

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Казанский национальный исследовательский технологический университет»
(ФГБОУ ВО «КНИТУ»)

УТВЕРЖДАЮ


Проректор по УР
А.В. Бурмистров
« 6 » 09 2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

По дисциплине **Б1.В.ДВ.8.1 «Производственный учет и отчетность»**

Направление подготовки (специальности)

19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

(шифр) (наименование)

Профиль (специализация, образовательная программа, направленность) подготовки
технология мяса и мясных продуктов

Квалификация (степень) выпускника бакалавр

Форма обучения очная, заочная

Институт, факультет ИППБТ, ФПП

Кафедра-разработчик рабочей программы ТММП

Курс III, семестр 6 (очная форма обучения),

Курс V, семестр 9 (заочная форма обучения)

	Часы		Зачетные единицы	
	Очная форма обучения	Заочная форма обучения	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
Лекции	18	4	0,5	0,11
Практические занятия	18	8	0,5	0,22
Семинарские занятия	-	-	-	-
Лабораторные занятия	-	-	-	-
Самостоятельная работа	99	159	2,75	4,42
Форма аттестации	45	9	1,25	0,25
	Экзамен	Экзамен		
Всего	180	180	5	5

Казань, 2018 г.

Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Производственный учет и отчетность» являются

а) усвоение студентами теоретических и практических умений по организации производственного учета и отчетности на предприятиях мясной отрасли;

б) приобретение знаний и навыков для производственной и научной деятельности в области пищевых технологий;

в) ознакомление с основными этапами организации учета на предприятиях мясной промышленности;

г) формирование четкого представления о системе производственного учета основного и вспомогательного сырья на предприятиях мясной промышленности.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина «Производственный учет и отчетность» относится к части дисциплины по выбору ОП и формирует у бакалавров по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» набор знаний, умений, навыков и компетенций, необходимых для выполнения производственно-технологической, организационно-управленческой, научно-исследовательской и проектной деятельности.

Для успешного освоения дисциплины «Производственный учет и отчетность» бакалавр по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» должен освоить материал предшествующих дисциплин:

а) Математика,

б) Информатика

в) Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности,

г) Общая технология мясной отрасли,

д) Технологическое оборудование отрасли.

Дисциплина «Производственный учет и отчетность» является предшествующей и необходима для успешного усвоения последующих дисциплин:

а) Проектирование предприятий отрасли,

б) Технология мяса и мясных продуктов.

Знания, полученные при изучении дисциплины «Производственный учет и отчетность» могут быть использованы при прохождении производственной и преддипломной практик и выполнении выпускных квалификационных работ по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения».

3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

1. ПК-17 готовностью выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия;
2. ПК-19 способностью разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений;
3. ПК-31 способностью разрабатывать порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- 1) **Знать:** а) виды и формы учетно-отчетных документов, технической документации;
б) требования, предъявляемые к сырью и готовой продукции, требования нормативной документации к качеству сырья;
в) характер документооборота в соответствующих структурах мясоперерабатывающего предприятия;
г) пути и методы автоматизации производственного учета.
- 2) **Уметь:** а) составлять материальный баланс сырья и готовой продукции;
б) составлять отчеты по движению первичной учетной документации, по приемке мясного сырья и его переработке;
в) разрабатывать основные нормы расхода сырья и вспомогательных материалов;
г) анализировать причины брака выпуска продукции и расчета баланса производства;
д) осуществлять контроль материальных потоков производства.
- 3) **Владеть:** а) основными методами организации учета сырья и готовой продукции, продукции холодильного производства, организации автоматизированного учета и контроля за движением материальных потоков;
б) навыками работы с формами первичного учета сырья и готовой продукции.

4. Структура и содержание дисциплины Производственный учет и отчетность

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

№ п/п	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы (в часах)				Информационные и другие образовательные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса	Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации по разделам
			Лекции	Семинар (Практические занятия, лабораторные практикумы)	Лабораторные работы	СРС		
Очная форма обучения								
1	Основы организации и задачи производственного учета на предприятиях мясной отрасли	6	2	2	-	18	Набор слайдов, работа с литературой и интернет-ресурсами	Выполнение и защита практической работы
2	Материальный баланс сырья и продуктов в производственном учете	6	6	16	-	27	Набор слайдов, работа с литературой и интернет-ресурсами	Выполнение и защита практической работы
3	Особенности учета и отчетности отдельных производств	6	6	-	-	27	Набор слайдов, работа с литературой и интернет-ресурсами	Устный опрос
4	Автоматизированная система учета и контроля за движением материальных потоков	6	4	-	-	27	Набор слайдов, работа с литературой и интернет-ресурсами	Устный опрос
Форма аттестации								Экзамен
Заочная форма обучения								
1	Основы организации и задачи производственного учета на предприятиях мясной отрасли	9	2	2	-	20	Набор слайдов, работа с литературой и интернет-ресурсами	Устный опрос
2	Материальный баланс сырья и продуктов в производстве	9	2	6	-	43	Набор слайдов, работа с литературой и интернет-ресурсами	Практическая работа

