

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Махаева Наталья Юрьевна

Должность: Проректор по учебной и воспитательной работе, молодежной политике ФГБОУ ВО "Ярославский ГАУ"

Дата подписания: 11.03.2024 12:27:40

Уникальный программный ключ:

fa349ae3f25a45643d89cfb67187284ea10f48e8

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Ярославский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ»)



УТВЕРЖДАЮ
проректор по учебной и воспитательной
работе, молодежной политике
ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ»,
Махаева Н.Ю.
30 июня 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.01.01 Производственный учет и отчетность в молочной и мясоперерабатывающей промышленности

Код и направление подготовки	35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Направленность (профиль)	Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
Квалификация	Бакалавр
Форма обучения	Заочная
Год начала подготовки	2023
Факультет	Агротехнологический
Выпускающая кафедра	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Кафедра-разработчик	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Объем дисциплины, ч. / з.е.	108/3
Форма контроля (промежуточная аттестация)	зачет

Ярославль 2023 г.

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

1. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования – бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденным приказом Минобрнауки от 17 июля 2017 г. № 669, с изменениями, внесенными приказами Минобрнауки от 26 ноября 2020 г. № 1456, от 8 февраля 2021 г. № 83, от 19 июля 2022 г. № 662, от 27 февраля 2023 г. № 208;

2. Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 08.02.2021 г. № 83 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования – бакалавриат по направлениям подготовки»;

3. Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 26 ноября 2020 г. № 1456 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования»;

4. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 20.09.2021 № 644н «Об утверждении профессионального стандарта «Агроном»;

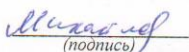
Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 14.07.2020 г. № 423н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по зоотехнии»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30.08.2019 г. № 602н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28.10.2019 г. № 694н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья»;

5. Учебный план по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) Технология хранения сельскохозяйственной продукции одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ» «7» марта 2023г. протокол № 3. Период обучения: 2023 - 2028гг, с изменениями от «11» апреля 2023 г. протокол № 4, от «02» мая 2023 г. протокол № 5.

Преподаватель-разработчик:


(подпись)

доцент, к. с.-х. н. Михайлова Ю.А.
(занимаемая должность, ученая степень, звание, Фамилия И.О.)

РПД рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции «16» июня 2023 г. Протокол № 8

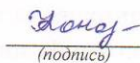
Заведующий кафедрой


(подпись)

д.б.н., доцент Чугреев М.К. (учё-
ная степень, звание, Фамилия И.О.)

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании учебно-методической комиссии Агротехнологического факультета «19» июня 2023 г. Протокол № 10

Председатель учебно-
методической комиссии
Факультета


(подпись)

Кононова Ю.Д.
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель образовательной про-
граммы


(подпись)

д.б.н., доцент Чугреев М.К.
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

Отдел комплектования
Библиотеки


(подпись)


(Фамилия И.О.)

Декан агротехнологического факуль-
тета


(подпись)

к.с.х.н. Иванова М.Ю.
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

№ раз-дела	Наименование раздела (подраздела)	Стр.
1	Цель и задачи освоения дисциплины	5
2	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	5
2.1	Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения	5
2.1.1	Профессиональные стандарты, соответствующие профессиональной деятельности выпускников	6
2.1.2	Перечень обобщенных трудовых функций и трудовых функций, установленных профессиональным стандартом, к выполнению которых готовится выпускник	6
2.1.3	Профессиональные компетенции, определяемые самостоятельно (ПКОС) образовательной организацией и индикаторы их достижения	7
3	Место дисциплины в структуре образовательной программы	8
4	Структура дисциплины и распределение её трудоёмкости (на одного обучающегося)	8
5	Содержание дисциплины	9
5.1	Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	9
5.2	Разделы дисциплины по видам аудиторной (контактной) работы и формы контроля	9
5.3	Практические занятия	10
5.4	Примерная тематика курсовых проектов (работ)	11
5.5	Контактная работа при проведении учебных занятий в форме практической подготовки	11
6	Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине	11
6.1	Виды самостоятельной работы обучающихся	11
6.2	Методические указания (для самостоятельной работы)	12
7	Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине	12
7.1	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ВО	12
7.2	Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания	14
7.3	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы	16
7.3.1	Типовые задания для проведения текущего контроля и рубежного тестирования	16
7.3.2	Типовые задания для проведения промежуточной аттестации (зачета, зачета с оценкой, защиты курсовой работы (проекта), экзамена)	16
7.4	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций	18
8	Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	19
8.1	Основная учебная литература	19
8.2	Дополнительная учебная литература	20
9	Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»	20
9.1	Перечень электронно-библиотечных систем	20

9.2	Перечень рекомендуемых интернет-сайтов по дисциплине	20
10	Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	21
11	Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	21
11.1	Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения учебного процесса	22
11.2	Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	22
11.3	Доступ к сети интернет	23
12	Материально-техническое обеспечение обучения по дисциплине	23
12.1	Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности	24
13	Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья	26
	Приложения	
	Приложение Аннотация рабочей программы дисциплины	27

1 Цель и задачи освоения дисциплины

Целью изучения дисциплины «Производственный учет и отчетность в молочной и мясоперерабатывающей промышленности» является формирование у будущих специалистов теоретических знаний и практических навыков производственного учета и ведения отчетности на предприятиях молочной и мясоперерабатывающей промышленности.

Задачи:

- сформировать у обучающихся знания о современных тенденциях и приоритетных направлениях развития молочной и мясной отрасли в организации производственных процессов и рациональном использовании их сырьевых ресурсов; методах расчета основных технологических процессов и экономических показателей производства; видах первичной учетной документации и документации, используемой в ходе производственного цикла; принципы и правила, нормативную и отчетную документацию производственного учета при хранении и переработке продукции на перерабатывающих предприятиях;
- разрабатывать основные нормы расхода сырья и вспомогательных материалов, анализировать и выполнять расчеты массы сырья, готовой продукции, вспомогательных материалов и баланса производства для выработки стандартной продукции;
- осуществлять контроль материальных потоков производства;
- вести количественный учет показателей сырья и готовой продукции при выработке молочных и мясных продуктов;
- организации эффективного производства на основе современных методов учета и контроля сырья;
- расчета технологических процессов переработки мяса и молока;
- работы с учетно-отчетной документацией по учету прихода, расхода, движения, хранения сырья и готовой продукции на предприятиях по переработке молока и мяса.

