

ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ
Кафедра технологии и товароведения пищевой продукции

Рег. № ПФП.04-К

«07.10» 2022 г.

Биолого-технологический факультет
 переименован в Институт экологической
 и пищевой биотехнологии в соответствии
 с приказом ректора ФГБОУ ВО
 Новосибирский ГАУ от 28.04.2023г. № 234-О



УТВЕРЖДАЮ:
 Декан биолого-технологического

факультета
К.В. Жучаев



ФГОС 2020 г.
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
Б1.В.04 Учет и отчетность на предприятиях пищевой отрасли

Шифр и наименование дисциплины

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Код и наименование направления подготовки

Продукты для функционального питания

Направленность (профиль)

Курс: 1, 1

Семестр: 1, 1

Факультет (институт)
 Биолого-технологический

очная, заочная
 очная, заочная, очно-заочная

Объем дисциплины (модуля)

Вид занятий	Объем занятий [зачетных ед./часов]			Семестр
	очная	заочная	очно-заочная	
Общая трудоемкость по учебному плану	4/144	4/144		1/1
В том числе,				
Контактная работа	94	16		1/1
Занятия лекционного типа	30	4		1/1
Занятия семинарского типа	64	12		1/1
Самостоятельная работа, всего	50	128		1/1
В том числе:				
Курсовой проект / курсовая работа				
Контрольная работа / реферат / РГР	К	К		1/1
Форма контроля экзамен / зачет / зачет с оценкой	Э	Э		1/1

Новосибирск 2022

Рабочая программа составлена на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – *магистратура* по направлению подготовки *19.04.03 Продукты питания животного происхождения*, утвержденного приказом Минобрнауки России от 11.08.2020 № 937

Программу разработал(и):

доцент кафедры ТТПП, к.т.н.

(должность)



подпись

Лисиченок О.В.

ФИО

1 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с результатами освоения образовательной программы

Дисциплина Учет и отчетность на предприятиях пищевой отрасли в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих компетенций:

Таблица 1. Связь результатов обучения с приобретаемыми компетенциями

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения
ПК-2 Способен использовать современные достижения науки и техники для производства функциональных пищевых продуктов	ИПК 2.2 Определяет свойства сырья, полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологических процессов, качество и безопасность готовой продукции, ресурсосбережение, экономическую эффективность производства	знать: <ul style="list-style-type: none">- общие принципы учета затрат на производство и документирование фактов хозяйственной деятельности пищевых производств;- виды первичной учетной документации и документации, используемой в ходе технологического цикла производства продукции. уметь: <ul style="list-style-type: none">- разрабатывать основные нормы расхода сырья и вспомогательных материалов, анализировать и выполнять расчеты массы сырья, готовой продукции, вспомогательных материалов и баланса производства для выработки продукции стандартного качества;- вести количественный учет показателей сырья и готовой продукции при выработке пищевых продуктов. владеть: <ul style="list-style-type: none">- навыками расчета технологических процессов переработки продуктов животного происхождения;- навыками работы с учетно-отчетной документацией по учету прихода, расхода, движения, хранения сырья и готовой продукции на предприятиях пищевой промышленности

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина Учет и отчетность на предприятиях пищевой отрасли относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

Данная дисциплина опирается на курсы дисциплин: «Инновационные технологии переработки молока», «Повышение эффективности производства мясных и рыбных продуктов» и является основой для последующего изучения дисциплин «Технохимический контроль на предприятиях пищевой промышленности», «Проектирование технологических линий продуктов животного происхождения».

3. Содержание дисциплины (модуля)

Распределение часов по темам и видам занятий по очной форме представлено в таблице 2.

Таблица 2. Очная форма

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов				Формируе- мые компе- тенции
		Лекции (Л)	Вид занятия (ЛР)	Самост. работа (СР)	Всего по теме	
1	2	3	4	5	6	7
	Вводная лекция	2			2	ПК-2
1	Производственный учет и отчетность на молокоперерабатывающих предприятиях					ПК-2
1.1	Организация входного контроля на предприятии	2	6	1	9	ПК-2
1.2	Виды производственного учета	2	6	1	9	ПК-2
1.2	Расчет норм расхода сырья в цельномолочном производстве	6	14	2	22	ПК-2
1.4	Расчет норм расхода сырья в маслоделии	2	6	1	9	ПК-2
1.5	Расчет норм расхода сырья в сыроделии	2	6	1	9	ПК-2
1.6	Расчет норм расхода сырья в молочноконсервном производстве	4	8	1	13	ПК-2
1.7	Анализ работы предприятия	2	4	1	7	ПК-2
2	Производственный учет и отчетность на мясоперерабатывающих предприятиях					ПК-2
2.1	Особенности учета и отчетности отдельных производств	6	10	2	18	ПК-2
2.2	Виды технологической документации	2	4	1	7	ПК-2
2.3	Подготовка и выполнение контрольной работы			12	12	ПК-2
	Подготовка к экзамену			27	27	ПК-2
	Итого	30	64	50	144	

