

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет  
Дата подписания: 17.04.2023 19:39:37  
Уникальный программный ключ:  
528682d78e671e66ab07f01fe1ba2172f735a12



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

**СОГЛАСОВАНО**  
Заведующий кафедрой ТП и ППЖ  
/ Молчанов А.В./  
« 08 » августа 2019 г.

**УТВЕРЖДАЮ**  
и.о. декана ФВМП и Б  
/ Лукьяненко А.В./  
« 08 » августа 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Дисциплина	<b>Производственный учёт и отчётность в мясной отрасли</b>
Направление подготовки	<b>19.03.03 Продукты питания животного происхождения</b>
Направленность (профиль)	<b>Технология мяса и мясных продуктов</b>
Квалификация выпускника	<b>Бакалавр</b>
Нормативный срок обучения	<b>4 года</b>
Форма обучения	<b>Очная</b>

**Разработчик: доцент, Данилова Л.В.**

(подпись)

**Саратов 2019**

## 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 вариативной части 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», «Безотходные технологии производства мясных продуктов», «Технология производства мясных продуктов специального назначения», практиками по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков, научно-исследовательской деятельности (учебная практика), по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) (производственная практика), практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская практика).

Дисциплина «Производственный учёт и отчётность в мясной отрасли» является базовой для изучения следующих дисциплин «Технология мяса и мясных продуктов», «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;

### Требования к результатам освоения дисциплины

Таблица 1

№ п/	Код компе	Содержание компетенции (или ее	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:
------	-----------	--------------------------------	--

п	тенции	части)	знать	уметь	владеть
1	2	3	5	6	7
1	ОПК-2	Способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания различного назначения	Требования по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Использовать современные технологии диагностики и оценивать качества технологического процесса.	мероприятиями по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
2	ПК-6	способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции	технологические процессы и нормативную документацию	обрабатывать текущую производственную информацию накладные, отчёты, сводки о движении сырья	текущей производственной информацией, анализирует полученные данные и использует их в управлении качеством продукции
3	ПК-7	способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	оформлять, представлять и докладывать результаты выполненной работы	обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	информацией оформлять, представлять и докладывать результаты выполненной работы
4	ПК-16	способностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам	составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) а также установленную отчетность по утвержденным формам	составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) а также установленную отчетность по утвержденным формам;	производственной документацией по созданию и проектированию новых мясных продуктов (графиками работ, инструкциями, заявками на материалы, оборудование, всеми формами

#### 4. Объём, структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Таблица 2

### Объем дисциплины

	Всего	Количество часов							
		в т.ч. по семестрам							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Контактная работа – всего, в т.ч.	36,1								
<i>аудиторная работа:</i>	36							36	
лекции	18							18	
лабораторные	18							18	
практические	х							х	
<i>промежуточная аттестация</i>	0,1							0,1	
<i>контроль</i>									
Самостоятельная работа	35,9							35,9	
Форма итогового контроля	3							3	
Курсовой проект (работа)	х							х	

**Таблица 3**

### Структура и содержание дисциплины

№ п/п	Тема занятия. Содержание	Неделя семестра	Контактная работа			Самостоятельная работа Количество часов	Контроль знаний	
			Вид занятия	Форма проведения	Количество часов		Вид	Форма
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	
2	Организация учета на предприятиях мясной промышленности.	2	ЛЗ	Т	2	12	ТК	ЛЗ
3	Ассортимент выпускаемых продуктов. Значение в питании населения. Задачи производственного учёта на предприятиях мясной отрасли.	3	Л	В	2		ТК	
4	Способы учета выпуска и реализации готовой продукции на предприятиях мясной промышленности.	4	ЛЗ	Т	2		ТК	ЛЗ
5	Материальный баланс сырья и продуктов в производственном учёте. Основные материалы и вспомогательное сырье	5	Л	В	2		ТК	
6	Классификация затрат на производстве и их влияние на организацию учета.	6	ЛЗ	М	2		ТК	ЛЗ
7	Основы производственного учёта. Современные концепции развития производственного учёта.	7	Л	В	2		ТК	