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

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих профессиональных компетенций (ПКОС-15):

2.1 Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Профессиональные компетенции, установленные программой бакалавриата, сформированы университетом самостоятельно на основе профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников.

2.2.1 Профессиональные стандарты, соответствующие профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности: 13 Сельское хозяйство (в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства)	
Код профессионального стандарта	Наименование профессионального стандарта
13.013	Профессиональный стандарт «Специалист по зоотехнии», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 14.07.2020 г. № 423н
22.002	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30.08.2019 г. № 602н
22.003	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28.10.2019 г. № 694н
13.017	Профессиональный стандарт «Агроном», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 20.09.2021 № 644н

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

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
Код	Наименование	Уровень квалификации	Наименование	Код	Уровень (подуровень) квалификации
<i>Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения»</i>					
D	Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	D/01.6	6
			Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	D/02.6	6
<i>Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья»</i>					
D	Оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических		Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	D/01.6	6
			Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизиро-	D/02.6	6

	линиях		ванных технологических линиях		
			Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья	D/03.6	6
<i>Профессиональный стандарт «Специалист по зоотехнии»</i>					
В	Оперативное управление технологическими процессами по производству продукции животноводства	6	Управление технологическими процессами производства, первичной переработки, хранения продукции животноводства	В/04.6	6
<i>Профессиональный стандарт «Агроном» (бакалавриат)</i>					
В	Организация производства продукции растениеводства	6	Разработка системы мероприятий по производству продукции растениеводства	В/01.6	6
			Управление реализацией технологического процесса производства продукции растениеводства	В/02.6	6

2.1.3 Профессиональные компетенции, определяемые самостоятельно (ПКОС) образовательной организацией и индикаторы их достижения

Код Компетенции	Содержание Компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
		Знать	уметь	Владеть
ПКОС-15	Способен проводит расчёт нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	ПКОС – 15.1 Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях		
		современные тенденции и приоритетные направления развития молочной и мясной отрасли в организации производственных процессов и рациональном использовании сырьевых ресурсов; методы расчета основных технологических процессов и экономических показателей производства; виды первичной учетной документации и документация, использу-	разрабатывать основные нормы расхода сырья и вспомогательных материалов, анализировать и выполнять расчеты массы сырья, готовой продукции, вспомогательных материалов и баланса производства для выработки стандартной продукции; осуществлять контроль материальных потоков производства; вести количественный учет показателей сырья и готовой продукции	навыками приемами организации эффективного производства на основе современных методов учета и контроля сырья; – знаниями расчета технологических процессов переработки мяса

		емой в ходе производственного цикла	при выработке молочных и мясных продуктов	
		ПКОС – 15.2 Применяет методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений		
		Принципы и правила, нормативную и отчетную документацию производственного учета при хранении и переработке продукции на с/х предприятиях виды первичной учетной документации и документации, используемой в ходе производственного цикла	Пользоваться и заполнять учет-отчетную документацию по учету прихода, расхода, движения, хранения сырья и готовой продукции на с/х предприятиях	Навыками работы с учетно-отчетной документацией по учету прихода, расхода, движения, хранения сырья и готовой продукции на с/х предприятиях

3 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Производственный учет и отчетность в молочной и мясоперерабатывающей промышленности» относится к части образовательной программы бакалавриата, формируемой участниками образовательных отношений.

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

Вид учебной работы	Всего	За 5 курс
	Часов	Часов
1. Контактная работа при проведении учебных занятий, всего (Лек + Лаб + Пр + КСР)* в том числе:	12,9	12,9
Лекционные занятия (Лек)	6	6
Лабораторные занятия (Лаб)	–	–
Практические занятия (Пр)	6	6
Проведение консультаций по учебной дисциплине (КСР)	0,9	0,9
2. Самостоятельная работа, всего (СР + контроль)* в том числе:	94,9	94,9
Самостоятельная работа при выполнении расчетно-графической работы, типового расчета, реферата, контрольной работы, эссе и др.	–	–
Самостоятельная работа при выполнении курсовой работы (проекта)	–	–
Самостоятельная работа при подготовке к экзамену	–	–
Самостоятельная работа при подготовке к зачету	3,8	3,8
Прочие виды самостоятельной работы (подготовка к лекциям, практическим занятиям)	91,1	91,1
3. Контактная работа при проведении промежуточной аттестации, всего	0,2	0,2
Групповые консультации перед экзаменом и сдача экзамена по дисциплине (Кэ)*	–	–
Сдача зачета по дисциплине (К)*	0,2	0,2
Защита курсовой работы (проекта) (К)*	–	–
Общая трудоёмкость дисциплины в часах:	108	108
в том числе в форме практической подготовки	4	4
Общая трудоёмкость дисциплины в зачётных единицах:	3	3

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

5 Содержание дисциплины

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

№ раздела	Наименование и содержание раздела дисциплины (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Формируемые компетенции	Виды учебной работы и их трудоемкость, часы							
			Контактная работа при проведении учебных занятий				Самостоятельная работа		Всего часов	
			Лек	Л а б	Пр	в т.ч. в форме практической подготовки	КС Р	СР		Контроль
1	Введение	ПК ОС -15	0,4		0,4		0,1	11	0,3	12,2
2	Организация входного контроля сырья на предприятиях по переработке молока		0,8		0,8	1	0,2	14,1	0,5	16,4
3	Производственный учет и отчетность в молокоперерабатывающей промышленности с использованием материального баланса по жиру		0,8		0,8	1	0,1	11	0,5	13,2
4	Производственный учет и отчетность в молокоперерабатывающей промышленности с использованием норм расхода молока базисной жирности		0,8		0,8	1	0,1	11	0,5	13,2
5	Организация входного контроля сырья на мясоперерабатывающем предприятии		0,8		0,8	1	0,1	11	0,5	13,2
6	Производственный учет и отчетность при хранении мясосырья и подготовки его к переработке		0,8		0,8		0,1	11	0,5	13,2
7	Производственный учет и отчетность в колбасном производстве		0,8		0,8		0,1	11	0,5	13,2
8	Производственный учет и отчетность вторичного сырья при переработке мяса		0,8		0,8		0,1	11	0,5	13,2
	Промежуточная аттестация: зачет									
	Итого по дисциплине:		6		6	4	0,9	91,1	3,8	108