	нном учете							
3	Особенности учета и отчетности отдельных производств	9	-	-	-	43	Набор слайдов, работа с литературой и интернет-ресурсами	Устный опрос
4	Автоматизированная система учета и контроля за движением материальных потоков	9	-	-	-	43	Набор слайдов, работа с литературой и интернет-ресурсами	Устный опрос
Форма аттестации								Экзамен

5. Содержание лекционных занятий по темам с указанием формируемых компетенций и используемых инновационных образовательных технологий.

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема лекционного занятия	Краткое содержание	Формируемые компетенции
Очная форма обучения					
1	Основы организации и задачи производственного учета на предприятиях мясной отрасли	2	Характеристика основных типов предприятий	Классификация и основные характеристики предприятий мясной отрасли. Задачи производственного учета на предприятиях мясной отрасли.	ПК-17, ПК-19, ПК-31
2	Материальный баланс сырья и продуктов в производственном учете	2	Расчет сырья и готовой продукции мяско-жирового производства	Технологические расчеты по мяско-жировому производству: цех первичной переработки скота, цех обработки субпродуктов, цех обработки кишок, цех пищевых жиров, цех консервирования шкур	ПК-17, ПК-19, ПК-31
		2	Расчет сырья и готовой продукции холодильника	Расчет сырья и готовой продукции холодильника мяско-жирового производства,	ПК-17, ПК-19, ПК-31

				мясоперерабаты вающего производства. Нормы убыли продуктов при холодильной обработке и хранении	
		2	Расчет сырья и готовой продукции мясоперерабатывающе го производства	Технологически е расчеты колбасного производства и производства полуфабрикатов	ПК-17, ПК-19, ПК-31
3	Особенности учета и отчетности отдельных производств	2	Организация учета сырья и готовой продукции в мясо- жировом производстве.	Цех первичной переработки скота Обработка и учет субпродуктов Учет сырья и продуктов жирового производства Учет кишечного сырья и фабрикатов Учет шкуроконсервир овочного производства Учет технических фабрикатов Учет крови убойных животных Незавершенное производство мясожирового цеха и его учет	ПК-17, ПК-19, ПК-31
		2	Организация учета сырья и готовой продукции колбасного производства.	Учет в сырьевом отделении Учет сырья в отделении варки и копчения Учет готовой продукции и ее реализации О порядке учета незавершенного производства Учет вспомогательного сырья и	ПК-17, ПК-19, ПК-31

				материалов колбасного производства	
		2	Организация учета сырья и готовой продукции в консервном производстве.	Первичный учет сырья в обвалочном отделении Учет продукции в автоклавном отделении Учет готовой продукции и ее реализации	ПК-17, ПК-19, ПК-31
4	Автоматизированная система учета и контроля за движением материальных потоков	2	Система контроля и учета на мясокомбинате, как объект автоматизации	Предпосылки автоматизации учета и контроля Информационные потоки в системе учета и контроля Автоматизированное оформление документов Основные принципы создания автоматизированной системы учета движения материальных потоков на мясоперерабатывающем предприятии	ПК-17, ПК-19, ПК-31
		2	Характеристика основных видов обеспечения АСУКМП	Техническое обеспечение АСУКМП Информационное обеспечение АСУКМП Программное обеспечение АСУКМП	ПК-17, ПК-19, ПК-31
Заочная форма обучения					
1	Основы организации и задачи производственного учета на предприятиях мясной отрасли	2	Характеристика основных типов предприятий	Классификация и основные характеристики предприятий мясной отрасли. Задачи производственного учета на предприятиях мясной отрасли.	ПК-17, ПК-19, ПК-31

2	Материальный баланс сырья и продуктов в производственном учете	2	Расчет сырья и готовой продукции мясо-жирового производства	Технологические расчеты по мясо-жировому производству: цех первичной переработки скота, цех обработки субпродуктов, цех обработки кишок, цех пищевых жиров, цех консервирования шкур	ПК-17, ПК-19, ПК-31
---	--	---	---	---	---------------------

6. Содержание семинарских, практических занятий (лабораторного практикума)

Целью практических занятий является закрепление лекционного материала, приобретение практических навыков публичного выступления и обсуждения и навыков расчета материального баланса сырья и готовой продукции мясоперерабатывающего предприятия.