8	Технологические процессы и принципы учета сырья на холодильнике.	8	ЛЗ	М	2		ТК	ЛЗ
9	Организация производственного учёта в снабженческо-заготовительной деятельности	9	Л	П	2		ТК	
10	Особенности учета сырья на птицеперерабатывающем предприятии.	10	ЛЗ	Т	2		ТК	ЛЗ
11	Особенности учёта и отчётности в колбасном производстве. Хранение мясного сырья на холодильнике.	11	Л	В	2		ТК	
12	Структура и характеристика производства мяса и мясных продуктов.	12	ЛЗ	Т	2	12	ТК	ЛЗ
13	Особенности учёта и отчётности в консервном производстве. Склад.	13	Л	В	2		ТК	
14	Основные материалы и вспомогательное сырье в технологии мясопродуктов.	14	ЛЗ	КС	2		ТК	ЛЗ
15	Производство полуфабрикатов. Особенности учёта мясных полуфабрикатов	15	Л	В	2		ТК	
16	Материальный баланс сырья и продуктов в производственном учете.	16	ЛЗ	КС	2	12	ТК	ЛЗ
17	Автоматизированные системы в организации учёта и отчётности на предприятиях мясной промышленности	17	Л	В	2		ТК	
18.	Системы учета затрат на производственную деятельность.	18	ЛЗ	Д	2		ТК	Т
	Выходной контроль				0,1		Вых К	3
<b>Итого:</b>					36,1	35,9		

**Примечание:**

Условные обозначения:

**Виды аудиторной работы:** Л – лекция, ЛЗ – лабораторные занятия.

**Формы проведения занятий:** В – лекция-визуализация, Т – лекция/занятие, проводимое в традиционной форме, КС – круглый стол, М - моделирование, Д- деловая игра.

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

**Форма контроля:** УО – устный опрос, Т- тестирование, З – 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 лабораторных занятий является выработка практических навыков работы с отчётом производственно-технологической значимости. Движение и учёта сырья, материальных запасов в мясоперерабатывающей отрасли.

Метод моделирования 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.

Групповая работа при анализе конкретной ситуации развивает способности проведения анализа и диагностики проблем. С помощью метода анализа конкретной ситуации у обучающихся развиваются такие квалификационные качества, как умение четко формулировать и высказывать свою позицию, умение коммуницировать, дискутировать, воспринимать и оценивать информацию, поступающую в вербальной форме. Семинарские занятия проводятся в специальных помещениях, оборудованных необходимыми наглядными материалами.

Лабораторные занятия проводятся в специальных помещениях. Оборудованных необходимыми наглядными материалами.

Самостоятельная работа охватывает проработку обучающимися отдельных вопросов теоретического курса, выполнение домашних работ, включающих решение задач, анализ конкретных ситуаций и подготовку их презентаций, и т.п.

Самостоятельная работа осуществляется в индивидуальном и групповом формате. Самостоятельная работа выполняется обучающимися на основе учебно-методических материалов дисциплины (приложение 2). Самостоятельно изучаемые вопросы курса включают вопросы, выносимые на зачёт.

## **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: учебное пособие <a href="https://e.lanbook.com/book/93550">https://e.lanbook.com/book/93550</a>	Г.В Гуринович	Кемерово: КемТИПП, 2016.	1– 5
2.	Производственный контроль на предприятиях мясной промышленности <a href="https://e.lanbook.com/book/102690">https://e.lanbook.com/book/102690</a> .	И.С. Патракова, М.В. Патшин.	Кемерово: КемТИПП, 2017.	3-18

3.	Производственный учет и отчетность в перерабатывающей промышленности: учебное пособие <a href="https://e.lanbook.com/book/131148">https://e.lanbook.com/book/131148</a>	В. М. Зимняков	Пенза : ПГАУ, 2018.	2-18
4.	Управленческий учет в АПК: методы принятия оптимальных (ключевых) решений: учебник <a href="https://e.lanbook.com/book/134567">https://e.lanbook.com/book/134567</a>	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
1	Введение в профессиональную деятельность. Пищевая биотехнология: учебное пособие /: <a href="https://e.lanbook.com/book/108329">https://e.lanbook.com/book/108329</a>	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: <a href="https://e.lanbook.com/book/93554">https://e.lanbook.com/book/93554</a>	О. М. Мышалова, И. С. Патракова, М. В. Патшина.	Кемерово: КеМГУ, [б. г.]. — Часть 2 — 2016	1-16

