

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович

Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет

Дата подписания: 17.04.2023 15:48:56

Уникальный программный ключ:

528682d78e671e566ab97f01f65ba2172f735a12

**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./

«09» марта 2022 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

и.о. декана факультета ВМПИБ

/Моргунова Н.Л./

«10» марта 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Дисциплина	<b>ОСОБЕННОСТИ ДОКУМЕНТООБОРОТА И УЧЕТА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ МЯСО-МОЛОЧНОЙ ИНДУСТРИИ</b>
Направление подготовки	<b>19.04.03 Продукты питания животного происхождения</b>
Направленность (профиль)	<b>Биотехнологии в мясомолочной индустрии</b>
Квалификация выпускника	<b>Магистр</b>
Нормативный срок обучения	<b>2 года</b>
Форма обучения	<b>Очная</b>
Кафедра-разработчик	<b>Технологии производства и переработки продукции животноводства</b>
Ведущий преподаватель	<b>доцент, к.б.н. Курако У.М.</b>

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

  
(подпись)

**Саратов 2022**

## **1. Цель освоения дисциплины**

Целью освоения дисциплины является формирование у обучающихся навыков расчёта материального баланса, учёта и отчётности отдельных производств.

## **2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО**

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения дисциплина «Особенности документооборота и учета на предприятиях мясомолочной индустрии» относится к базовой части Блока 1.

Для изучения данной дисциплины необходимы знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами: «Иностранный язык в профессиональной деятельности», «Математическое моделирование», «Педагогика и психология в профессиональной деятельности», «Русский язык в деловой и научной коммуникации», «Методологические основы разработки новых видов мясной и молочной продукции», «Современные методы проведения исследований», «Методология проектирования мясных и молочных продуктов с заданными свойствами и составом», технологическая практика, практика: НИР.

Дисциплина «Особенности документооборота и учета на предприятиях мясомолочной индустрии» является базовой для изучения следующих дисциплин: «Управление качеством продукции», «Биотехнология в производстве продуктов питания мясомолочной индустрии», «Физико-химические процессы при производстве и хранении продуктов животного происхождения», «Оборудование и приборы для переработки продуктов животного происхождения», «Физико-химические и биотехнологические методы обработки молочного сырья», «Физико-химические и биотехнологические методы обработки мясного сырья», «Современные подходы в создании функциональных мясных и молочных продуктов», практика: Научно-исследовательская работа, преддипломная практика.

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

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенций, представленных в табл. 1

### **Требования к результатам освоения дисциплины**

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-5	Способен разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышению производительности труда	ПК-5.2 – Разрабатывает предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышению производительности труда	Обучающийся должен знать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышению производительности труда	Обучающийся должен уметь разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышению производительности труда	Обучающийся должен владеть методами разработки предложений по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышению производительности труда

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

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

Таблица 2

	Количество часов								
	Всего	в т.ч. по семестрам							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Контактная работа – всего, в т.ч.	144			144					
<i>аудиторная работа:</i>	52,2			52,2					
лекции	26			26					
лабораторные	х			х					
практические	26			26					
<i>промежуточная аттестация</i>	0,2			0,2					
<i>контроль</i>	17,8			17,8					
Самостоятельная работа	74			74					
Форма итогового контроля	Э			Э					
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
3 семестр								
1.	Основы производственного учета и применение его данных.	1	Л	В	2		ВК ТК	УО
2.	Учет потерь и контроль.	1	ПЗ	М	2	15	ТК	УО
3.	Современные концепции развития производственного учёта.	2	Л	В	2			УО
4.	Оформление рабочей документации.	2	ПЗ	Т	2		ТК	УО
5.	Виды учёта, приемы и способы ведения в условиях рыночной экономики.	3	Л	Т	2			УО
6.	Понятие аудита и аудиторской	3	ПЗ	Т	2	15	ТК	УО

	деятельности.							
7.	Виды учёта, на перерабатывающих предприятиях.	4	Л	В	2			УО
8.	Ревизия выпуска и реализации готовой продукции.	4	ПЗ	Т	2		ТК	УО
9.	Производственный учёт как важнейший элемент управления предприятием.	5	Л	В	2			УО
10.	Документальное оформление операций по движению производственных запасов в мясной и молочной промышленности.	5	ПЗ	Т	2		ТК	УО
11.	Производственный учёт в организационно-производственной структуре предприятия.	6	Л	Т	2			УО
12.	Незавершенное производство в колбасном и консервном цехе.	6	ПЗ	М	2		ТК	УО
13.	Организация заготовок сырья на мясоперерабатывающих и молочных предприятиях.	7	Л	Т	2			УО
14.	Способы учета выпуска и реализации готовой продукции на предприятиях мясной промышленности.	7	ПЗ	Т	2			ПО
15.	Учёт производственных запасов.	8	Л	Т	2			УО
16.	Способы учета выпуска и реализации готовой продукции на предприятиях молочной промышленности.	8	ПЗ	М	2			УО
17.	Система бюджетирования и внутрихозяйственная деятельность.	9	Л	Т	2	15		УО
18.	Учет готовой продукции и ее реализации (мясная промышленность).	9	ПЗ	Т	2	16	ТК	УО
19.	Система оплаты труда на промышленных предприятиях	10	Л	Т	2			УО
20.	Учет готовой продукции и ее реализации (молочная промышленность).	10	ПЗ	Т	2	13	ТК	УО
21.	Заработная плата в системе мотивации персонала	11	Л	Т	2			УО
22.	Сущность, содержание и функции заработной платы	11	ПЗ	Т	2		ТК	УО
23.	Автоматизация документооборота на предприятии: автоматизированные системы управления документами, процесс, технологии, особенности	12	Л	Т	2			УО

