

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Казанский национальный исследовательский
технологический университет»
(ФГБОУ ВО «КНИТУ»)

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

Д.Ш. Султанова

«07» июня 2021 г.



Рабочая программа дисциплины в виде электронного документа выгружена из информационной системы управления университетом и соответствует оригиналу
Простая электронная подпись, ID подписи: 1060
Подписал Проректор по учебной работе Д.Ш. Султанова
Дата 07.06.2021

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине «**ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ УЧЕТ И ОТЧЕТНОСТЬ В МЯСНОЙ
ОТРАСЛИ**»

Направление подготовки:	19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Профиль:	Технология мяса и мясных продуктов
Квалификация выпускника:	Бакалавр
Форма обучения:	Заочная
Институт:	Институт пищевых производств и биотехнологии
Факультет:	Факультет пищевых технологий
Кафедра-разработчик:	Кафедра «Технологии мясных и молочных продуктов»
Курс; семестр	4; 11, 12

Вид нагрузки	Часы	Зачётные единицы
Лекция	6	0,17
Практическое занятие	6	0,17
Самостоятельная работа	92	2,56
Форма аттестации: Зачет (12 сем), Контрольная работа (12 сем)	4	0,11
Всего	108	3

Рабочая программа составлена с учётом требований Федерального государственного образовательного стандарта (приказ № 936 от 11.08.2020) по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения для профиля «Технология мяса и мясных продуктов» на основании учебных планов набора обучающихся 2021 года.

Разработчик программы:

Доцент

Э.Ш. Юнусов

СОГЛАСОВАНО

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технологии мясных и молочных продуктов», протокол от 12.05.2021 г. № 11.

Заведующий кафедрой *Согласовано* Г.О. Ежкова

УТВЕРЖДЕНО

Начальник центра УМЦ

Утверждаю

Л.А. Китаева

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. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Производственный учет и отчетность в мясной отрасли» относится к формируемой участниками образовательных отношений части ООП и формирует у обучающихся по профилю «Технология мяса и мясных продуктов» набор знаний, умений, навыков и компетенций.

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

1. Высшая математика
2. Информационные технологии
3. Общая технология мясной отрасли
4. Основы законодательства и сертификации в пищевой промышленности

Дисциплина «Производственный учет и отчетность в мясной отрасли» является предшествующей и необходима для успешного освоения последующих дисциплин:

1. Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
2. Производственная (преддипломная) практика

3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

ПК-3 Способен вести учет сырья и готовой продукции, производить расчет затрат в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями

ПК-3.1. Знает правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания животного происхождения, состав производственных и непроизводственных затрат производства пищевой продукции животного

ПК-3.2. Умеет определять потребность в средствах производства, рассчитывать плановые показатели выполнения по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания животного происхождения в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями

ПК-3.3. Владеет навыками расчета норм выработки, материальных затрат, линейных и сетевых графиков производства продуктов питания животного происхождения, учета сырья и готовой продукции на базе стандартных пакетов прикладных программ

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

Знать:

- виды и формы учетно-отчетных документов, технической документации;
- требования, предъявляемые к сырью и готовой продукции, требования нормативной документации к качеству сырья;
- характер документооборота в соответствующих структурах мясоперерабатывающего предприятия;
- пути и методы автоматизации производственного учета.

Уметь:

- составлять материальный баланс сырья и готовой продукции;
- составлять отчеты по движению первичной учетной документации, по приемке мясного сырья и его переработке;
- разрабатывать основные нормы расхода сырья и вспомогательных материалов;
- анализировать причины брака продукции и расчета баланса производства;
- осуществлять контроль материальных потоков производства.

Владеть:

- основными методами организации учета сырья и готовой продукции, продукции холодильного производства, организации автоматизированного учета и контроля за движением материальных потоков;
- навыками работы с формами первичного учета сырья и готовой продукции.

4. Структура и содержание дисциплины

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

№ п/п	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы (в часах)				Оценочные средства для проведения текущей и промежуточной аттестации
			Лекция	Практические занятия	Лабораторные	СРС	
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Основы организации и задачи производственного учета на предприятиях мясной отрасли	11	2			7	Контрольная работа
	Итого по семестру	11	2			7	
1.	Материальный	12	2	6		35	Контрольная

№ п/п	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы (в часах)				Оценочные средства для проведения текущей и промежуточной аттестации
			Лекция	Практические занятия	Лабораторные	СРС	
1	2	3	4	5	6	7	8
	баланс сырья и продуктов в производственном учете						работа; Расчетное задание; Тест
2.	Особенности учета и отчетности отдельных производств	12	2			25	Контрольная работа; Тест
3.	Автоматизированная система учета и контроля за движением материальных потоков	12				25	
	Итого по семестру	12	4	6		85	Зачет, Контрольная работа

5. Содержание лекционных занятий по темам

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема лекционного занятия	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	4	5
1.	Основы организации и задачи производственного учета на предприятиях мясной отрасли	2	Характеристика основных типов предприятий	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3
2.	Материальный баланс сырья и продуктов в производственном учете	2	Расчет сырья и готовой продукции мясоперерабатывающего производства	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3
3.	Особенности учета и отчетности отдельных производств	2	Организация учета сырья и готовой продукции в мясо-жировом производстве.	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3
	ВСЕГО	6		

6. Содержание практических/семинарских занятий

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема занятия	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	4	6
1.	Материальный баланс сырья и продуктов в производственном учете	2	Технологические расчеты по цеху убоя скота и разделки туш	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3
2.		2	Технологические расчеты по переработке птицы	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3
3.		2	Технологические расчеты по колбасному цеху	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3
	ВСЕГО	6		