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

№ п/п	№ курса	Наименование раздела дисциплины	Виды учебных занятий (в часах)			Формы текущего контроля успеваемости ¹
			Л	ЛР	ПЗ	
1	5	Введение	0,4		0,4	ТЗ, ЗПЗ
2	5	Организация входного контроля сырья на предприятиях по переработке молока	0,8		0,8	ТЗ, ЗПЗ
3	5	Производственный учет и отчетность в молокоперерабатывающей промышленности с использованием материального баланса по жиру	0,8		0,8	ТЗ, ЗПЗ
4	5	Производственный учет и отчетность в молокоперерабатывающей промышленности с использованием норм расхода молока базисной жирности	0,8		0,8	ТЗ, ЗПЗ
5	5	Организация входного контроля сырья на мясоперерабатывающем предприятии	0,8		0,8	ТЗ, ЗПЗ
6	5	Производственный учет и отчетность при хранении мясосырья и подготовки его к переработке	0,8		0,8	ТЗ, ЗПЗ
7	5	Производственный учет и отчетность в колбасном производстве	0,8		0,8	ТЗ, ЗПЗ
8	5	Производственный учет и отчетность вторичного сырья при переработке мяса	0,8		0,8	ТЗ, ЗПЗ
		Итого за 5 курс:				
		ИТОГО:	6		6	

¹ ТЗ – тестовые задания; ЗПЗ – защита практических занятий

5.3 Практические занятия

№ п/п	№ курса	Наименование раздела дисциплины	Наименование практических занятий	Всего часов
1	2	3	4	5
1	5	Введение	ДЕ-1. Техника безопасности при работе в учебной лаборатории	0,4
2	5	Организация входного контроля сырья на предприятиях по переработке молока	ДЕ-2. Организация входного контроля сырья на предприятиях по переработке молока. Расчеты и документация учета и отчетности при сдаче-приемке молока на молокоперерабатывающие предприятия по базисной жирности и базисному белку	0,8
3	5	Производственный учет и отчетность в молокоперерабатывающей промышленности с использованием материального баланса по жиру	ДЕ-3. Значение материального баланса составных частей молока по жиру и сухому веществу для учета и отчетности на молокоперерабатывающем предприятии. Понятие норм потерь жира и значение их для контроля производственных технологических потерь. Анализ фактических потерь жира и сухих	0,8

			веществ в производстве. Содержание, назначение и порядок заполнения основных документов по учету и отчетности с использованием материального баланса составных частей молока по жиру и сухому веществу при выработке различных молочных продуктов.	
4	5	Производственный учет и отчетность в молокоперерабатывающей промышленности с использованием норм расхода молока базисной жирности	ДЕ-4. Понятие о нормах расхода сырья на выработку молочных продуктов с учетом утвержденных предельно допустимых норм потерь. Методика расчета норм расхода сырья с учетом утвержденных предельно допустимых норм потерь. Понятие о нормах расхода молока базисной жирности на выработку молочных продуктов с учетом утвержденных предельно допустимых норм потерь. Методика расчета норм расхода молока базисной жирности с учетом утвержденных предельно допустимых норм потерь. Значение норм расхода молочного сырья и молока базисной жирности для контроля производственного процесса, теоретического расчета массы готового и побочного продукта, учета и отчетности на молокоперерабатывающих предприятиях. Содержание, назначение и порядок заполнения основных документов по учету и отчетности с использованием расхода молока базисной жирности на выработку готовой продукции: рапорта о выработке готовой продукции по нормативному методу (форма № П-20 мол. или № П-20а мол.), свода отдельных показателей рапорта, накопительной ведомости при выработке различных молочных продуктов.	0,8
5	5	Организация входного контроля сырья на мясоперерабатывающем предприятии	ДЕ-5. Организация входного контроля сырья на предприятиях по переработке мяса. Расчеты и документация учета и отчетности при сдаче-приемке мяса на мясоперерабатывающие предприятия по живой массе и упитанности, массе и качеству мяса	0,8
6	5	Производственный учет и отчетность при хранении мясосырья и подготовки его к переработке	ДЕ-6. Схема первичного учета движения сырья и выработки Передача мясосырья на переработку. Контроль материального потока мясосырья при его хранении и подготовке к переработке. Первичные документы для осуществления учета изменения материального потока на данном этапе. Схема учета движения сырья и и полуфабрикатов при передаче жилованного сырья на посол, хранение, замораживание.	0,8
7	5	Производственный учет и отчетность в колбасном производстве	ДЕ-7. Первичные документы учета движения сырья и полуфабрикатов на этапе обвалки и жиловки мяса. Первичные документы учета в колбасном цехе: журнал учета движения сырья, готовой продукции и вспомогательных	0,8

			материалов, журнал разделки мяса, журнал посола сырья, рецептурный журнал, термический журнал. Содержание, назначение и правила заполнения первичных документов учета (книга учета потерь при термообработке, паспорт колбасных изделий). Содержание, назначение и правила заполнения документов учета и контроля движения готовой продукции в экспедиции (книга учета движения готовой продукции, накладная). Обоснование и подтверждение технологом величины потерь веса в накопительной ведомости и акте.	
8	5	Производственный учет и отчетность вторичного сырья при переработке мяса	ДЕ-8. Схема первичного учета движения вторичного сырья. Передача вторичного сырья на переработку. Контроль материального потока вторичного сырья при его хранении и подготовке к переработке. Первичные документы для осуществления учета изменения материального потока на данном этапе. Первичные документы учета движения вторичного сырья на этапе обвалки и жиловки мяса. Схема учета движения вторичного сырья при передаче хранения, замораживание.	0,8
Итого за 5 курс:				6
ИТОГО:				6

5.4 Примерная тематика курсовых проектов (работ)

Курсовой проект (работа) не предусмотрена учебным планом и ОПОП.

