Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»

УТВЕРЖДАЮ
Врио декана факультета технологии
и товароведения
Яровой М.Н. _____
«_21_» июня 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Б1.В.ДЭ.02.01 Учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

профиль подготовки
Менеджмент качества и безопасности продуктов питания животного происхождения

квалификация (степень) выпускника бакалавр

Квалификация выпускника бакалавр

Факультет технологии и товароведения

Кафедра товароведения и экспертизы товаров

Разработчик рабочей программы:
доцент кафедры товароведения и экспертизы товаров, кандидат технических наук
Василенко Ольга Александровна

Воронеж – 2022 г.

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденным приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 11 августа 2020 г. № 936 и зарегистрированным в Минюсте России 26 августа 2020 г., № 59460.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры товароведения и экспертизы товаров (протокол № 11 от 07 июня 2022 г.).

Заведующий кафедрой_____ Дерканосова Н.М.

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета технологии и товароведения (протокол № 10 от 21 июня 2022 г.).

Председатель методической комиссии _____ А.А. Колобаева

Рецензент – начальник отдела ООО «Русская олива», к.т.н. И.В. Поленов

1. Общая характеристика дисциплины

1.1. Цель дисциплины

Сформировать основы учета за-трат на производство, а также контроля за использованием материальных ресурсов и денежных средств

1.2. Задачи дисциплины

-изучить общие принципы учета затрат на производство, документирования фактов хозяйственной жизни;

- изучить основы ведения учета затрат на производство, обеспечению эффективного документооборота на предприятиях мясной и молочной промышленности, контролю за использованием материальных ресурсов и денежных средств.

1.3. Предмет дисциплины

Вопросы организации учета и контроля движения сырья и полуфабрикатов на предприятиях пищевой промышленности, перечня документов и механизмов документооборота в организации производства продуктов питания животного происхождения..

1.4. Место дисциплины в образовательной программе

Дисциплина относится к обязательной части Блока 1. Дисциплины (модули).

1.5. Взаимосвязь с другими дисциплинами

Дисциплина имеет связи со следующими дисциплинами обязательной части: Перспективные технологии в отрасли, и дисциплин части, формируемой участниками образовательных отношений Введению в технологию отрасли.

2. Планируемые результаты обучения

Компетенции		Индикатор достижения компетенции	
код	название	код	содержание
ПК-1	Способен составлять производственную документацию, организовывать работу структурного подразделения	З3	Сменные показатели производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		У 3	Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях
		Н5	Расчет нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного про-

			исхождения
ПК-3	Способен организовывать и проводить работы по обеспечению контроля качества производства продуктов животного происхождения, осуществлять мониторинг системы производственного контроля	З1	Методы технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения
		У4	Проводить стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания животного происхождения в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями
		Н2	Учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями

3. Объём дисциплины и виды работ

3.1. Очная форма обучения

Нет.

3.2. Заочная форма обучения

Показатели	Курс	Всего
	4	
Общая трудоёмкость, з.е./ч	3 / 108	3 / 108
Общая контактная работа, ч	10,15	10,15
Общая самостоятельная работа, ч	97,85	97,85
Контактная работа при проведении учебных занятий, в т.ч. (ч)	10,00	10,00
лекции	4	4,00
практические	6	6,00
Самостоятельная работа при проведении учебных занятий, ч	89,00	89,00
Контактная работа при проведении промежуточной аттестации обучающихся, в т.ч. (ч)	0,15	0,15
зачет	0,15	0,15
Самостоятельная работа при промежуточной аттестации, в т.ч. (ч)	8,85	8,85
подготовка к зачету	8,85	8,85

Форма промежуточной аттестации	зачет	зачет

4. Содержание дисциплины

4.1. Содержание дисциплины в разрезе разделов и подразделов

4.1.1 Основы организации и задачи производственного учета на предприятиях отрасли. Характеристика основных типов предприятий. Ассортимент выпускаемых продуктов и значение в питании населения. Задачи производственного учета на предприятии мясной, молочной и рыбной отрасли.

Структура и характеристика производства мясных, молочных и рыбных продуктов. Краткая характеристика производства. Основные виды сырья мясной, молочной и рыбной отрасли. Побочные продукты переработки сельскохозяйственных животных. Ассортимент выпускаемой продукции. Основные материалы и вспомогательное сырье в технологии мясных и молочных продуктов. Материальный баланс сырья и продуктов в производственном учете. Расчет сырья и продуктов переработки скота и птицы. Системы учета затрат на производственную деятельность

4.1.2 Производственный учет. Современные концепции производственного учета. Виды учета, приемы и способы ведения в условиях рыночной экономики. Производственный учет как важнейший элемент управления предприятием производственного учета в снабженческо-заготовительной деятельности. Организация заготовок сырья на мясоперерабатывающих предприятиях. Учет производственных запасов.