### в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

Для освоения дисциплины рекомендуются следующие сайты информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. Официальный сайт университета - Режим доступа: <http://www.sgau.ru/>
2. Электронная образовательная среда - Режим доступа: <http://moodle.sgau.ru/>
3. АгроСайт-Режим доступа: [https://agrosite.org/index/tehnologicheskaja\\_karta\\_vozdelyvanija\\_selsko\\_khozjajstvennykh\\_kultur/0-13](https://agrosite.org/index/tehnologicheskaja_karta_vozdelyvanija_selsko_khozjajstvennykh_kultur/0-13)
4. Сайт технической документации: <http://www.tdocs.ru/>;
5. Сайт ГОСТов: <http://standartgost.ru/>;
6. Электронная библиотека СГАУ - <http://library.sgau.ru>
7. НЕБ - <http://elibrary.ru>
8. Библиотека. Единое окно доступа - <http://window.edu.ru/library>
9. Все для студента - <http://www.twirpx.com/file>

10. Мясоперерабатывающие технологии [www.meatinfo.lv/ru/technology/meat-processing-technology](http://www.meatinfo.lv/ru/technology/meat-processing-technology)

**г) периодические издания:**

1. Журнал «Аграрный научный журнал» - Режим доступа: <http://agrojr.ru/index.php/asj>
2. Журналы «Пищевая промышленность» - Режим доступа: <http://www.foodprom.ru/journals>
3. Журнал «Переработка молока» - Режим доступа: <http://www.milkbranch.ru/magazine.html>
4. Журнал «Мясные технологии» - Режим доступа: <http://www.meatbranch.com/magazine/archive.html>
5. Журнал «Сыроделие и маслоделие» - Режим доступа: <http://moloprom.ru/category/zhurnal-vse-o-moloke/>
6. Журнал «Главный зоотехник» - Режим доступа: <http://zootekhnik.ru/>
7. Мясной клуб - [www.meat-club.ru](http://www.meat-club.ru)

**д) 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://read.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. ЭБС «Юрайт» <http://www.biblio-online.ru>.

Электронно-библиотечная система издательства «Юрайт». Учебники и учебные пособия от ведущих научных школ. Тематика: «Бизнес. Экономика», «Гуманитарные и общественные науки», «Естественные науки», «Информатика», «Прикладные науки. Техника», «Языкознание. Иностранные языки». Доступ - после регистрации с компьютера университета с любого компьютера, подключенного к Internet.

7. Поисковая система [Google](https://www.google.ru/). Режим доступа: <https://www.google.ru/>

8. Поисковая система [Mail.ru](https://mail.ru/). Режим доступа: <https://mail.ru/>

9. Поисковая система [Рамблер](https://www.rambler.ru/). Режим доступа: <https://www.rambler.ru/>

10. Поисковая система [Яндекс](https://www.yandex.ru/). Режим доступа: <https://www.yandex.ru/>

#### **е) 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 разделы дисциплины	Право на использование Microsoft Desktop Education All Lng Lic/SA Pack OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат –	Обучающая

		ООО «Современные технологии», г. Саратов. Контракт № 0024 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 11.12.2018 г.	
2	Все разделы дисциплины	Право на использование программного продукта ESET NOD32 Antivirus Business Edition renewal for 2041 user (продление 2041 лицензий на срок 12 месяцев). Лицензиат – ООО «Компьютерный супермаркет», г. Саратов. Контракт № 0025 на приобретение прав на использование средств антивирусной защиты от 11.12.2018 г.	Обучающая
3	Все разделы дисциплины	Версия специальных информационных массивов электронного периодического справочника «Система ГАРАНТ». Исполнитель – ООО «Сервисная Компания «Гарант-Саратов», г. Саратов. Договор об оказании информационных услуг № С-3276/223-981 от 01.07.2019 г.	Справочная
4	Все разделы дисциплины	Справочная Правовая Система КонсультантПлюс (СПС Консультант Бюджетные организации локальный). Исполнитель – ООО «Компания Консультант», г. Саратов.	Справочная

## 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 проведения занятий лекционного типа:

Ауд. 206: Комплект специализированной мебели, аудиторная доска, мультимедийная система (проектор View Sonic PJD 6220, экран настенный 203\*203 см-Screen Media Economy).

Для проведения лабораторных занятий и контроля самостоятельной работы по дисциплине «Производственный учёт и отчётность в мясной отрасли» кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства» имеются:

Помещение 124: Комплект специализированной мебели, меловая доска, комплект мультимедийного оборудования (компьютеры в комплекте - 12 шт., экран, проектор EPSON EMP-S4, ноутбук Acer Aspire).

