

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Производственный учет и отчетность в мясной отрасли

по направлению подготовки: 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

по профилю «Технология мяса и мясных продуктов»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ТММП

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Технология мясных и молочных продуктов»

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «**Производственный учет и отчетность в мясной отрасли**» 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. Содержание дисциплины «Производственный учет и отчетность в мясной отрасли»:

Основы организации и задачи производственного учета на предприятиях мясной отрасли

Материальный баланс сырья и продуктов в производственном учете

Организация учета сырья и готовой продукции в мясо-жировом производстве.

Организация учета сырья и готовой продукции колбасного производства.

Организация учета сырья и готовой продукции в консервном производстве.

Автоматизированная система учета и контроля за движением материальных потоков.

3. 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.

Зав.каф. ТММП



Ежкова Г.О.