Производственный учет в молочной промышленности. Поступление и использование сырья в производстве. Готовая продукция. Возвратные отходы и продукция. Учет движения готовой продукции. Сопутствующая продукция из вторичного сырья.

Производственный учет в мясной промышленности. Колбасное производство. Консервное производство. Производство полуфабрикатов. Особенности учета мясных полуфабрикатов. Хранение мясного сырья на холодильнике.

4.1.3 Автоматизированные системы учета. Автоматизированные системы в организации учета и отчетности на предприятиях мясной промышленности. Теоретические основы создания автоматизированных систем учета и обработки информации. Организационная модель автоматизации мясоперерабатывающего предприятия. Модель автоматизированной системы учета товарно-материальных ценностей в технологических процессах. Краткая характеристика программных средств на рынке.

4.2. Распределение контактной и самостоятельной работы при подготовке к занятиям по подразделам

4.2.1. Очная форма обучения

Нет.

4.2.2. Заочная форма обучения

Разделы, подразделы дисциплины	Контактная работа			СР
	лекции	ЛЗ	ПЗ	
Раздел 1. Основы организации и задачи производственного	1		-	30

учета на предприятиях отрасли				
Раздел 2. Производственный учет	1		2	30
Раздел 3. Автоматизированные системы учета	2		4	37,85
Всего	**4**		**6**	**97,85**

4.3. Перечень тем и учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

№ п/п	Тема самостоятельной работы	Учебно-методическое обеспечение	Объём, ч форма обучения	
			очная	очная
Раздел 1. Основы организации и задачи производственного учета на предприятиях отрасли				
1	Основные типы предприятий молочной промышленности	Голубева, Л. В. Производственный учет и отчетность в молочной отрасли [Текст] : .— Москва : ГИОРД, 2010 .— 634 с. — Рекомендовано Учебно-методическим объединением вузов России по образованию в области технологии сырья и продуктов животного происхождения в качестве учебного пособия для студентов высших учебных заведений, обучаю-щихся по направлению 260300 «Технология сырья и продуктов животного происхождения» по специальности 260303 «Технология молока и молочных продуктов» .— 35 экз. — ISBN 978-5-98879-119-5 .— URL:http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=4897 (С.11-13)		30
		Итого по разделу 1		**30**
Раздел 2. Производственный учет				
1	Учет заготовок молочного сырья	Буянова, И. В. Технология молока и молочных продуктов. Производственный учет и отчетность в молочной отрасли : / Буянова И.В. — Москва : КемТИПП (Кемеровский технологический институт пищевой промышленности), 2014 .— "Рекомендовано Федеральным государ-ственным бюджетным образовательным учреждением высшего профес-сионального образования «Московский государственный университет пищевых производств» в качестве учебного пособия для студентовсвыс-ших учебных заведений, обучающихся по направлению подготовки 260200 «Продукты питания животного происхождения» Регистрацион-ный номер рецензии № 2632 от 05 декабря 2013 (МГУП им.		15

№ п/п	Тема самостоятельной работы	Учебно-методическое обеспечение	Объём, ч форма обучения	
			очная	очная
		И. Федоро-ва)" .— ISBN 978-5-89289-838-6 .— <URL:http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=60190>. (С.8-16)		
2	Виды производственного учета	Голубева, Л. В. Производственный учет и отчетность в молочной отрасли [Текст] : .— Москва : ГИОРД, 2010 .— 634 с. — Рекомендовано Учебно-методическим объединением вузов России по образованию в области технологии сырья и продуктов животного происходения в качестве учебного пособия для студентов высших учебных заведений, обучаю-щихся по направлению 260300 «Технология сырья и продуктов животного происхождения» по специальности 260303 «Технология молока и молочных продуктов» .— 35 экз. — ISBN 978-5-98879-119-5 .— URL:http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=4897 (С. 29-100)		15
		Итого по разделу 2		**30**
Раздел 3. Автоматизированные системы учета				
1	Автоматизированный системы учета товарно-материальных ценностей	Буянова, И. В. Технология молока и молочных продуктов. Производ-ственный учет и отчетность в молочной отрасли : / Буянова И.В. — Москва : КемТИПП (Кемеровский технологический институт пищевой промышленности), 2014 .— "Рекомендовано Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением высшего профессионального образования «Московский государственный университет пищевых производств» в качестве учебного пособия для студентовsвыс-ших учебных заведений, обучающихся по направлению подготовки 260200 «Продукты питания животного происхождения» Регистрацион-ный номер рецензии № 2632 от 05 декабря 2013 (МГУП им. И. Федоро-ва)" .— ISBN 978-5-89289-838-6 .— <URL:http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=60190>.(С.99-110)		37,85
		Итого по разделу 3		**37,85**
Всего				**97,85**