Для выполнения лабораторных работ имеется лаборатории:

Помещение 133: Комплект специализированной мебели, меловая доска, шкафы для документов, экран. Комплект мультимедийного оборудования. Интернет. Аудио- и видеоматериалы Электрошкаф сушильный СНОЛ, коптильная камера Helia 24, портативный рН/мВ/С-метр рН – 410, спектрофотометр ЮНИКО – 1200/1201, фотоколориметр ПЭ-5300В, анализатор влажности "Сарториус"- МА-30, шприц ручной FIN 101FAMA INDUSTRIE, электропечь муфельная ЭКПС

Помещение 135: Комплект специализированной мебели, меловая доска, шкафы для документов. Комплект мультимедийного оборудования (Проектор View Sonic PJD 6220, Экран настенный 203\*203 см-Screen Media Economy). Интернет. Аудио- и видеоматериалы. Портативный рН/мВ/С- метр рН-410, анализатор влажности A&D MX-50, анализатор влажности Элвиз-2С, гигрометр HygroPalm AW-1 Set-40, нитратомер ИТ-1201, весы KERN 0.01-600

Помещения для самостоятельной работы обучающихся:

Помещение 105: Комплект специализированной мебели, меловая доска, экран, комплект мультимедийного оборудования. Интернет. Аудио- и видеоматериалы.

## **8. Оценочные материалы**

Оценочные материалы, сформированные для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, обучающихся по дисциплине «Производственный учёт и отчётность в мясной отрасли» разработаны 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, 2019. – 79 с.
2. Данилова Л.В. Методические указания по выполнению лабораторных работ /Сост.: Л.В. Данилова. ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ, Саратов, 2019 с. 140 с.

*Рассмотрено и утверждено на заседании кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства»  
«28» августа 2019 года (протокол № 2)*

**Лист изменений и дополнений,  
вносимых в рабочую программу  
«Производственный учёт и отчётность в мясной отрасли»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины (модуля) «Производственный учёт и отчётность в мясной отрасли» по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения на 2019/2020 учебный год:

**Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения**

Наименование программы	Примечание
ESET NOD 32  <b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> Право на использование программного продукта ESET NOD32 Antivirus Business Edition renewal for 2041 user (продление 2041 лицензий на срок 12 месяцев). Лицензиат – ООО «Компьютерный супермаркет», г. Саратов. Контракт № 0025 на приобретение прав на использование средств антивирусной защиты от 11.12.2018 г.	Срок действия контракта истек
Kaspersky Endpoint Security  <b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> Право на использование антивирусного программного обеспечения Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (1500-2449) 1 year Educational Licence. Лицензиат – ООО «Солярис Технолоджис», г. Саратов. Контракт № ЕП-113 на оказание услуг по передаче неисключительных (пользовательских) прав на антивирусное программное обеспечение с внесением соответствующих изменений в аттестационную документацию по требованию защиты информации от 11.12.2019 г.	Переход на новое лицензионное программное обеспечение

Актуализированная рабочая программа дисциплины (модуля) «Производственный учёт и отчётность в мясной отрасли» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства» «11» декабря 2019 года (протокол № 7)

Заведующий кафедрой      ТП и ППЖ



А.В.Молчанов.

**Лист изменений и дополнений,  
вносимых в рабочую программу практики  
«Производственный учёт и отчётность в мясной отрасли»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Производственный учёт и отчётность в мясной отрасли» на 2019/2020 учебный год:

**6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

- программное обеспечение:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы	Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения
1	Все темы практики	Microsoft Desktop Education (Microsoft Access, Microsoft Excel, Microsoft InfoPath, Microsoft OneNote, Microsoft Outlook, Microsoft PowerPoint, Microsoft Publisher, Microsoft SharePoint Workspace, Microsoft Visio Viewer, Microsoft Word)  <b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> Право на использование Microsoft Desktop Education All Lng Lic/SA Pack OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов. Контракт № 0024 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 11.12.2018 г.	Вспомогательная	<i>Вспомогательное программное обеспечение:</i>  <b>Предоставление неисключительных прав на ПО:</b> DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent  <b>Предоставление неисключительных прав на ПО:</b> Microsoft Office 365 Pro Plus Open Students Shared Server All Lng SubsVL OLV NL IMth Acdmc Stdnt w/Faculty  Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов  Контракт № А-032 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 23.12.2019 г.

Актуализированная рабочая программа дисциплины (модуля) «Производственный учёт и отчётность в мясной отрасли» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства» «23» декабря 2019 года (протокол № 8)

Заведующий кафедрой ТП и ППЖ



А.В.Молчанов.