7. Содержание лабораторных занятий

Проведение лабораторных занятий не предусмотрено учебным планом

8. Самостоятельная работа

№ п/п	Темы, выносимые на самостоятельную работу	Часы	Форма СРС	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	4	5
1.	Основы организации и задачи производственного учета на предприятиях мясной отрасли	7	подготовка к контрольной работе, подготовка к тестированию	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3
2.	Материальный баланс сырья и продуктов в производственном учете	35	подготовка к контрольной работе, подготовка к тестированию, подготовка расчетного задания	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3
3.	Особенности учета и отчетности отдельных производств	25	подготовка к контрольной работе, подготовка к тестированию	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3
4.	Автоматизированная система учета и контроля за движением материальных потоков	25	подготовка к контрольной работе, подготовка к тестированию	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3
	ВСЕГО	92		

9. Использование рейтинговой системы оценки знаний

При оценке результатов деятельности обучающихся в рамках дисциплины «Производственный учет и отчетность в мясной отрасли» используется рейтинговая система. Максимальное и минимальное количество баллов по различным видам учебной работы описано в «Положении о балльно-рейтинговой системе оценки знаний студентов и обеспечения качества учебного процесса» ФГБОУ ВО КНИТУ.

Рейтинговая оценка формируется на основании текущего и промежуточного контроля. За контрольные точки студент может получить минимальное и максимальное количество баллов (см. таблицу).

Оценочные средства	Кол-во	Мин.баллов	Макс.баллов
12-й семестр			
Контрольная работа	1	18	24
Расчетное задание	3	18	36
Тест	1	24	40
Итого		60	100

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

Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации и 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 мясной отрасли» в качестве основных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу:

Основные источники информации	Количество экземпляров
И.В. Водопьянов, Управленческий и производственный учет на промышленных предприятиях [Электронный ресурс]	http://ft.kstu.ru/ft/30671_pdf.pdf Доступ с IP адресов КНИТУ

учебное пособие: М. : Проспект, 2016	
Э.Ш. Юнусов, В.Я. Пономарев, Т.А. Ямашев [и др.], Производственный учет и отчетность в мясоперерабатывающей промышленности [Учебник] учеб. пособие: Казань : , 2008	113 экз. УНИЦ ФГБОУ ВО «КНИТУ»

11.2. Дополнительная литература

В качестве дополнительных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу:

Дополнительные источники информации	Количество экземпляров
Е. А. Мизиковский, И. Е. Мизиковский, Производственный учет [Прочее] : : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М"; Москва : Издательство "Магистр", 2010	http://znanium.com/go.php?id=204076 Режим доступа: по подписке КНИТУ
Л. . Антипова, Л. . Бессонова, В. . Сидельников [и др.], Производственный учет и отчетность [Учебник] 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	1 экз. УНИЦ ФГБОУ ВО «КНИТУ»

11.3. Электронные источники информации

При изучении дисциплины «Производственный учет и отчетность в мясной отрасли» предусмотрено использование электронных источников информации:

1. Электронный каталог УНИЦ КНИТУ: Режим доступа: <http://ruslan.kstu.ru/>
2. ЭБС «Лань»: Режим доступа: <https://e.lanbook.com>
3. Образовательная платформа «Юрайт»: Режим доступа: <https://urait.ru/>
4. ЭБС «Znanium.com»: Режим доступа: <http://znanium.com/>
5. ЭБС Университетская библиотека онлайн: Режим доступа: <http://biblioclub.ru/>
6. ЭБС IPRbooks: Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/>
7. ЭБС BOOK.ru : Режим доступа: <https://www.book.ru/>
8. Научная электронная библиотека <https://elibrary.ru/>

УНИЦ
Согласовано

11.4. Профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Базы данных

Scopus Доступ свободный: www.scopus.com

Web of Science Доступ свободный: apps.webofknowledge.com

Информационные справочные системы

Справочно-правовая система «ГАРАНТ» Доступ свободный: www.garant.ru

Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» Доступ свободный: www.consultant.ru

12. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Лицензированное программное обеспечение и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства, используемое в учебном процессе при освоении дисциплины «Производственный учет и отчетность в мясной отрасли»:

Офисные и деловые программы: ABBYY FineReader 9.0 проф;
Офисные и деловые программы: MS Office 2007 Russian;
Офисные и деловые программы: MS Office 2007 Professional Russian;
Офисные и деловые программы: MS Office 2010-2016 Standard
Архиватор 7 Zip
Блокнот Notepad
Яндекс Браузер

Дополнительное ПО доступное по бесплатной подписке от Microsoft

Офисные и деловые программы: Microsoft Office 365 Версия для студентов
Офисные и деловые программы: Microsoft Office 365 Версия для преподавателей
ПО для коллективной работы Microsoft Teams

Учебные аудитории для проведения учебных занятий оснащены техническими средствами обучения:

1. Интерактивная доска,
2. Проектор;

Помещения для самостоятельной работы оснащены компьютерной техникой:

1. Персональные компьютеры;

с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечены доступом в электронную информационную среду КНИТУ.

13. Образовательные технологии

Количество часов занятий, проводимых в интерактивных формах в учебном процессе по дисциплине «Производственный учет и отчетность в мясной отрасли» составляет 2 ч.

В процессе освоения дисциплины «Производственный учет и отчетность в мясной отрасли» используются следующие образовательные технологии:

- дискуссия;
- системы дистанционного обучения.