5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации и текущего контроля

5.1. Этапы формирования компетенций

Подраздел дисциплины	Компетенция	Индикатор достижения компетенции
Раздел 1. Основы организации и задачи производственного учета на предприятиях отрасли Раздел 2. Производственный учет	ПК-1	З3, У 3 ,Н5
	ПК-3	З1, У4, Н2
Раздел 3. Автоматизированные системы учета Раздел 1. Основы организации и задачи производственного учета на предприятиях отрасли	ПК-1	З3, У 3 ,Н5
	ПК-3	З1, У4, Н2
Раздел 2. Производственный учет	ПК-1	З3, У 3 ,Н5
	ПК-3	З1, У4, Н2

5.2. Шкалы и критерии оценивания достижения компетенций

5.2.1. Шкалы оценивания достижения компетенций

Вид оценки	Оценки	
Академическая оценка по 2-х балльной шкале (зачет)	Зачтено	Не зачтено

5.2.2. Критерии оценивания достижения компетенций

Критерии оценки тестов

Оценка, уровень достижения компетенций	Описание критериев
Отлично, высокий	Содержание правильных ответов в тесте не менее 90%
Хорошо, продвинутый	Содержание правильных ответов в тесте не менее 75%
Удовлетворительно, пороговый	Содержание правильных ответов в тесте не менее 50%
Неудовлетворительно, компетенция не освоена	Содержание правильных ответов в тесте менее 50%

Критерии оценки устного опроса

Оценка, уровень достижения компетенций	Описание критериев
Зачтено, высокий	Студент демонстрирует уверенное знание материала, четко выражает свою точку зрения по рассматриваемому вопросу, приводя соответствующие примеры
Зачтено, продвинутый	Студент демонстрирует уверенное знание материала, но допускает отдельные погрешности в ответе
Зачтено, пороговый	Студент демонстрирует существенные пробелы в знаниях материала, допускает ошибки в ответах
Незачтено, компетенция не освоена	Студент демонстрирует незнание материала, допускает грубые ошибки в ответах

Критерии оценки решения задач

Оценка, уровень достижения компетенций	Описание критериев
Зачтено, высокий	Студент уверенно знает методику и алгоритм решения задачи, не допускает ошибок при ее выполнении
Зачтено, продвинутый	Студент в целом знает методику и алгоритм решения задачи, не допускает грубых ошибок при ее выполнении
Зачтено, пороговый	Студент в целом знает методику и алгоритм решения задачи, допускает ошибки при ее выполнении, но способен исправить их при помощи преподавателя
Незачтено, компетенция не освоена	Студент не знает методику и алгоритм решения задачи, допускает грубые ошибки при ее выполнении, не способен исправить их при помощи преподавателя

5.3. Материалы для оценки достижения компетенций

5.3.1. Оценочные материалы промежуточной аттестации

5.3.1.1. Вопросы к экзамену

.

нет

5.3.1.2. Задачи к экзамену

нет

5.3.1.3 Вопросы к зачету с оценкой

Не предусмотрен.

5.3.1.4. Вопросы к зачету

№	Содержание	Компетенция	ИДК
1	1. Дайте характеристику предприятий мясной и молочной отрасли. 2. Перечислите ассортимент продукции, выпускаемой мясной и молочной отраслью.	ПК-1	33
		ПК-3	31
2	3. В чем сущность и задачи производственного учета? 4. Назовите принципы организации производственного учета, применяемые на предприятиях мясной и молочной отрасли.	ПК-1	33
		ПК-3	31
3	5. Дайте характеристику предприятий, входящих в состав мясо- и молкомбината.	ПК-1	33
4	6. Дайте характеристику организационной структуре мясо- и молкомбината.	ПК-3	31
5	7. Дайте понятие материального баланса сырья и продуктов. Каковы его основные составляющие?	ПК-1	33
6	8. Как произвести расчет сырья и продуктов по цехам?	ПК-3	31
7	9. От чего зависят и как рассчитываются массовые выходы основного сырья и вто-ричных продуктов переработки?	ПК-1	33
8	10. Как рассчитать массу готовых субпродуктов I и 11 категорий?	ПК-3	31
10	11. Составьте материальный баланс производства топленых жиров.	ПК-1	33

11	12. Как ведут расчет расхода вспомогательного сырья и материалов?	ПК-3	З1
12	13. Составьте материальный баланс производства.	ПК-1	З3
13	14. Охарактеризуйте технологические связи холодильника мясокомбината.	ПК-3	З1
14	15. Что относят к основному и вспомогательному сырью мясоперерабатывающего и молокоперерабатывающего-производства?	ПК-1	З3
15	16. Приведите ассортимент производства полуфабрикатов. Укажите основные поте-ри и точки контроля.	ПК-3	З1
16	17. Что можно определить на основе анализа материального баланса производства?	ПК-1	З3
17	18. Что такое норма и нормативы? Какое значение в учете сырья и продуктов они имеют?	ПК-3	З1
18	19. Приведите схему нормативной калькуляции и накопления затрат. Раскройте по-нятие передела и незавершенного производства в технологии мясных и молочных продуктов.	ПК-1	З3
19	Из чего складываются потери при транспортировке сырья и продуктов?	ПК-3	З1

5.3.1.5. Перечень тем курсовых проектов (работ)

Не предусмотрен.