5.5 Контактная работа при проведении учебных занятий в форме практической подготовки

Практические занятия:

Элементы работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью	Трудоемкость, час.
Организация входного контроля сырья на предприятиях по переработке молока	1
Порядок заполнения основных документов по учету и отчетности с использованием материального баланса составных частей молока по жиру и сухому веществу при выработке различных молочных продуктов	1
Рапорт о выработке готовой продукции по нормативному методу (форма № П-20 мол. или № П-20а мол.), свод отдельных показателей рапорта, накопительной ведомости при выработке различных молочных продуктов	1
Организация входного контроля сырья на предприятиях по переработке мяса	1
Итого	4

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

6.1 Виды самостоятельной работы обучающихся (СР)

№ п/п	№ курса	Наименование раздела дисциплины	Виды СР	Всего часов
1	2	3	4	5
1	5	Введение	Конспектирование материалов, работа со справочной литературой, подготовка к тестированию	14,1
2	5	Организация входного контроля сырья на предприятиях по переработке молока	Конспектирование материалов, работа со справочной литературой, подготовка к тестированию	11
3	5	Производственный учет и отчетность в молокоперерабатывающей промышленности с использованием материального баланса по жиру	Конспектирование материалов, работа со справочной литературой, подготовка к тестированию	11
4	5	Производственный учет и отчетность в молокоперерабатывающей промышленности с использованием норм расхода молока базисной жирности	Конспектирование материалов, работа со справочной литературой, подготовка к тестированию	11
5	5	Организация входного контроля сырья на мясоперерабатывающем предприятии	Конспектирование материалов, работа со справочной литературой, подготовка к тестированию	11
6	5	Производственный учет и отчетность при хранении мясосырья и подготовки его к переработке	Конспектирование материалов, работа со справочной литературой, подготовка к тестированию	11
7	5	Производственный учет и отчетность в колбасном производстве	Конспектирование материалов, работа со справочной литературой, подготовка к тестированию	11
8	5	Производственный учет и отчетность вторичного сырья при переработке мяса	Конспектирование материалов, работа со справочной литературой, подготовка к тестированию	14,1

Самостоятельная работа при подготовке к зачету:	3,8
ИТОГО часов в 5 курсе:	91,1
ИТОГО:	94,9

6.2 Методические указания (для самостоятельной работы)

Для самостоятельного изучения материалов по дисциплине «Производственный учет и отчетность в молочной и мясоперерабатывающей промышленности» обучающиеся могут воспользоваться следующими авторскими методическими указаниями:

Горнич Е.А., Бушкарева А.С., Зубарева Т.Г., Производственный учет и отчетность в молочной и мясоперерабатывающей промышленности. Практикум для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции экспертиза [Текст] – Ярославль: ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА. 2020.

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

Фонд оценочных средств по дисциплине «Производственный учет и отчетность в молочной и мясоперерабатывающей промышленности» – комплект методических и контрольно измерительных материалов, предназначен для оценивания уровня сформированности компетенции (ПКОС-15) на разных стадиях обучения на соответствие индикаторам достижения компетенций.

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

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплины и проводится в виде входного контроля, индивидуальных заданий, устных опросов и тестовых заданий.

Промежуточная аттестация имеет целью определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине за определенный период обучения (5 курс) и проводится в форме зачета.

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

№ курса	Этапы формирования и проверки уровня сформированности компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоения ОПОП ВО
	ПКОС-15 Способен проводит расчёт нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
4	Технология переработки и хранения продукции животноводства
5	Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий
5	Частные технологии молочных и молочносодержащих продуктов
5	Частные технологии мясных продуктов

5	Производственный учет и отчетность в молочной и мясоперерабатывающей промышленности
5	Производственный учет и отчетность на сельскохозяйственных предприятиях
5	Преддипломная практика
5	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
3	Система автоматизированного проектирования предприятий

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

Компетенции		Индикатор достижения компетенции (планируемые результаты обучения)	Образовательные технологии формирования компетенции	Форма оценочного средства	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания				
Код	Формулировка				высокий	средний	ниже среднего (пороговый)	низкий (пороговый уровень не достигнут)	
					Шкалы оценивания				
					отлично/зачтено	хорошо/зачтено	удовл./зачтено	неудовл. / не зачтено	
1	2	3	4	5	6	7	8		
ПКОС-15	Способен проводить расчёт нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	ПКОС-15.1 Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях	Лекции, ПЗ	Тест, защита ПР, зачет	<i>Знает:</i> современные тенденции и приоритетные направления развития молочной и мясной отрасли в организации производственных процессов и рациональном использовании их сырьевых ресурсов; методы расчета основных технологических процессов и экономических показателей производства; виды первичной учетной документации и документации, используемой в ходе производственного цикла	<i>Знает:</i> современные тенденции и приоритетные направления развития молочной и мясной отрасли в организации производственных процессов и рациональном использовании их сырьевых ресурсов; основные методы расчета основных технологических процессов и экономических показателей производства; виды первичной учетной документации и документации, используемой в ходе производственного цикла	<i>Знает:</i> современные тенденции и приоритетные направления развития молочной и мясной отрасли в организации производственных процессов и рациональном использовании их сырьевых ресурсов; основные методы расчета основных технологических процессов и экономических показателей производства; основные виды первичной учетной документации и документации,	<i>Знает: не знает</i> современные тенденции и приоритетные направления развития молочной и мясной отрасли в организации производственных процессов и рациональном использовании их сырьевых ресурсов; основные методы расчета основных технологических процессов и экономической документации, используемой в ходе производственного цикла	