Таблица 3. Заочная форма

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов				Формируе- мые компе- тенции
		Лекции (Л)	Вид занятия (ЛР)	Самост. работа (СР)	Всего по теме	
1	2	3	4	5	6	7
1	Производственный учет и отчетность на молокоперерабатывающих предприятиях					ПК-2
1.1	Организация входного контроля на предприятии	0,5	1	14	15,5	ПК-2
1.2	Виды производственного учета	0,2	0,5	5	5,7	ПК-2
1.2	Расчет норм расхода сырья в цельномолочном производстве	0,5	2	14	16,5	ПК-2
1.4	Расчет норм расхода сырья в маслоделии	0,3	1	12	13,3	ПК-2
1.5	Расчет норм расхода сырья в сыроделии	0,3	1	10	11,3	ПК-2

1.6	Расчет норм расхода сырья в молочноконсервном производстве	0,2	2	10	12,2	ПК-2
1.7	Анализ работы предприятия	0,5	0,5	10	11	ПК-2
2	Производственный учет и отчетность на мясоперерабатывающих предприятиях					ПК-2
2.1	Особенности учета и отчетности отдельных производств	1	2	14	17	ПК-2
2.2	Виды технологической документации	0,5	2	12	14,5	ПК-2
2.3	Подготовка и выполнение контрольной работы			18	18	ПК-2
	Подготовка к экзамену			9	9	ПК-2
	Итого	4	12	128	144	

Учебная деятельность состоит из лекций, практических работ, самостоятельной работы, контрольной работы.

3.1.Содержание отдельных разделов и тем

Вводная лекция

Цель, задачи и предмет учебной дисциплины. Задачи производственного учета. Производственный учет как составляющая часть управленческого учета. Понятие, задачи и классификация затрат в целях их учета. Методы учета затрат на производство.

Раздел 1. Производственный учет и отчетность на молокоперерабатывающих предприятиях

Тема 1.1 Организация входного контроля на предприятии

Учет закупок молочного сырья. Порядок организации заготовок сырья. Договор поставок: структура, основные разделы, содержание. Приемка молока-сырья. Сопроводительные документы. Учет массы молока-сырья. Оборудование для учета молока.

Тема 1.2 Виды производственного учета

Виды и задачи производственного учета в структуре управления производством. Нормативный метод учета. Применение и заполнение типовых форм первичного учета. Пересчет норм расхода сырья при нормативном методе учета. Использование сепараторов-нормализаторов.

Учет по жиробалансу. Нормативный метод учета по рапортам. Структура рапортов. Заполнение рапортов: движение сырья, основная продукция и полуфабрикаты, сопутствующая продукция из вторичного сырья. Рецептурный вид учета.

Нормы расхода материальных ресурсов. Норматив расхода. Состав норм расхода. Нормы потерь. Организация работ по нормированию материальных ресурсов. Мероприятия по обеспечению выполнения рекомендуемых норм расхода сырья. Производственные потери. Методика определения элементных норм потерь сырья по технологическим операциям.

Тема 1.3 Расчет норм расхода сырья в цельномолочном производстве

Учет питьевого молока. Определение норм расхода и норм потерь сырья. Расчеты норм расхода сырья в показателях молока базисной жирности. Расчеты затрат сырья при нормализации цельного молока. Расчеты рецептур с учетом массовой доли жира и белка.

Учет кисломолочных напитков. Определение норм расхода и норм потерь сырья. Пересчет норм расхода на кисломолочные продукты. Расчет и перерасчет рецептур в зависимости от состава сырья.

Учет сливок питьевых. Определение норм расхода и норм потерь сырья. Пересчет норм расхода на сливки. Расчет и перерасчет рецептур в зависимости от состава сырья.

Учет сметаны. Определение норм расхода и норм потерь сырья. Пересчет норм расхода на сметану в нормы расхода молока базисной жирности.