5.3.1.6. Вопросы к защите курсовой работы

Не предусмотрен.

5.3.2. Оценочные материалы текущего контроля

5.3.2.1. Вопросы тестов

№	Содержание	Компетенция	ИДК
1	Стандарт – документ, в котором в целях …. многократного использования устанавливаются характеристики продукции - *добровольного;* - обязательного; - предполагаемого; - целевого.	ПК-1	З3
2	…….– нормативный документ, представляющий систематизированный свод наименований и кодов классификационных группировок и (или) объектов классификации - *классификатор;* - товарная номенклатура; - промышленный ассортимент; - торговый ассортимент	ПК-3	З1
3	В зависимости от сферы действия различают стандарты разного статуса или категории: - *международный стандарт;*	ПК-1	З3

	- отраслевой стандарт; - *национальный стандарт;* - *стандарты организаций.*		
4	Технический регламент – документ, который устанавливает … для применения и исполнения требования к продукции - добровольные; - *обязательные;* - предполагаемые; - целевые.	ПК-3	З1
5	К документам в области стандартизации, используемым на территории Российской Федерации, относятся: - *национальные стандарты;* - *стандарты организаций*; - отраслевые стандарты; - *технические условия.*	ПК-1	З3
6	…….– нормативный документ, устанавливающий обязательные для применения организационно-методические положения, которые дополняют или конкретизируют отдельные положения основополагающих стандартов и определяют порядок и методы выполнения работ по стандартизации. - *правила (нормы) по стандартизации;* - стандарты на методы контроля; - рекомендации по стандартизации; - кодекс установившейся практики	ПК-3	З1
7	Порядок разработки, утверждения, учета, изменения и отмены стандартов организаций устанавливаются - национальным стандартом; - правилами стандартизации; - *организацией самостоятельно;* - технический комитет по стандартизации	ПК-1	З3
8	….. – документ, который устанавливает обязательные для применения и исполнения требования к продукции - национальный стандарт; - технические условия; - международный стандарт; *-технический регламент.*	ПК-3	З1

9	Производственный учет – это: *1.подсистема финансового учета, направленная на изыскание резервов повышения эффективности финансово-хозяйственной деятельности* 2.особый вид учета, направленный на снижение бремени налогообложения 3.основа бухгалтерского управленческого учета, которая накапливает информацию об издержках производства, анализирует причины их роста в сравнении с предыдущими периодами, сметами или прогнозами, выявляет возможные резервы экономии	ПК-1	З3
10	Предметом управленческого учета является: 1.отчетность организации, передаваемая внешним пользователям информации 2.коммерческая деятельность организации с целью оптимизации налогообложения *3.производственная и сбытовая деятельность, а также налогообложение* 4.производственная, коммерческо-сбытовая и инвестиционная деятельность организации и ее структурных подразделений в процессе всего цикла управления	ПК-3	З1
11	Производственный учет является: *1.составной частью финансового учета* 2.составной частью управленческого учета 3.составной частью налогового учета 4.системой информации о затратах организации	ПК-1	З3
12	Потребителями информации управленческого учета являются: *1.менеджеры организации* 2.налоговая инспекция 3.кредитные организации при выдаче предприятию кредитов 4.внутренние и внешние пользователи информации	ПК-3	З1
13	Историческими предшественниками управленческого учета являются: 1.оперативный учет 2.статистический учет 3.налоговый учет *4.калькуляционный и производственный учет*	ПК-1	З3
14	Процесс производства — это совокупность операций, связанных с: 1.заготовлением предметов труда *2.производством продукции, работ и услуг* 3.заготовлением средств труда	ПК-3	З1