				<p><i>Умеет:</i> разрабатывать основные нормы расхода сырья и вспомогательных материалов, анализировать и выполнять расчеты массы сырья, готовой продукции, вспомогательных материалов и баланса производства для выработки стандартной продукции; осуществлять контроль материальных потоков производства; вести количественный учет показателей сырья и готовой продукции при выработке молочных и мясных продуктов</p> <p><i>Владеет:</i> навыками приемами организации эффективного производства на основе современных методов учета и контроля сырья; – знаниями расчета технологических процессов переработки мяса</p> <p><i>Понимает:</i> принципы принятия управленческих решений в области</p>	<p>используемой в ходе производственного цикла</p> <p><i>Умеет:</i> под руководством разрабатывать основные нормы расхода сырья и вспомогательных материалов, анализировать и выполнять расчеты массы сырья, готовой продукции, вспомогательных материалов и баланса производства для выработки стандартной продукции; осуществлять контроль материальных потоков производства; вести количественный учет показателей сырья и готовой продукции при выработке молочных и мясных продуктов</p> <p><i>Владеет:</i> навыками приемами организации эффективного производства на основе современ-</p>	<p>используемой в ходе производственного цикла</p> <p><i>Умеет:</i> не умеет под руководством разрабатывать основные нормы расхода сырья и вспомогательных материалов, анализировать и выполнять расчеты массы сырья, готовой продукции, вспомогательных материалов и баланса производства для выработки стандартной продукции; осуществлять контроль материальных потоков производства; вести количественный учет показателей сырья и готовой продукции при выработке молочных и мясных продуктов</p> <p><i>Владеет:</i> не владеет навыками приемами организации эффек-</p>
--	--	--	--	---	--	---

					<p><i>Способен:</i> принимать управленческие решения в области производственного учета по реализации технологий производства, хранения и переработки молочной и мясной продукции в различных экономических и погодных условиях</p>	<p>производственного учета по реализации технологий производства, хранения и переработки молочной и мясной продукции в различных экономических и погодных условиях</p>	<p>ных методов учета и контроля сырья; – знаниями расчета технологических процессов переработки мяса</p>	<p>тивного производства на основе современных методов учета и контроля сырья; – знаниями расчета технологических процессов переработки мяса</p>
		<p>ПКОС-15.2 Применяет методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений</p>	<p>Лекции, ПЗ</p>	<p>Тест, защита ПР, зачет</p>	<p><i>Знает:</i> принципы и правила, нормативную и отчетную документацию производственного учета при хранении и переработке продукции на с/х предприятиях виды первичной учетной документации и документации, используемой в ходе производственного цикла</p> <p><i>Умеет:</i> пользоваться и заполнять учет-отчетную документацию по учету прихода, расхода, движения, хранения сырья и готовой продукции на с/х предприятия-</p>	<p><i>Знает:</i> принципы и правила, нормативную и отчетную документацию производственного учета при хранении и переработке продукции на с/х предприятиях виды первичной учетной документации, используемой в ходе производственного цикла</p> <p><i>Умеет:</i> пользоваться и заполнять учет-отчетную документацию по учету прихода, расхода, движения, хранения сырья и готовой продукции на с/х предприятия-</p>	<p><i>Знает:</i> основные принципы и правила, нормативную и отчетную документацию производственного учета при хранении и переработке продукции на с/х предприятиях виды первичной учетной документации, используемой в ходе производственного цикла</p> <p><i>Умеет:</i> пользоваться и заполнять основную учет-отчетную документацию по учету прихода, расхода,</p>	<p><i>Знает:</i> не знает основные принципы и правила, нормативную и отчетную документацию производственного учета при хранении и переработке продукции на с/х предприятиях виды первичной учетной документации, используемой в ходе производственного цикла</p> <p><i>Умеет:</i> пользоваться и заполнять основную учет-отчетную документацию по учету прихода,</p>

				<p>ях <i>Владеет:</i> навыками работы с учетно-отчетной документацией по учету прихода, расхода, движения, хранения сырья и готовой продукции на с/х предприятиях <i>Способен:</i> организовать производственный учет и отчетность на с/х предприятии при хранении и переработку сельскохозяйственной продукции</p>	<p>ях <i>Владеет:</i> навыками работы с учетно-отчетной документацией по учету прихода, расхода, движения, хранения сырья и готовой продукции на с/х предприятиях <i>Понимает:</i> организовать производственный учет и отчетность на с/х предприятии при хранении и переработку сельскохозяйственной продукции</p>	<p>движения, хранения сырья и готовой продукции на с/х предприятиях <i>Владеет:</i> основными навыками работы с учетно-отчетной документацией по учету прихода, расхода, движения, хранения сырья и готовой продукции на с/х предприятиях</p>	<p>да, расхода, движения, хранения сырья и готовой продукции на с/х предприятиях <i>Владеет:</i> не владеет основными навыками работы с учетно-отчетной документацией по учету прихода, расхода, движения, хранения сырья и готовой продукции на с/х предприятиях</p>
--	--	--	--	---	---	--	--

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

7.3.1 Типовые задания для проведения текущего контроля и рубежного тестирования

Задания для входного контроля

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

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

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

Примеры тестовых заданий для проведения текущего контроля и рубежного тестирования:

1. Выберите определение производственный учёт на предприятии:

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

2. Назначение документа, представленного на рисунке:

Форма № П-15 мол

предприятие _____

к рапорту № _____ от « _____ » _____ 20 ____ г.

Мы, нижеподписавшиеся _____ должность, Ф. И. О. _____

Составили настоящий акт в том, что в результате _____

указать причины сверхнормативного расхода сырья _____

Мастер _____ подпись _____

Лаборант _____ подпись _____

Оборотная сторона формы № П-15 мол

Заключение _____

_____ гл. инженера

_____ подпись _____

Сверхнормативные потери молока базисной жирности в количестве _____ кг отнестись за счет _____

от « _____ » _____ 20 ____ г.

_____ подпись руководителя

- а) для перерасхода молока базисной жирности против норм;
- б) для остатка сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на начало и конец дня (смены);
- в) о поступлении сырья, о выработке и сдаче на склад.

3. Назначение документа, представленного на рисунке:

Форма № 3М-8 мол

Предприятие _____

Цех _____

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

Наименование поставщика _____

Наименование сырья _____

Дата	Номер документа	Количество, кг							Тара								
		Отправлено		Принято		Потери			Отправлено	Принято	Отправлено	Принято					
		Вес нетто	В пересчете на базисную жирность	Вес нетто	В пересчете на базисную жирность	Всего	В том числе										
					По норме	Сверх нормы	Излишки										
Всего:																	

Ведомость составил _____

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

- а) для перерасхода молока базисной жирности против норм;
- б) для учет молока, поступившего от предприятий своей системы;
- в) для остатка сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на начало и конец дня (смены).