Учет творога и творожных изделий. Определение норм расхода и норм потерь сырья. Пересчет норм расхода сырья на творожные изделия в молоко базисной жирности. Расчет и перерасчет рецептур в зависимости от состава сырья.

Тема 1.4 Расчет норм расхода сырья в маслоделии

Расчет технологических затрат и потерь при производстве масла из коровьего молока и его аналогов. Продуктовый расчет сливочного масла. Нормы расхода цельного молока при сепарировании сливок. Расчет расхода сливок на единицу вырабатываемой продукции. Производственные расчеты при выработке спредов.

Тема 1.5 Расчет норм расхода сырья в сыроделии

Определение норм потерь и норм расхода сырья. Пересчет норм расхода сырья на сыр в молоко базисной жирности. Установление норм отхода жира в сыворотку. Нормы выхода сыворотки при производстве твердых сыров. Нормы убыли сыра в период созревания. Расчет выхода сыра.

Тема 1.6 Расчет норм расхода сырья в молочноконсервном производстве

Молочные сгущенные продукты. Определение норм потерь и норм расхода сырья. Производственные расчеты: составление и разделение смесей. Расчет нормализованных смесей с использованием сухого обезжиренного молока и сухой пахты.

Сухие молочные продукты. Определение норм потерь и норм расхода сырья. Производственные расчеты: составление и разделение смесей.

Тема 1.7 Анализ работы предприятия

Анализ рапортов. Проведение производственно-документальной ревизии. Проведение контрольных выработок. Учет движения припасов и материалов на складах.

Раздел 2. Производственный учет и отчетность на мясоперерабатывающих предприятиях

Тема 2.1 Особенности учета и отчетности отдельных производств

Материальный баланс сырья и готовой продукции. Нормативный продукции. Расчет балансов сырья и готовой продукции. Мясо-производство. Колбасное производство. Производство полуфабриката производственных запасов.

Тема 2.2 Виды технологической документации

Анализ технологической документации. Формы журналов технологической документации в повышении качества мясной продукции.

4. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

4.1. Список основной литературы

✓ 1. Бредихин, С.А. Технология и техника переработки молока: пособие / С.А. Бредихин. — 2-е изд., доп. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавр) DOI 10.12737/17122. - ISBN 978-5-16-010051-7. - Текст: электронный. <https://znanium.com/catalog/product/>

4.2. Список дополнительной литературы

✓ 1. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко): учебное пособие для вузов / О.А. Ковалева, Е.М. Здрабич, Киреева [и др.]; Под общей редакцией О.А. Ковалевой. — 3-е изд., Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 444 с. — ISBN 978-5-8114-7454-7. — электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — <https://e.lanbook.com/book/>

✓ 2. Забодалова, Л.А. Технология цельномолочных продуктов мороженого: учебное пособие для вузов / Л. А. Забодалова, Т.Н. Евстигнеева. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-7454-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — <https://e.lanbook.com/book/>

4.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Таблица 4. Перечень информационных ресурсов

№ п/п	Наименование	Адрес
1.	Официальный сайт журнала «Молочная промышленность»	http://www.moloprom.ru
2.	Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность»	http://www.foodprom.ru
3.	Официальный сайт ВНИИМП им. В.М. Горбатова	http://www.vniimp.ru
4.	Официальный сайт издательства «Техника и	http://fptt-journal.ru/

4.4. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля) и самостоятельной работы

1. Учет и отчетность на предприятиях пищевой отрасли: методические указания по выполнению практических работ /Новосиб. гос. аграр. ун-т. Биолого-технолог. фак.; сост.: О.В. Лисиченок – Новосибирск, 2022. – 54 с.

2. Учет и отчетность на предприятиях пищевой отрасли: методические указания по выполнению самостоятельной работы / Новосибир. гос. аграр. ун-т, Биолого-технолог. фак-т, сост. О.В. Лисиченок. – Новосибирск, изд-во НГАУ, 2022. – 28 с.