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема семинара, практического занятия, лабораторного практикума	Краткое содержание	Формируемые компетенции
Очная форма обучения					
1	Основы организации и задачи производственного учета на предприятиях мясной отрасли	2	Порядок приемки-сдачи скота	Расчеты мясокомбината с поставщиками. Документы необходимые для сдачи скота. Системы сдачи скота	ПК-17, ПК-19, ПК-31
2	Материальный баланс сырья и продуктов в производственном учете	12	Расчет сырья и готовой продукции мясо-жирового производства	Выполнение расчетно-практических работ на тему: Расчет основного сырья и готовой продукции мясо-жирового производства	ПК-17, ПК-19, ПК-31
		4	Расчет сырья и готовой продукции мясоперерабатывающего производства	Выполнение расчетно-практической работы на тему: Расчет потребности в основном и вспомогательном	ПК-17, ПК-19, ПК-31

				сырье и материалах для производства колбасных изделий	
Заочная форма обучения					
1	Основы организации и задачи производственно го учета на предприятиях мясной отрасли	2	Порядок приемки- сдачи скота	Расчеты мясокомбината с поставщиками. Документы необходимые для сдачи скота. Системы сдачи скота	ПК-17, ПК-19, ПК-31
2	Материальный баланс сырья и продуктов в производственно м учете	4	Расчет сырья и готовой продукции мясо-жирового производства	Выполнение практических работ на тему: Расчет основного сырья и готовой продукции мясо- жирового производства	ПК-17, ПК-19, ПК-31
		2	Расчет сырья и готовой продукции мясоперерабатывающе го производства	Выполнение практической работы на тему: Расчет потребности в основном и вспомогательном сырье и материалах для производства колбасных изделий	ПК-17, ПК-19, ПК-31

7. Содержание лабораторных занятий

Учебным планом по направлению «Продукты питания животного происхождения» не предусмотрено проведение лабораторных работ по дисциплине «Производственный учет и отчетность».

8. Самостоятельная работа бакалавра

№ п/п	Темы, выносимые на самостоятельную работу	Часы	Форма СРС	Формируемые компетенции
Очная форма обучения				
1	Основы организации и задачи производственно го учета на предприятиях мясной отрасли	18	<i>Подготовка к практическим работам и оформление отчетов Конспект темы.</i>	ПК-17, ПК-19, ПК-31

2	Материальный баланс сырья и продуктов в производственном учете	27	<i>Подготовка к практическим работам и оформление отчетов Конспект темы.</i>	ПК-17, ПК-19, ПК-31
3	Особенности учета и отчетности отдельных производств	27	<i>Конспект темы.</i>	ПК-17, ПК-19, ПК-31
4	Автоматизированная система учета и контроля за движением материальных потоков	27	<i>Конспект темы.</i>	ПК-17, ПК-19, ПК-31
Заочная форма обучения				
1	Основы организации и задачи производственного учета на предприятиях мясной отрасли	20	<i>Подготовка к практическим работам и оформление отчетов Конспект темы.</i>	ПК-17, ПК-19, ПК-31
2	Материальный баланс сырья и продуктов в производственном учете	43	<i>Подготовка к практическим работам и оформление отчетов Конспект темы.</i>	ПК-17, ПК-19, ПК-31
3	Особенности учета и отчетности отдельных производств	43	<i>Конспект темы.</i>	ПК-17, ПК-19, ПК-31
4	Автоматизированная система учета и контроля за движением материальных потоков	43	<i>Конспект темы.</i>	ПК-17, ПК-19, ПК-31

9. Использование рейтинговой системы оценки знаний.

При оценке результатов деятельности обучающихся в рамках дисциплины «Производственный учет и отчетность» используется рейтинговая система. Рейтинговая оценка формируется на основании текущего и промежуточного контроля. Максимальное и минимальное количество баллов по различным видам учебной работы описано в положении о рейтинговой системе.

При изучении дисциплины предусматривается выполнение и защита 6 практических работ. За эти контрольные точки студент может получить от 6 до 10 баллов (см. таблицу). В результате максимальный текущий рейтинг составит – 60 баллов. За экзамен студент может получить максимальное количество баллов – 40. В итоге максимальный рейтинг за изучение дисциплины составляет 100 баллов.

Оценочные средства	Кол-во	Min, баллов	Max, баллов
---------------------------	---------------	--------------------	--------------------

<i>Практическая работа</i>	<i>6</i>	<i>36 (6*6)</i>	<i>60 (6*10)</i>
<i>Экзамен</i>		<i>24</i>	<i>40</i>
<i>Итого:</i>		<i>60</i>	<i>100</i>

10. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины.

Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся и итоговой (государственной итоговой) аттестации разрабатываются согласно положению о Фондах оценочных средств, рассматриваются как составная часть рабочей программы и оформляются отдельным документом.