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

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

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

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

кг/т.

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

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

7. Назначение документа, представленного на рисунке:

Форма № ПГ-18 мясо
Утверждена
Минмясокомпромом СССР
23 декабря 1981 г. № 300

Шифр

Предприятие _____

Карточка охлажденного мяса и мясо продуктов на холодильнике

Наименование продукции		От этого получено или кому отпущено	Поступило парного мяса, всего	Отпущено парного мяса		Охлаждение парным, доохлаждение остывшим и хранение охлажденных мяса и мясопродуктов в том числе с температурой, °С							Расход охлажденного мяса		Остаток на конец суток		
дата	№ мер-до-ку-мя-га			колбасному производству	на заморозку	Всего	парного от 35 и выше	от 4,1 до 6,0	от 6,1 до 12,0	от 12,1 до 18,0	от 18,1 до 25,0	от 25,1 до 32,0	от 32,1 и выше	Реализовано	Направлено на заморозку	Без вычетов усушки	За вычетов усушки
1																	
2																	
3																	
4																	
5																	
И.т.д.																	
30																	
Итого за месяц																	
Усушка по нормам за охлаждение и доохлаждение																	
%																	
Итого																	

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

8. Назначение документа, представленного на рисунке:

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

Шифр
Предприятие _____
Цех _____

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

Наименование колбасных изделий и копченостей	
№ Вес, № Вес, № Вес, № Вес, № Вес, № Вес, № Вес, № Вес, № Вес, № Вес, № Вес, № Вес	ОТВОСА ИХТО ОТВОСА ИХТО ОТВОСА ИХТО ОТВОСА ИХТО ОТВОСА ИХТО ОТВОСА ИХТО ОТВОСА ИХТО ОТВОСА ИХТО ОТВОСА ИХТО ОТВОСА ИХТО
ИТОГО	
Фактическая влажность	

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

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

- а) 265,7 кг; б) 110 кг; в) 86 кг.

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

- а) 383 кг; б) 0,3 т; в) 1140 кг.

11. Первичный учет на предприятиях молочной промышленности должен обеспечить:

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

12. Назначение документа, представленного на рисунке:

Форма № П-9 мол

предприятие _____

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

НАКЛАДНАЯ № _____
на отпуск сырья со склада

« _____ » _____ 20__ г.

Основание _____

Кому _____ Через кого _____

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

Разрешил _____
подпись

Отпустил _____ *подпись* Получил _____ *подпись*

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

17. Задача производственного учета:

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

18. Назначение документа, представленного на рисунке:

Форма № 3М-4 мол

предприятие _____

РЕЕСТР
документов на поступление молока
и молочных продуктов по _____ цеху (отделению)
« _____ » _____ 20 _____ г.

Номер документа	Принято, кг				Возвращено, кг	
	молока		сливок		обрата	
	Вес нетто	В пересчете на базисную жирность	Вес нетто	В пересчете на 10 %-ные	Вес нетто	Вес нетто
1	2	3	4	5	6	7
Итого:						

Оборотная сторона формы № 3М-4 мол

Номер документа	Принято, кг				Возвращено, кг	
	молока		сливок		обрата	
	Вес нетто	В пересчете на базисную жирность	Вес нетто	В пересчете на 10 %-ные	Вес нетто	Вес нетто
1	2	3	4	5	6	7
Итого:						

В пересчете на базисную жирность _____

Реестр составил _____

Реестр проверил _____

а) передача готовой продукции на склад молокоперерабатывающего предприятия, выработанной в течение дня (смены);

б) регистрация накладных на поступление молока и молочных продуктов в течение дня в хронологическом порядке;

в) отгрузка готовых молочных продуктов транспортом на базы (склады), холодильники.

19. Вид производственных запасов, предметы, из которых изготавливают продукт:

а) вспомогательные материалы; б) сырье и основные материалы; в) топливо и тара.

20. Владелец молока-сырья, не осуществляющий его переработку:

а) поставщик молока-сырья; б) приобретатель молока-сырья; в) приемосдаточный контроль

7.3.2 Типовые задания для проведения промежуточной аттестации (зачета)

Компетенция:

ПКОС-15.1 Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях

Вопросы к зачету:

1. Основные документы первичного и вторичного учета на предприятиях молочной промышленности. Их назначение и содержание
2. Технологические журналы, их назначение и содержание.
3. Рапорт о переработке сырья и выработке готовой продукции формы № П-20 мол (раздел IV «Использование обезжиренной сыворотки»).
4. Рапорт о переработке сырья и выработке готовой продукции формы № П-20 мол (раздел V «Основные материалы»)
5. Рапорт о переработке сырья и выработке готовой продукции формы № П-20 мол (раздел I «Сырье»)
6. Рапорт о переработке сырья и выработке готовой продукции формы № П-20

мол (раздел III «Продукция выработанная из отходов»)

7. Рапорт о переработке сырья и выработке готовой продукции формы № П-20 мол (раздел II «Жирная продукция»)

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

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

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

11. Производственный учет по жиробалансу.

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

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

Задачи для проведения зачета:

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

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

2. Пользуясь нормативной документацией определите норму потерь и норму расхода сырья при условии, что вырабатывается молоко, пастеризованное из натурального сырья с гомогенизацией, розлив в пакеты «ПЮР-ПАК» вместимостью 200 см³.

Компетенция:

ПКОС-15.2 Применяет методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений

Вопросы к зачету:

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

15. Уравнения материального баланса.

16. Производственные потери в молочной промышленности.

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

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

19 Сдача-приемка скота и птицы по живой массе.

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

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

22. Схема документального оформления предубойного содержания скота.

23. Порядок расчетов за сданный скот по массе и упитанности.
24. Документооборот в цехе подготовки сырья.
25. Движение сырья и продукции на складе (холодильнике).
26. Ведение журнала учета обвалки и жиловки.
27. Составление рапорта о переработке скота (птицы, кроликов) и выпуске готовой продукции.
28. Производственный учет и отчетность в колбасном производстве (цех подготовки сырья).
29. Производственный учет и отчетность в колбасном производстве (цех изготовления колбасных изделий и копченостей).
30. Незавершенное производство в мясной промышленности.
31. Схема первичного учета сырья и выработки колбасных изделий.
32. Производственный учет и отчетность в консервном производстве.
33. Производственный учет и отчетность при производстве полуфабрикатов.

