредством которых осуществляется доступ к информационным ресурсам и оформляются результаты самостоятельной работы;

- проекторы и экраны для демонстрации слайдов мультимедийных лекций;

- активное использование средств коммуникаций (электронная почта, тематические сообщества в социальных сетях и т.п.).

программное обеспечение

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы (расчетная, обучающая, контролирующая)
1	2	3	4
1	Все темы дисциплины	Microsoft Office 365 Pro Plus Open Students Shared Server All Lng SubsVL OLV NL IMth Acdmc Stdnt w/Faculty Реквизиты подтверждающего документа: Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат-ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов. Контракт № А-032 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 23.12.2019 г.	Вспомогательная
2	Все темы дисциплины	Microsoft Office Реквизиты подтверждающего документа: Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат - ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов. Сублицензионный договор № 201201/КЛ/Л/44-208 на передачу неисключительных прав на программы для ЭВМ с конечным пользователем по адресу: г. Саратов, ул. Советская, 60 от 01.12.2020 г.	Вспомогательная

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Для проведения занятий лекционного и семинарского типов, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации необходимы помещения с меловыми или маркерными досками, достаточным количеством посадочных мест и освещенностью. Для использования медиаресурсов необходимы проектор, экран, компьютер или ноутбук, по возможности - частичное затемнение дневного света.

Для выполнения практических работ имеется лаборатория 105, оснащенная необходимым комплектом специализированной мебели, меловой

доской, экраном, комплектом мультимедийного оборудования. Помещения для самостоятельной работы обучающихся помещения №124, № 109 оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

8. Оценочные материалы

Оценочные материалы, сформированные для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Введение в профессию» разработан на основании следующих документов:

- Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

- приказа Минобрнауки РФ от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

Оценочные материалы представлены в приложении 1 к рабочей программе дисциплины и включают в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;

- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;

- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;

методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы представлен в приложении 2 к рабочей программе по дисциплине «Производственный учёт и отчётность в мясной отрасли».

10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «Производственный учёт и отчётность в мясной отрасли»

Методические указания по изучению дисциплины «Производственный учёт и отчётность в мясной отрасли» включают в себя:

1. Краткий курс лекций / Сост.: Л.В.Данилова // ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ. – Саратов, 2021. – 78 с.

2. Данилова Л.В. Методические указания по выполнению лабораторных работ /Сост.: Л.В. Данилова. ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ, Саратов, 2021. – 131 с.

*Рассмотрено и утверждено на заседании кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства»
«21» мая 2021 года (протокол № 20).*