	4.продажей продукции, работ и услуг		
15	В бухгалтерском учете производственные расходы группируются: 1.по элементам *2.по статьям* 3.по элементам и статьям	ПК-1	З3
16	.Калькуляция — это: 1.способ исчисления доходности продаж 2.способ исчисления рентабельности основных производственных фондов 3.способ распределения дивидендов между акционерами *4.способ исчисления себестоимости единицы продукции, работ и услуг*	ПК-3	З1
17	Полуфабрикаты — это: 1.материальные ценности, не законченные технологической обработкой 2.*материальные ценности, предназначенные для дальнейшей обработки на том же предприятии* 3.материальные ценности, не дошедшие до полной готовности, но предназначенные для реализации сторонним организациям и лицам	ПК-1	З3
18	По отношению к объему производства и продаж затраты подразделяются на: 1.постоянные и переменные 2.прямые и косвенные *3.основные и накладные* 4.продукт и периодические	ПК-3	З1
19	Продукция называется готовой при: 1.*окончании производственного цикла в соответствии с технологическим режимом ее изготовления* 2.приемке продукции в соответствии с установленными техническими параметрами и другими стандартами, используемыми в организации 3.документальном оформлении и сдаче продукции на склад 4.выполнении всех вышеперечисленных условий	ПК-1	З3
20	При превышении плановой себестоимости продукции (работ, услуг) над фактической списание калькуляционной разницы осуществляется методом 1.дополнительной записи 2.красного стержня *3.корректурным*	ПК-3	З1
21	Документированная информация системы менеджмента качества необходима: - для выполнения требований ГОСТ Р ИСО 9001-2015; - *обеспечения результативности системы ме-*	ПК-1	З3

	неджмента качества; - реализации принципов стандартизации в организации; - повышения конкурентоспособности организации.		
22	При создании и актуализации документированной информации организация должна соответствующим образом обеспечить: - *идентификацию и описание (название, дата, автор, ссылочный номер);* - *формат и носитель;* - *анализ и одобрение с точки зрения пригодности и адекватности;* - анализ на соответствие требованиям к формату стандарта организации.	ПК-3	З1
23	Стандарты организации могут разрабатываться: - *на применяемые в данной организации продукцию, процессы;* - *оказываемые в ней услуги;* - *документированные процедуры систем менеджмента качества;* - продукцию, поставляемую данной организацией на внутренний и внешний рынок.	ПК-1	З3
24	Стандарты организации утверждает: - *приказом руководитель организации;* - *личной подписью на титульном листе руководитель организации;* - председатель технического комитета по стандартизации; - руководитель проектного технического комитета по стандартизации	ПК-3	З1

5.3.2.2. Вопросы для устного опроса

№	Содержание	Компетенция	ИДК
1	Сформулируйте задачи, которые решают автоматизированные информационные технологии.	ПК-1	З3
2	Как организована служба информационного обеспечения на предприятиях мяс-ной и молочной отрасли?	ПК-3	З1
3	Расскажите об организации информационных уровней и потоках движения ин-формации между ними.	ПК-1	З3
4	Дайте характеристику модели автоматизированной системы учета товарно-материальных ценностей в технологических процессах.	ПК-3	З1
5	Дайте характеристику программных средств на рынке программ по учету пище-вых продуктов.	ПК-1	З3
6	Дайте характеристику основным способам создания автоматизированных систем учета на предприятиях мясной и молочной отрасли.	ПК-3	З1
7	Цель учета и отчетности на складе готовой продукции.	ПК-1	З3
8	Виды потерь материальных ценностей на складе готовой продукции. Правила списания недостачи.	ПК-3	З1

9	Какие можно предусмотреть организационно-управленческие решения по материалам инвентаризации на складе?	ПК-1	З3
10	Какие условия должны соблюдаться на складе готовой продукции для обеспечения сохранности продукции	ПК-3	З1
11	Нормы расхода вторичного молочного сырья на выпуск нежирной молочной продукции и при реализации сырья.	ПК-1	З3
12	Основы производственного учета.	ПК-3	З1
13	Нормативный метод учета по рапортам. Движение сырья.	ПК-1	З3
14	Нормы потерь по основным и дополнительным операциям при выработке молочных продуктов (на примере сливок, сметаны, кисломолочных напитков).	ПК-3	З1
15	Цель учета и отчетности на складе готовой продукции.	ПК-1	З3
16	Дать определение показателю «выход готового продукта» (теоретический, нормативный, фактический).	ПК-3	З1
17	Сущность и понятие «степень перехода» составных частей молока при выработке молочных продуктов.	ПК-1	З3