Практические задания для проведения зачета:

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

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

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

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

Для расчетов потерь при транспортировке принять потери:

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

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

Убойный выход для разных половозрастных групп животных категорий упитанности принять:

1. коровы:

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

2. телки, молодняк:

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

3. быки:

- высшая упитанность – 50%;
- средняя упитанность – 48%;

- упитанность ниже средней – 46%.

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

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

Защита практических занятий

Критерии оценки знаний обучающегося при подготовке к защите практических занятий

Оценка *«отлично»* – выставляется обучающемуся, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов и умение применять их при сдаче практических занятий.

Оценка *«хорошо»* – выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания при сдаче практических занятий, но допускает в ответе некоторые неточности.

Оценка *«удовлетворительно»* – выставляется обучающемуся, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении при сдаче практических занятий.

Оценка *«неудовлетворительно»* – выставляется обучающемуся, который не знает большей части вопросов выносимых для сдачи практических занятий.

Тестовые задания

Критерии оценки знаний обучающихся при проведении тестирования

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

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

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

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

Зачет

Критерии оценки на зачете

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

Оценка *«отлично»* выставляется обучающемуся, который обладает всесторонними, систематизированными и глубокими знаниями материала программы дисциплины, умеет свободно выполнять задания, предусмотренные программой дисциплины, усвоил основную и ознакомился с дополнительной литературой, рекомендованной программой дисциплины. Как правило, оценка *«отлично»* выставляется обучающемуся усвоившему взаимосвязь основных положений и понятий дисциплины в их значении для приобретаемой специальности, проявившему творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала, правильно обосновывающему принятые решения, владеющему разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ.

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

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

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

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

8.1 Основная учебная литература

№ п/п	Наименование	Используется при изучении разделов	Курс	Количество экземпляров в библиотеке
1	Гуринович, Г. В. Производственный контроль на предприятиях мясной промышленности : учебное пособие / Г. В. Гуринович. - Кемерово : КемГУ, 2016. - 129 с. - URL: https://e.lanbook.com/book/106806 (дата обращения: 16.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	Все разделы	8	Электронный Ресурс
2	Горнич, Е.А. Производственный учет и отчетность в молочной и мясоперерабатывающей промышленности : практикум для бакалавров направления подготовки 35.03.07 ТПиПСХП / Е.А. Горнич, А.С. Бушкарева, Т.Г. Зубарева. - Текст : электронный. - Ярославль: ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА, 2020. - 133с. – URL : https://biblioyaragrovuz.jimdo.com/электронный-каталог/ , требуется авторизация	Все разделы	8	Электронный Ресурс
3	Учет затрат, калькулирование, бюджетирование в отраслях производственной сферы : учебное пособие / Е. И. Костюкова, В. С. Яковенко, И. Б. Манжосова, С. А. Тунин. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 368 с. — ISBN 978-5-8114-1742-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/168733 (дата обращения: 16.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	Все разделы	8	Электронный Ресурс
4	Зимняков, В. М. Производственный учет и отчет-	Все	8	Электронный

ность в перерабатывающей промышленности : учебное пособие / В. М. Зимняков. - Пенза : ПГАУ, 2018. - 126 с. - URL: https://e.lanbook.com/book/131148 (дата обращения: 16.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	разделы		Ресурс
---	---------	--	--------

8.2 Дополнительная учебная литература

№ п/п	Наименование, автор(ы), год и место издания	Используется при изучении разделов	Курс	Количество экземпляров в библиотеке
1	Производственный учет и отчетность в мясной отрасли [Текст]: учебное пособие / Л.В. Антипова, Л.П. Бессонова, В.М. Сидельников, В.Ю. Астанина, СПб., ГИОРД, 2006, 504с	Все разделы	5	10
2	Голубева, Л. В. Учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения. Лабораторный практикум : учебное пособие / Л. В. Голубева, О. И. Долматова, М. М. Даньлив. - Воронеж : ВГУИТ, 2017. - 119 с. - https://e.lanbook.com/book/106806 (дата обращения: 16.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	Все разделы	8	Электронный Ресурс

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

9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

9.1 Перечень электронно-библиотечных систем

№ п/п	Наименование	Тематика	Режим доступа
1.	Электронно-библиотечная система Издательства «Лань»	Универсальная	https://e.lanbook.com/
2.	Электронно-библиотечная система «iBooks.ru»	Универсальная	http://iBooks.ru/
3.	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	Универсальная	http://elibrary.ru/

9.2 Перечень рекомендуемых интернет-сайтов по дисциплине

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

2. Федеральный портал «Российское образование» [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://www.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
3. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://window.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
4. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов [Электронный ре-сурс]. – Режим доступа. – <http://fcior.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
5. Министерство сельского хозяйства РФ [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://mcsx.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
6. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://elibrary.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
7. Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.cnsnb.ru/akdil/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
8. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека Россельхозакадемии [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.cnsnb.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
9. Информационно-справочный портал. Проект Российской государственной библиотеки для молодежи [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.library.ru, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

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

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

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине позволяют: обеспечить взаимодействие между

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

11.1 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения учебного процесса

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

11.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

№ п/п	Наименование	Тематика	Электронный адрес
1.	Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»	Универсальная	http://www.consultant.ru Доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки ЯрГАУ.
2.	Информационно-правовой портал «Гарант»	Универсальная	https://www.garant.ru/ Доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки ЯрГАУ.
3.	База данных Polpred.com Обзор СМИ	Универсальная	https://polpred.com/ Локальная сеть ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ»/ индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет по логину и паролю.
4.	Национальная электронная библиотека (НЭБ)	Универсальная	https://нэб.рф/ К произведениям, перешедшим в общественное достояние доступ свободный. К произведениям, охраняемым авторским правом доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки ЯрГАУ.
5.	База данных AGRIS	Специализированная	http://agris.fao.org/agris-search/index.do Доступ свободный
6.	Информационно-справочная система «Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний» (СЭБиЗ)	Специализированная	http://www.cnshb.ru/AKDiL/ Доступ свободный.
7.	Баз данных Springer Nature eBook Collections	Специализированная	https://link.springer.com