11. Информационно-методическое обеспечение дисциплины

11.1. Основная литература

При изучении дисциплины «Производственный учет и отчетность» в качестве основных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу.

Основные источники информации	Кол-во экз.
1. Юнусов, Э.Ш. Производственный учет и отчетность в мясоперерабатывающей промышленности [Учебники] : учеб. пособие / Э.Ш. Юнусов [и др.] ; Казан. гос. технол. ун-т. — Казань, 2008. — 92 с.	110 книг в УНИЦ КНИТУ
2. Пономарев, В.Я. Дипломное проектирование для бакалавров по направлению 19.03.03 "Продукты питания животного происхождения" [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.Я. Пономарев [и др.] ; Казан. нац. исслед. технол. ун-т. — Казань : Изд-во КНИТУ, 2016. — 168 с.	Режим доступа: http://ft.kstu.ru/ft/Ponomarev-Diplomnoe_proektirovanie.pdf Доступ с IP адресов КНИТУ
3. Мизиковский Е. А., Мизиковский И.Е. Производственный учет / Е. А. Мизиковский, И.Е. Мизиковский. — М. : Магистр : ИНФРА-М, 2010. — 272 с.	ЭБС «Znanium.com» http://znanium.com/go.php?id=204076 доступ из любой точки интернет после регистрации с IP адресов КНИТУ.

11.2. Дополнительная литература

В качестве дополнительных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу:

Дополнительные источники информации	Кол-во экз.
1. Антипова, Людмила Васильевна. Производственный учет и отчетность [Учебники] : учеб. пособие для студ. вузов, обуч по напр. подготов. дипломир. спец. 260300 "Технология сырья и продуктов животного происхождения" по спец. 260301 "Технология мяса и мясных продуктов" .— СПб. : ГИОРД, 2006. — 500, [4] с.	1 книга в УНИЦ КНИТУ
2. Водопянов, И.В. Управленческий и производственный учет на промышленных предприятиях [Электронный ресурс] : учебное пособие / И.В. Водопянов. — 2-е изд. — М. : Проспект, 2016. — 208 с.	Режим доступа: http://ft.kstu.ru/ft/30671_pdf.pdf Доступ с IP адресов КНИТУ
3. Пономарев, В.Я. Современные технологии переработки мясного сырья [Учебники] : учеб. пособие / Казанский нац. исслед. технол. ун-т.— Казань, 2013. — 152 с. : ил. — Библиогр.: с.151-152 (17 назв.).	60 книг в УНИЦ КНИТУ

11.3. Электронные источники информации

При изучении дисциплины «Производственный учет и отчетность» использование электронных источников информации:

1. Электронный каталог УНИЦ КНИТУ – Режим доступа: <http://ruslan.kstu.ru>
2. Научная Электронная Библиотека (НЭБ) – Режим доступа: <http://elibrary.ru>
3. ЭБС «Лань» – Режим доступа: <http://e.lanbook.com>
4. ЭБС Книгафонд» – Режим доступа: <http://www.knigafund.ru>
5. ЭБС Book.ru – Режим доступа: <http://www.book.ru/>
6. ЭБС «IPRbooks» – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru>
7. ЭБС «БиблиоТех» – Режим доступа: <https://kstu.bibliotech.ru>
8. ЭБС «РУКОНТ» – Режим доступа: <http://rucont.ru>
9. ЭБС «Znaniium.com» - Режим доступа: <http://znaniium.com>
10. Доступ к электронным ресурсам Ассоциации региональных библиотечных консорциумов (АРБИКОН) – Режим доступа: www.arbicon.ru
10. Электронный справочный портал ИНФОРМИО – Режим доступа: <http://www.informio.ru/>
11. Электронные коллекции книг издательства «Профессия» – Режим доступа: <http://profy-lib.ru/>
12. ЭБС «Университетская библиотека Онлайн» – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/>
13. ЭБС «Консультант студента. Электронная библиотека технического вуза» – Режим доступа: <http://www.studentlibrary.ru/>
14. Электронный читальный зал (ЭЧЗ) БИБЛИОТЕХ – Режим доступа: <https://knitu.bibliotech.ru/>

Согласовано:
Зав.сектором ОКУФ



12. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля).

В качестве материально-технического обеспечения дисциплины Производственный учет и отчетность используются:

- комплект электронных презентаций/слайдов,
- аудитория, оснащенная презентационной техникой (проектор, экран, компьютер/ноутбук),

13. Образовательные технологии

Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах составляет 13 часов.

Основные интерактивные формы проведения учебных занятий - изучение и закрепление нового материала на интерактивной лекции, деловые игры.