5.3.2.3. Задачи для проверки умений и навыков

№	Содержание	Компетенция	ИДК
1	1 .Партия говядины второй категории замораживалась в морозильной камере. Масса мяса, выгруженного из камеры, составила 982 килограмма. Норма усушки при замораживании парного мяса установлена 1,85%. Определить массу продукта, загруженного в морозильную камеру.	ПК-1	У 3, Н5
2	2. Колбаса полукопченая, изготовленная в пределах области, хранилась на холодильнике в течение 21 суток при температуре от -7 до -9 °С. Нормы усушки установлены в размере (в процентах): за 15 суток хранения — 1,6, а за 30 суток —1,8. Определить норму усушки за 6 суток и 21 сутки хранения	ПК-2	У2, Н2
3	3. На холодильнике на начало июля остаток говядины второй категории охлажден-ной (за вычетом норм усушки, начисленной в предыдущем месяце) составлял 4000 кг. За июль на холодильник поступило говядины второй категории парной и остывшей 250 000 кг, в том числе из ЦППС с температурой от 35 °С и выше — 90 000 кг; с другого предприятия — с температурой от 4,1 до 6 °С-50 000 кг, от 12,1 до 18 "С- 110000 кило-граммов. Говядина, охлажденная в количестве 50000 кг, направлена на замораживание. В течение месяца было реализовано говядины охлажденной 179000 килограммов. Определить усушку говядины второй категории при охлаждении и доохлаждении до температуры 4 °С Норма на охлаждение парного мяса — 1,75 %, Определить усушку на доохлаждение говядины второй категории, поступившей с температурой: - от 4,1 до 6°С (норма на доохлаждение составляет 10% от нормы на охлаждение парного мяса —	ПК-2	У2, Н2

	1,75) - от 12,1 до 18 "С (норма на доохлаждение составляет 35 % от нормы на охлаждение — 1,75) Определить всего усушки при охлаждении и доохлаждении мяса. Определить усушку по норме при хранении охлажденной говядины второй категории, поступившей: - с температурой от 4,1 до 6°С, норма усушки за 4 суток 0,69 - с температурой от 12,1 до 18,0 "С при норме усушки за сутки 0,63 - с температурой 35 °С и выше при норме усушки за сутки 0,63 Рассчитать всего усушки при охлаждении, доохлаждении и хранении в охлажденном состоянии за июль.		
4	4. Пересчет значения фактической массы нетто молока-сырья в значения условной массы нетто по базисной общероссийской норме массовой доли жира (3,4%): Кмб=(Кпр ·Жф) /3,4 где Кпр – фактическое значение массы нетто продукта, кг; Жф – фактическое значение массовой доли жира продукта, %; 3,4 – российский показатель базисной массовой доли жира продукта Задание. На предприятие поступило молоко-сырье – 2100 кг с массовой долей жира 3,7%, с массовой долей белка – 3,3% и сливки – 430 кг с массовой долей жира 28%. Определить условное значение массы нетто молока и сливок в пересчете на жир и белок – базисные; пересчитать сливки на массовую долю жира – 10%.	ПК-2	У2, Н2
5	5. В октябре месяце на складе предприятия провели инвентаризацию материальных ценностей. В процессе инвентаризации была выявлена недостача материалов на сумму 34200 руб. Требуется отразить на счетах бухгалтерского учета недостачу материальных ценностей. 6. Колбасный цех Бобровского мясокомбината выпускает и продает полукопчен-ную колбасу «Одесская». Планируемый объем продаж за месяц составляет 5000 кг. Колбасное изделие продается по цене 100 руб. за 1 кг. При этом, переменные затраты на еди-ницу изделия составляют 60 руб., постоянные затраты – 150000 руб. Требуется опреде-лить сумму ожидаемой прибыли и рентабельность производства		

5.3.2.4. Перечень тем рефератов, контрольных, расчетно-графических работ

Не предусмотрены.

5.3.2.5. Вопросы для контрольной (расчетно-графической) работы

Не предусмотрены.

5.4. Система оценивания достижения компетенций

5.4.1. Оценка достижения компетенций в ходе промежуточной аттестации

ПК-1 Способен составлять производственную документацию, организовывать работу структурного подразделения					
Индикаторы достижения компетенции ПК-2		Номера вопросов и задач			
Код	Содержание	вопросы к экзамену	задачи к экзамену	вопросы к зачету	вопросы по курсовому проекту (работе)
З3	Сменные показатели производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях		-	1-8,10-17	-
У 3	Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях		-	-	-
Н5	Расчет нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения		-	3,5,8	-
ПК-3 Способен организовывать и проводить работы по обеспечению контроля качества производства продуктов животного происхождения, осуществлять мониторинг системы производственного контроля					
Индикаторы достижения компетенции ПК-2		Номера вопросов и задач			
Код	Содержание	вопросы к экзамену	задачи к экзамену	вопросы к зачету	вопросы по курсовому проекту (работе)
З1	Методы технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения		-	1-8,10-19	-
У4	Проводить стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания животного происхождения в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями		-	-	-
Н2	Учет сырья и готовой продукции на базе		-	3,5,8	-

	стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями				

5.4.2. Оценка достижения компетенций в ходе текущего контроля

ПК-1 Способен составлять производственную документацию, организовывать работу структурного подразделения				
Индикаторы достижения компетенции ПК-1		Номера вопросов и задач		
Код	Содержание	вопросы тестов	вопросы устного опроса	задачи для проверки умений и навыков
З3	Сменные показатели производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	1-24	1-12	-
У 3	Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях	-	-	1-5
Н5	Расчет нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	-	-	1-5
ПК-3 Способен организовывать и проводить работы по обеспечению контроля качества производства продуктов животного происхождения, осуществлять мониторинг системы производственного контроля				
Индикаторы достижения компетенции ПК-2		Номера вопросов и задач		
Код	Содержание	вопросы тестов	вопросы устного опроса	задачи для проверки умений и навыков
З1	Методы технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения	1-24	1-12	-
У4	Проводить стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания животного происхождения в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологиче-	-	-	1-5

	скими инструкциями			
Н2	Учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями	-	-	1-5

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Рекомендуемая литература

№	Библиографическое описание	Тип издания	Вид учебной литературы
	Голубева, Л. В. Производственный учет и отчетность в молочной отрасли [Текст] : .— Москва : ГИОРД, 2010 .— 634 с. — Рекомендовано Учебно-методическим объединением вузов России по образованию в области технологии сырья и продуктов животного происхождения в качестве учебного пособия для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению 260300 «Технология сырья и продуктов животного происхождения» по специальности 260303 «Технология молока и молочных продуктов» .— 35 экз. — ISBN 978-5-98879-119-5 .— <URL:http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=4897>.	учебное	Основное
	Буянова, И. В. Технология молока и молочных продуктов. Производственный учет и отчетность в молочной отрасли : / Буянова И.В. — Москва : КемТИПП (Кемеровский технологический институт пищевой промышленности), 2014 .— "Рекомендовано Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением высшего профессионального образования «Московский государственный университет пищевых производств» в качестве учебного пособия для студентовсвысших учебных заведений, обучающихся по направлению подготовки 260200 «Продукты питания животного происхождения» Регистрационный номер рецензии № 2632 от 05 декабря 2013 (МГУП им. И. Федорова)" .— ISBN 978-5-89289-838-6 .— <URL:http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=60190>.	учебное	Основное
	Буянова, И. В. Производственный учет и отчетность в молочной промышленности [электронный ресурс] : / Буянова И.В., Рудась П.Г. — Москва : КемТИПП (Кемеровский технологический институт пищевой промышленности), 2009 .— ISBN 978-5-89289-530-9 .— <URL:http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=4686>.	учебное	Основное
	Кодекс/Техэксперт [Электронный ресурс]: профессиональная информационно-справочная система / Информационно-правовой консорциум "Кодекс", ООО "Ин-	Учебное	Дополнительно

	формационно-Технологический Партнер" - Санкт-Петербург: Б.и., 2016		
	Потипаева, Н. Н. Технология мяса и мясных продуктов. Производственный учет и отчетность [Электронный ресурс] / Потипаева Н. Н.,Патракова И. С.,Серегин С. А., : КемГУ, 2013 .— 34 с. — Книга из коллекции КемГУ - Технологии пищевых производств .— <URL:http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=45638>.	Учебное	Дополнительно
	Кодекс/Техэксперт [Электронный ресурс]: профессиональная информационно-справочная система / Информационно-правовой консорциум "Кодекс", ООО "Информационно-Технологический Партнер" - Санкт-Петербург: Б.и., 2016	Учебное	Дополнительно
	Дерканосова Н.М. Методические указания для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Основы документооборота и отчетности на предприятиях отрасли»/ Н.М. Дерканосова, С.А. Шеламова. – Воро-неж. – ВГАУ, 2019. – 11 с.	Методическое	
	Пищевая промышленность: Ежемесячный теоретический и научно- практический журнал - Москва: Пищевая промышленность, 1994-	Периодическое	
	Стандарты и качество: международное периодическое издание для профессионалов стандартизации и управления качеством / учредитель : ООО РИА "Стандарты и качество" - Москва: Стандарты и качество, 1968-	Периодическое	
	Технологии и товароведение сельскохозяйственной продукции: [журнал] / учредитель : ФГБОУ ВО "Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I" - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2013-	Периодическое	
	Товаровед продовольственных товаров: ежемесячный журнал / учредитель : ООО "Издательский дом "Панорама" - Москва: Индепендент Масс Медиа, 2006-	Периодическое	
	Хранение и переработка сельхозсырья: теоретический журнал / учредитель : ООО Издательство "Пищевая промышленность" - Москва: Пищевая промышленность, 1993-	Периодическое	

6.2. Ресурсы сети Интернет

6.2.1. Электронные библиотечные системы

№	Название	Размещение
1	Лань	https://e.lanbook.com
2	ZNANIUM.COM	http://znanium.com/
3	ЮРАЙТ	http://www.biblio-online.ru/
4	IPRbooks	http://www.iprbookshop.ru/
5	E-library	https://elibrary.ru/
6	Электронная библиотека ВГАУ	http://library.vsau.ru/

6.2.2. Профессиональные базы данных и информационные системы

№	Название	Размещение
1	Справочная правовая система Гарант	http://www.consultant.ru/
2	Справочная правовая система Консультант Плюс	http://ivo.garant.ru
3	Профессиональные справочные системы «Кодекс»	https://техэксперт.сайт/sistema-kodeks

6.2.3. Сайты и информационные порталы

Не предусмотрены.

