

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 17.04.2021 15:07:40
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f0e1ba25217ca12



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


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

УТВЕРЖДАЮ
и.о. декана факультета ВМПиб
/Попова О.М./
« 21 » 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 | Заочная |
| 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 трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Таблица 2

| | Количество часов | | | | | |
|-----------------------------------|------------------|-----------------|---|---|------|---|
| | Всего | в т.ч. по годам | | | | |
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Контактная работа – всего, в т.ч. | 18,1 | | | | 18,1 | |
| <i>аудиторная работа:</i> | 18,0 | | | | 18,0 | |
| лекции | 8 | | | | 8 | |
| лабораторные | 10 | | | | 10 | |
| практические | - | | | | - | |
| <i>промежуточная аттестация</i> | 0,1 | | | | 0,1 | |
| <i>контроль</i> | | | | | | |
| Самостоятельная работа | 53,9 | | | | 53,9 | |
| 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 |
| 4 курс | | | | | | | | |
| 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 | Л |
| 2 | Организация учета на предприятиях мясной промышленности. | 1 | ЛЗ | Т | 2 | 17 | ТК | ЛЗ |
| | Особенности учёта и отчётности в колбасном производстве. Хранение мясного сырья на холодильнике. | 2 | Л | В | 2 | | ТК | Л |
| | Особенности учета сырья на птицеперерабатывающем предприятии. | 2 | ЛЗ | Т | 2 | | ТК | ЛЗ |
| 3 | Особенности учёта и отчётности в консервном производстве. Склад. | 3 | Л | Т | 2 | | ТК | Л |
| | Структура и характеристика производства мяса и мясных продуктов. | 3 | ЛЗ | Т | 2 | 17 | ТК | ЛЗ |
| | Производство полуфабрикатов. Особенности учёта мясных полуфабрикатов | 4 | Л | Т | 2 | | ТК | Л |
| 4 | Технологические процессы и принципы учета сырья на холодильнике. | 4 | ЛЗ | М | 2 | | ТК | ЛЗ |

| | | | | | | | | |
|---------------|---|---|----|---|------|------|----------|------|
| 5 | Материальный баланс сырья и продуктов в производственном учете. | 4 | ЛЗ | Т | 2 | 19,9 | РК | ЛЗ |
| | Выходной контроль | | | | 0,1 | | Вых К | Зач. |
| Итого: | | | | | 18,1 | 53,9 | | |

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. | 1-5 |
| 2. | Производственный учет и отчетность в перерабатывающей промышленности: учебное пособие https://e.lanbook.com/book/131148 | В. М. Зимняков | Пенза : ПГАУ, 2018. | 1-5 |
| 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 | 1-5 |

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 |
| 1. | 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 | 1-7 |
| 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 ресурсов // 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 | Вспомогательная |

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | «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. | |
|--|--|--|--|

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).*