24.	Принципы организации заработной платы	12	ПЗ	Т	2		ТК	УО
25.	Преимущества системы автоматизации управления документооборотом	13	Л	Т	2			УО
26.	Учет труда и его оплаты	13	ПЗ	ДИ	2		РК	Т, ПО
27.	Выходной контроль				0,2	17,8	Вых.К	Э
<b>Итого:</b>					36,2	74		

**Примечание:**

Условные обозначения:

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

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

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

**Форма контроля:** УО – устный опрос, Э – экзамен.

## 5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Особенности документооборота и учета на предприятиях мясомолочной индустрии» проводится по видам учебной работы: лекции, семинарские занятия, текущий контроль.

Реализация компетентного подхода в рамках направления подготовки 19.04.03 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 документами и учет сырья используемого в мясной промышленности.

Для достижения этих целей используются как традиционные формы работы – решение задач, выполнение практических работ и т.п., так и интерактивные методы – групповая работа, лекция-визуализация.

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 моделирования 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.

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 включаются в экзаменационные вопросы.

## 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.	Системы менеджмента безопасности мяса и мясных продуктов: учебное пособие <a href="https://e.lanbook.com/book/107704">https://e.lanbook.com/book/107704</a>	Г. В. Гуринович.	Кемерово КемГУ, 2018	1-6
2.	Делопроизводство и документооборот: практикум : учебное пособие <a href="https://e.lanbook.com/book/171710">https://e.lanbook.com/book/171710</a>	Л. Д. Котлярова.	пос. Караваево : КГСХА, Лань 2020. — 44 с.	2-17
3.	Производственный контроль на предприятиях мясной промышленности: учебное пособие: <a href="https://e.lanbook.com/book/102690">https://e.lanbook.com/book/102690</a>	И. С. Патракова, М. В. Патшин	Кемерово: КемГУ, 2017	1-18

### 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. 4.3)
1	2	3	4	5
1.	Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства <a href="https://e.lanbook.com/book/4978">https://e.lanbook.com/book/4978</a> .	Л.Ю.Киселев., Ю.И.Забудский ., А.П.Голикова., Н.А.Федосеева	Санкт-Петербург: Лань, 2012	3-16
2.	Технологическое оборудование молочной, мясной промышленности. <a href="https://e.lanbook.com/book/91631">https://e.lanbook.com/book/91631</a>	Б.Л. Николаев, Л.К. Николаев	Санкт-Петербург: ГИОРД, 2016.	4-9
3.	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: КемГУ, 2016	2-17
4.	Развитие инженерии техники пищевых технологий: учебник. <a href="https://e.lanbook.com/book/121492">https://e.lanbook.com/book/121492</a>	С. Т. Антипов, А. В. Журавлев, В. А. Панфилов, С. В. Шахов; под редакцией В. А. Панфилова	Санкт-Петербург: Лань, 2019	5-8
5.	Организация производственного ветеринарно-санитарного контроля на предприятиях мясной, молочной и рыбной промышленности: учебное пособие: <a href="https://e.lanbook.com/book/113356">https://e.lanbook.com/book/113356</a>	Е. В. Шмат, Е. В. Корниенко, А. К. Бердова	Омск: Омский ГАУ, 2017	1-18
6.	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	1-14
7.	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	3-18

*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/tekhnologicheskaja\\_karta\\_vozdelyvanija\\_selsko\\_khozjajstvennykh\\_kultur/0-13](https://agrosite.org/index/tekhnologicheskaja_karta_vozdelyvanija_selsko_khozjajstvennykh_kultur/0-13)
4. □□ Сайт технической документации: <http://www.tdocs.su/>;
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>

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 <b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> Предоставление неисключительных прав на ПО: Лицензиат-ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов. Контракт № АЭ-030 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 15.12.2021 г.	Вспомогательная
2	Все темы дисциплины	ЭБС Лань <b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> Предоставление неисключительных прав на доступ к электронным экземплярам произведений научного, учебного характера составляющим базу данных ЭБС Лань: ООО «ЭБС	Обучающая

		Лань», г. Саратов. Контракт № 497 от 01.04.2022 г.	
3	Все темы дисциплины	Научная Электронная Библиотека eLIBRARY.RU <b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> Предоставление неисключительных прав на доступ к электронным изданиям в составе базы данных «Научная Электронная Библиотека eLIBRARY.RU»: ООО «Научная Электронная Библиотека eLIBRARY.RU», г. Саратов. Контракт № SU – 1224/2022 от 18.04.2022 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 проведения занятий лекционного типа:

Помещение 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 «Технология производства мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд» 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 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.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся:

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

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 «Особенности документооборота и учета на предприятиях мясомолочной индустрии» 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 «Особенности документооборота и учета на предприятиях мясомолочной индустрии».

## **10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «Особенности документооборота и учета на предприятиях мясомолочной индустрии»**

Методические указания по изучению дисциплины «Особенности документооборота и учета на предприятиях мясомолочной индустрии» включают в себя:

1. Краткий курс лекций / Сост.: У.М. Курако // ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ. – Саратов, 2022. – 80 с.

2. Курако У.М. Методические указания по выполнению лабораторных работ / Сост.: У.М. Курако // ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ. – Саратов, 2022. – 41 с.

*Рассмотрено и утверждено на заседании кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства» «09» марта 2022 года (протокол № 09).*