4.5. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и информационных справочных систем, наглядных пособий

Таблица 5. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения

№ п/п	Наименование	Тип лицензии или правообладатель
1.	MS Windows 2007	Microsoft
2.	MS Office 2007 prof (Word, Excel, Access, PowerPoint)	Microsoft
3.	Броузер Mozilla FireFox	Mozilla Public License

Таблица 6. Перечень плакатов (по темам), карт, стендов, макетов, презентаций, фильмов

№ п/п	Тип	Наименование	Примечание
1.	Презентация	Вводная лекция	15 слайдов
2.	Презентация	Производственный учет и отчетность на молокоперерабатывающих предприятиях	23 слайда
3.	Презентация	Организация входного контроля на предприятии	20 слайдов
4.	Презентация	Виды производственного учета	15 слайдов
5.	Презентация	Расчет норм расхода сырья в цельномолочном производстве	45 слайдов
6.	Презентация	Расчет норм расхода сырья в маслоделии	31 слайд
7.	Презентация	Расчет норм расхода сырья в сыроделии	24 слайда
8.	Презентация	Расчет норм расхода сырья в молочноконсервном производстве	48 слайдов
9.	Презентация	Анализ работы предприятия	28 слайдов
10.	Презентация	Производственный учет и отчетность на мясоперерабатывающих предприятиях	24 слайда
11.	Презентация	Особенности учета и отчетности отдельных производств	25 слайдов

5. Описание материально-технической базы

Таблица 7. Перечень используемых помещений

№ аудитории	Тип аудитории	Перечень оборудования
3-317, лекционная	Аудитория для занятий	Презентационное оборудование: стационарный проектор, настенный экран,

	лекционного типа	ноутбук Звукоусиливающее оборудование: усилитель, колонки, микрофон
3-124	Учебно-исследовательская лаборатория товароведной экспертизы Аудитория для лабораторных работ и курсового проектирования	Центрифуга Т-23, весы ВК-600, центрифуга ОПН-3 М, ариометр АСТ-25-15 для сахара, ариометр АСП-1 0-10 для спирта, лабораторная посуда
3-120	учебно-исследовательская лаборатория товароведной экспертизы	Компьютер, холодильник «Апшерон», центрифуга ОПН-8, анализатор качества молока «Клевер-2», афрометр, весы ВК-600, дистиллятор ДВ-4А, колориметр КФК-2МП, микроскоп, шкаф сушильный ЛП-321/35, рефрактометр ИРФ-454Б2М, «Элекс-7», лабораторная посуда

6. Порядок аттестации студентов по дисциплине

Для аттестации студентов по дисциплине «Учет и отчетность на предприятиях пищевой отрасли» используется традиционная система контроля и оценки успеваемости обучающихся. Критерии оценок по четырехбалльной системе:

Отметка **«отлично»** выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.

Отметка **«хорошо»** выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.

Отметка **«удовлетворительно»** выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, демонстрирует недостаточно систематизированы теоретические знания программного материала, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.

Отметка **«неудовлетворительно»** выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки при его изложении, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы.

7. Согласование рабочей программы

Соответствует учебному плану, утвержденному Ученым советом ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ, протокол от «29» 09 2022 г. № 7

Рабочая программа обсуждена и утверждена
на заседании кафедры технологии и товароведения пищевой продукции
протокол от « 5 » октябрь 2022 г. № 3

Заведующий кафедрой
(должность)


подпись

С.Л. Гаптар
ФИО

Председатель учебно-методического
совета
(должность)


подпись

М.Л. Кочнева
ФИО

Заместитель декана БТФ по УВР
очной и заочной формам обучения
(должность)


подпись

П.В. Белоусов
ФИО

Рабочая программа обсуждена и соответствует учебному плану, утвержденному
Ученым советом ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ, протокол от «___» _____ 20__ г.
№___

Изменений не требуется/изменения внесены в раздел(-ы): _____
нужное подчеркнуть

Председатель учебно-методического
совета (комиссии)
(должность)

подпись

ФИО

Рабочая программа обсуждена и соответствует учебному плану, утвержденному
Ученым советом ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ, протокол от «___» _____ 20__ г.
№___

Изменений не требуется/изменения внесены в раздел(-ы): _____
нужное подчеркнуть

Председатель учебно-методического
совета (комиссии)
(должность)

подпись

ФИО

АННОТАЦИЯ

**учебной дисциплины (модуля) Б1.В.04 Учет и отчетность на предприятиях
пищевой отрасли**

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Код и наименование направления подготовки

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единицы (144 часа).

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

Дисциплина Б1.В.04 Учет и отчетность на предприятиях пищевой отрасли в соответствии с требованиями ФГОС ВО и с учетом ПООП (при наличии) направлена на формирование следующих компетенций (УК, ОПК, ПК, ПСК, ПКО, ПКР, ПКВ):

- **ПК-2** Способен использовать современные достижения науки и техники для производства функциональных пищевых продуктов

Учебная деятельность состоит из лекций, практических работ, самостоятельной работы, контрольной работы.

Промежуточная форма контроля - экзамен.