7. Материально-техническое и программное обеспечение дисциплины

7.1. Помещения для ведения образовательного процесса и оборудование

7.1.1. Для контактной работы

№ уч. корп.	№ ауд.	Статус аудитории	Перечень оборудования
1		Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа	Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия
1		Учебная аудитория для проведения занятий практического типа	Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, Adobe Reader / DjVu Reader, eLearning server
1	250	Учебная аудитория для проведения занятий практического типа	Лаборатория: комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: рефрактометр, приборы для определения влажности, pH-метры, сахариметр, фотоколориметр, белизномер, центрифуга, весы, шкафы вытяжные, сушильный шкаф, приборы Журавлева, комплекс Эксперт006, прибор ИДК, набор стеклянной посуды и реактивов, учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации
1		Учебная аудитория для проведения занятий практического типа	Лаборатория: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, лабораторное оборудование: стерилизатор, воздушные термостаты; сушильный шкаф; микроскопы, весы, лабораторная посуда, реактивы
1	115, 116, 120,	Учебная аудитория для проведения занятий практического типа	Аудитории для практических занятий №115 «Компьютерный класс»: компьютеры, столы, стулья Аудитории для практических занятий №116 «Компьютерный класс»: компьютеры, столы, стулья Аудитории для практических занятий №120

			«Компьютерный класс»: компьютеры, столы, стулья
1		Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций	Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, интерактивная доска, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, Adobe Reader / DjVu Reader, eLearning server
1	117, 118	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования	Мебель для хранения учебного оборудования, специализированное оборудование для ремонта компьютеров
1	165а	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования	Мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, учебно-наглядные пособия

7.1.2. Для самостоятельной работы

№ уч. корп.	№ ауд.	Название аудитории	Перечень оборудования
1	232а	Учебная аудитория для самостоятельной работы	Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, Adobe Reader / DjVu Reader, eLearning server
1	115, 116, 119 (с 16 до 20 ч)	Учебная аудитория для самостоятельной работы	Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, Adobe Reader / DjVu Reader, eLearning server

7.2. Программное обеспечение

7.2.1. Программное обеспечение общего назначения

№	Название	Размещение
1	Операционные системы MS Windows /Linux /Ред ОС	ПК в локальной сети ВГАУ
2	Пакеты офисных приложений MS Office / OpenOffice/LibreOffice	ПК в локальной сети ВГАУ
3	Программы для просмотра файлов Adobe Reader / DjVu Reader	ПК в локальной сети ВГАУ
4	Браузеры Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Microsoft Edge	ПК в локальной сети ВГАУ

5	Антивирусная программа DrWeb ES	ПК в локальной сети ВГАУ
6	Программа-архиватор 7-Zip	ПК в локальной сети ВГАУ
7	Мультимедиа проигрыватель MediaPlayer Classic	ПК в локальной сети ВГАУ
8	Платформа онлайн-обучения eLearning server	ПК в локальной сети ВГАУ
9	Система компьютерного тестирования AST Test	ПК в локальной сети ВГАУ

7.2.2. Специализированное программное обеспечение

Не предусмотрено.

8. Междисциплинарные связи

Протокол
согласования рабочей программы с другими дисциплинами

Дисциплина, с которой необходимо согласование	Кафедра, на которой преподается дисциплина	ФИО заведующего кафедрой
Введение в технологию отрасли	Товароведения и экспертизы товаров	Дерканосова Н.М.
Перспективные технологии	Товароведения и экспертизы товаров	Дерканосова Н.М.

Приложение 1
Лист периодических проверок рабочей программы
и информация о внесенных изменениях

Должностное лицо, проводившее проверку: Ф.И.О., должность	Дата	Потребность в корректировке указанием соответствующих разделов рабочей программы	Информация о внесенных изменениях
Колобаева А.А., председатель методической комиссии ФТТ	20.06.2023	Нет Рабочая программа актуализирована для 2023-2024 учебного года	нет
Колобаева А.А., председатель методической комиссии ФТТ	протокол метокомиссии № 10 от 18.06.2024	Нет Рабочая программа актуализирована для 2024-2025 учебного года	нет
Колобаева А.А., председатель методической комиссии ФТТ	протокол метокомиссии № 10 от 24.06.2025	Нет Рабочая программа актуализирована для 2025-2026 учебного года	нет