

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 в мясной отрасли»

Направление подготовки

19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

(шифр)

(наименование)

Профиль подготовки технология мяса и мясных продуктов

Квалификация (степень) выпускника бакалавр

Форма обучения очная, заочная

Институт, факультет ИППБТ, ФПТ

Кафедра-разработчик рабочей программы ТММП

Курс III, семестр 6 (очная форма обучения),

Курс IV, V, семестр 8, 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.

Рабочая программа составлена с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (Приказ Минобрнауки России №199 от 12.03.2015) по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» по профилю «Технология мяса и мясных продуктов», на основании учебного плана, утвержденного 4.06.2018 г. Рабочая программа предназначена для студентов очной и заочной формы обучения набора 2018 года поступления.

Разработчик программы:

доцент

(должность)



(подпись)

Юнусов Э.Ш.

(Ф.И.О)

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры ТММП
протокол от 03.09.2018 г. № 1

Зав. кафедрой



(подпись)

Ежкова Г.О.

(Ф.И.О.)

СОГЛАСОВАНО

Протокол заседания методической комиссии факультета, реализующего
подготовку образовательной программы от 06.09.2018 г. № 1

Председатель комиссии, профессор



(подпись)

Сироткин А.С.

(Ф.И.О.)

УТВЕРЖДЕНО

Протокол заседания методической комиссии факультета пищевых технологий
от 06.09 2018 г. № 1

Председатель комиссии, профессор



(подпись)

Сироткин А.С.

(Ф.И.О.)

Начальник УМЦ



(подпись)

Китаева Л.А.

(Ф.И.О.)

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 (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина «Производственный учет и отчетность в мясной отрасли» 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 в мясной отрасли» 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 мясной отрасли.*

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

- а) Проектирование предприятий мясной отрасли,*

Знания, полученные при изучении дисциплины «Производственный учет и отчетность в мясной отрасли» 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 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 в мясной отрасли*

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

			Лекции	Семинар (Практические занятия, лабораторные практикумы)	Лабораторные работы	СРС		разделам
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	8-9	2	2	-	20	Набор слайдов, работа с литературой и интернет-ресурсами	Устный опрос
2	Материальный баланс сырья и продуктов в производственном учете	9	2	6	-	43	Набор слайдов, работа с литературой и интернет-ресурсами	Практическая работа
3	Особенности учета и отчетности отдельных производств	9	-	-	-	43	Набор слайдов, работа с литературой и интернет-ресурсами	Устный опрос
4	Автоматизированная система	9	-	-	-	43	Набор слайдов, работа с литературой и	Устный опрос

	учета и контроля за движением материальных потоков						интернет-ресурсами	
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 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
		2	Расчет сырья и готовой продукции холодильника	Расчет сырья и готовой продукции холодильника мясо-жирового производства, мясоперерабатывающего производства. Нормы убыли продуктов при холодильной обработке и хранении	ПК-17, ПК-19, ПК-31

		2	Расчет сырья и готовой продукции мясоперерабатывающего производства	Технологические 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 шкуроконсервировочного 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 материалов колбасного производства	ПК-17, ПК-19, ПК-31
		2	Организация учета сырья и готовой продукции в консервном производстве.	Первичный учет сырья в обвалочном отделении Учет продукции в автоклавном отделении	ПК-17, ПК-19, ПК-31

				Учет готовой продукции и ее реализации	
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,	ПК-17, ПК-19, ПК-31

				цех консервирования шкур	
--	--	--	--	--------------------------------	--

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	Час ы	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 сырье и материалах для производства колбасных изделий	ПК-17, ПК-19, ПК-31

Заочная 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	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 мясоперерабатывающего 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 в мясной отрасли».

8. Самостоятельная работа бакалавра

№ п/п	Темы, выносимые на самостоятельную работу	Часы	Форма СРС	Формируемые компетенции
Очная форма обучения				
1	Основы организации и задачи производственного учета на предприятиях мясной отрасли	18	Подготовка к практическим работам и оформление отчетов Конспект темы.	ПК-17, ПК-19, ПК-31
2	Материальный баланс сырья и продуктов в производственном учете	27	Подготовка к практическим работам и оформление отчетов Конспект темы.	ПК-17, ПК-19, ПК-31
3	Особенности учета	27	Конспект темы.	ПК-17, ПК-19, ПК-31

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

9. Использование рейтинговой системы оценки знаний.

При оценке результатов деятельности обучающихся в рамках дисциплины «Производственный учет и отчетность в мясной отрасли» 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
Практическая работа	6	36 (6*6)	60 (6*10)
Экзамен		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 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 мясной отрасли» 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.	114 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.	131 книга в УНИЦ КНИТУ Электронная библиотека УНИЦ КНИТУ Режим доступа: http://ft.kstu.ru/ft/Ponomarev-Diplomnoe_proektirovanie.pdf f 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. Водопьянов, И.В. Управленческий и производственный учет на промышленных предприятиях [Электронный ресурс] : учебное пособие / И.В. Водопьянов .— 2-е изд. — М. : Проспект, 2016 .— 208 с.	Электронная библиотека УНИЦ КНИТУ 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.—	60 книг в УНИЦ КНИТУ

11.3. Электронные источники информации

При изучении дисциплины «Производственный учет и отчетность в мясной отрасли» 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 Book.ru – Режим доступа: <http://www.book.ru/>
5. ЭБС «IPRbooks» – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru>
6. ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com>
7. Электронный справочный портал ИНФОРМИО – Режим доступа: <http://www.informio.ru/>
8. ЭБС «Университетская библиотека Онлайн» – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/>

Согласовано:

Зав.сектором ОКУФ



12. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля).

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

электронные презентации, демонстрационные материалы, наборы слайдов.

Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа:

Операционная система Microsoft Windows (Сублицензионный договор Microsoft Dream Spark от 28.07.2016 № Tr000098912);

MS Office 2010-2016 Standard (лицензионный договор от 08.11.2016 № 16/2189/Б)

MS Office 2007 Russian от 16.10.2018 лицензия № 44684779

MS Office 2007 Professional Russian от 16.10.2018 лицензия № 44684779

ABBYY FineReader 9.0 проф от 19.11.2008 № AF90-3S1V01-102

ABBYY Lingvo x3 Английская версия от 19.11.2008 AL14 -1S1V05-102

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.

Лист переутверждения рабочей программы

Рабочая программа по дисциплине «Производственный учет и отчетность в мясной отрасли»

(наименование дисциплины)

По направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

(шифр)

(название)

для профиля /программы/специализации/направленности «Технология мяса и мясных продуктов»

для набора обучающихся 2019 г.

форма обучения очная, заочная

пересмотрена на заседании кафедры Технология мясных и молочных продуктов

(наименование кафедры)

№ п/п	Дата переутверждения РП	Наличие изменений	Наличие изменений в списке литературы	Подпись разработчика РП Юнусов Э.Ш.	Подпись заведующего кафедрой Ежкова Г.О.	Подпись начальника УМЦ Китаева Л.А.
1	протокол заседания кафедры №1 от 28.08.2019	есть*	нет			

* Пункт Профессиональные базы данных и информационные справочные системы

www.elibrary.ru – доступ свободный

<https://texexpert.sait/> – доступ свободный

Внесены дополнения в пункт Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Лицензированное свободно распространяемое программное обеспечение, используемое в учебном процессе при освоении дисциплины:

MS Office 2010-2016 Standard

ABBYY FineReader 9.0 проф.

КонсультантПлюс