11.3 Доступ к сети интернет

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

12 Материально-техническое обеспечение обучения по дисциплине

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

12.1 Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности

Наименование специальных Помещений	Оснащенность помещений
Учебная аудитория для проведения учебных занятий Помещение № <u>211</u> Количество посадочных мест: <u>36</u> . Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58.	Специализированная мебель – учебная доска, учебная мебель. Технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий - компьютер в комплекте - 1 шт.; мультимедиа-проектор Acer P7280 - 1 шт.; проекционный экран DINON Manual настенный - 1 шт., акустическая система - 1шт. Программное обеспечение: Calculate Linux, Libre Office.
Учебная аудитория для проведения учебных занятий Помещение № <u>213</u> Количество посадочных мест: 26. Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58.	Специализированная мебель – учебная доска, учебная мебель. Технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий – ноутбук, проектор, экран., аквадистиллятор - 1шт., установка титровальная-3 шт., центрифуга «ОКА» -1шт., стенд информационный технологических операций боя свиней-1 шт., стенд информационный технологических операций выработки колбасных изделий-1шт., вентиляция лаборатории местная -1 шт; баня эл-1 шт.; ведро эмалированное б/к 12 л – 2 шт.; набор секционный - 1 шт.; набор хирургический большой; редуктазник - 1 шт.; спиртовка-12 шт., таз эмалированный 12 л-2 шт., весы технические электронные SW-1, весы аналитические Ohaus PA-214C, весы механические ВА-НМ, весы лабораторные, весы механические, мясорубка Vinaton, прибор КП-101, микроскоп клинический тринокулярный, микроскоп, термометр 215, плитка 1 и 2 конфорочная, мясорубка Moulinex, набор сит лабораторных, посуда для проведения хим. анализов, стол лабораторный – 13 шт., шкаф медицинский - 3 шт., сейф – 2 шт. Программное обеспечение: Calculate Linux, Libre Office.

<p>Помещение для самостоятельной работы обучающихся Помещение № <u>318</u> Количество посадочных мест <u>12</u> Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58</p>	<p>Технические средства обучения – компьютеры персональные – 12 шт. с лицензионным программным обеспечением, выходом в сеть «Интернет» и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ», к базам данных и информационно-справочным системам, копир-принтер – 1 шт. Программное обеспечение – Microsoft Windows 7, Microsoft Office 2007, специализированное лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, предусмотренное в рабочей программе дисциплины.</p>
<p>Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования Помещения № <u>312</u> Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58</p>	<p>Специализированная мебель; стеллажи для хранения учебного оборудования; компьютер с лицензионным программным обеспечением, выходом в Интернет и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде университета, к базам данных и информационно-справочным системам; наушники; сканер/принтер; специальный инструмент и инвентарь для обслуживания учебного оборудования. Программное обеспечение: Microsoft Windows 7, Microsoft Office 2007, Calculate Linux</p>

13 Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья Университет обеспечивает:

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения кафедры, а также пребывание в указанных помещениях.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья. Образование обучающихся с ограниченными возможностями

здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Ярославский государственный аграрный университет»
Агротехнологический факультет

УТВЕРЖДАЮ
проректор по учебной и воспитательной
работе, молодежной политике
ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ»,
Махаева Н.Ю.
30 июня 2023 г.



АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.ДВ.01.01 Производственный учет и отчетность в молочной и мясоперерабатывающей промышленности

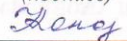
Код и направление подготовки	35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Направленность (профиль)	Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
Квалификация	Бакалавр
Форма обучения	Заочная
Год начала подготовки	2023
Факультет	Агротехнологический
Выпускающая кафедра	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Кафедра-разработчик	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Объем дисциплины, ч. / з.е.	108/3
Форма контроля (промежуточная аттестация)	зачет

Декан факультета


(подпись)

К.С.-х.н. Иванова М.Ю.
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

Председатель УМК


(подпись)

Кононова Ю.Д.
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

Заведующий выпускающей
кафедрой


(подпись)

д.б.н., доцент Чугреев М.К.
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

Ярославль, 2023 г.

Лекции - 6 ч.

Практические занятия - 6 ч.

Самостоятельная работа – 91,1 ч.

Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Дисциплина Производственный учет и отчетность в молочной и мясоперерабатывающей промышленности относится к части образовательной программы бакалавриата, формируемой участниками образовательных отношений.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:

- профессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Код Компетенции	Содержание Компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
		Знать	уметь	Владеть
ПКОС-15	Способен проводит расчёт нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	ПКОС – 15.1 Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях		
		современные тенденции и приоритетные направления развития молочной и мясной отрасли в организации производственных процессов и рациональном использовании сырьевых ресурсов; методы расчета основных технологических процессов и экономических показателей производства; виды первичной учетной документации и документации, используемой в ходе производственного цикла	разрабатывать основные нормы расхода сырья и вспомогательных материалов, анализировать и выполнять расчеты массы сырья, готовой продукции, вспомогательных материалов и баланса производства для выработки стандартной продукции; осуществлять контроль материальных потоков производства; вести количественный учет показателей сырья и готовой продукции при выработке молочных и мясных продуктов	навыками приемами организации эффективного производства на основе современных методов учета и контроля сырья; – знаниями расчета технологических процессов переработки мяса
		ПКОС – 15.2 Применяет методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений		

		Принципы и правила, нормативную и отчетную документацию производственного учета при хранении и переработке продукции на с/х предприятиях виды первичной учетной документации и документации, используемой в ходе производственного цикла	Пользоваться и заполнять учет-отчетную документацию по учету прихода, расхода, движения, хранения сырья и готовой продукции на с/х предприятиях	Навыками работы с учетно-отчетной документацией по учету прихода, расхода, движения, хранения сырья и готовой продукции на с/х предприятиях
--	--	---	---	---

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