**Лист изменений и дополнений,  
вносимых в рабочую программу дисциплины «Производственный учёт и отчётность  
в мясной отрасли»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Производственный учёт и отчётность в мясной отрасли» на 2020/2021 учебный год:

**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
1	2	3	4	5
1	Остаев, Г. Я. Развитие управленческого учета, системы бюджетирования контроля затрат в сельском хозяйстве : монография /. — ISBN 978-5-906647-45-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/134568">https://e.lanbook.com/book/134568</a>	Г. Я. Остаев, Б. Н. Хосиев	Владикавказ : Горский ГАУ, 2018. — 216 с.	2,4, 10,16
2	Особенности учета на сельскохозяйственных предприятиях : учебное пособие / Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/143198">https://e.lanbook.com/book/143198</a>	О. Н. Кузнецова, О. И. Дейч, Н. П. Иляшевич, О. И. Мокрецова	Иркутск : Иркутский ГАУ, 2016. — 171 с.	3,7

Актуализированная программа дисциплины «Производственный учёт и отчётность в мясной отрасли» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства» «25» августа 2020 года (протокол № 1)

Заведующий кафедрой ТПиППЖ



(подпись)

А.В. Молчанов





**Лист изменений и дополнений,  
вносимых в рабочую программу дисциплины  
«Производственный учёт и отчётность в мясной отрасли»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Производственный учёт и отчётность в мясной отрасли» на 2020/2021 учебный год:

**Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения**

Наименование программы	Примечание
<p>Kaspersky Endpoint Security</p> <p><b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> Право на использование антивирусного программного обеспечения Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (1500-2449) 1 year Educational Licence. Лицензиат – ООО «Солярис Технолоджис», г. Саратов. Контракт № ЕП-113 на оказание услуг по передаче неисключительных (пользовательских) прав на антивирусное программное обеспечение с внесением соответствующих изменений в аттестационную документацию по требованию защиты информации от 11.12.2019 г.</p>	<p>Срок действия контракта истек</p>
<p>Kaspersky Endpoint Security</p> <p><b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> Право на использование Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (250-499) 1 year Educational Renewal License. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов. Сублицензионный договор № 6-219/2020/223-1370 от 01.12.2020 г.</p>	<p>Заключен новый договор сроком на 1 год (11.12.2020 г. - 10.12.2021 г.)</p>

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Производственный учёт и отчётность в мясной отрасли» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства» «11» декабря 2020 года (протокол № 10).

Заведующий кафедрой ТПиППЖ

  
(подпись)

А.В. Молчанов

**Лист изменений и дополнений,  
вносимых в рабочую программу дисциплины  
«Производственный учёт и отчётность в мясной отрасли»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Производственный учёт и отчётность в мясной отрасли» на 2020/2021 учебный год:

**Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения**

Наименование программы	Примечание
Microsoft Office 365 Pro Plus Open Students Shared Server All Lng SubsVL OLV NL IMth Acdmc Stdnt w/Faculty  <b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> 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.	Срок действия контракта истекает 23.12.2019 г.
Microsoft Office  <b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> 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.	Заключен новый договор сроком на 1 год (по 31.12.2021 г.)

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Производственный учёт и отчётность в мясной отрасли» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства» «18» декабря 2020 года (протокол № 11).

Заведующий кафедрой

  
(подпись)

А.В. Молчанов

**Лист изменений и дополнений,  
вносимых в рабочую программу дисциплины  
«Производственный учёт и отчётность в мясной отрасли»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Производственный учёт и отчётность в мясной отрасли» на 2021/2022 учебный год:

**Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения  
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	Бухгалтерский учет и анализ в крестьянских (фермерских) хозяйствах : учебное пособие для вузов URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/183721">https://e.lanbook.com/book/183721</a> .	Е. И. Костюкова, М. Г. Лещева, Н. В. Кулиш [и др.].	Санкт-Петербург : Лань, 2022.	3-6

**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.	Производственный контроль на предприятиях мясной промышленности: учебное пособие <a href="https://e.lanbook.com/book/93550">https://e.lanbook.com/book/93550</a>	Г.В Гуринович	Кемерово: КеМ-ТИПП,., 2016.	1-5

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Производственный учёт и отчётность в мясной отрасли» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства» «30» августа 2021 года (протокол № 1).

Заведующий кафедрой ТПиППЖ

  
(подпись)

А.В. Молчанов