

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Дмитриев Николай Николаевич  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 17.06.2022 09:45:38  
Уникальный программный ключ:  
f7c6227919e4cdbfb4d1d81918561a1fd

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**ИРКУТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**  
**имени А.А. ЕЖЕВСКОГО**

Факультет биотехнологии и ветеринарной медицины  
Кафедра Технологии производства и переработки сельскохозяйственной  
продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы

Утверждаю

декан факультета  
О.П. Ильина   
«31» мая 2019г

Рабочая программа дисциплины

«Производственный учет и отчетность»

Направление подготовки (специальность) 35.03.07 Технология производства и  
переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) Технология хранения и переработки продукции  
животноводства

(уровень бакалавриат)

Форма обучения: очная, заочная  
2 курс, 3 семестр /3 курс

## **1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

Цель освоения дисциплины: освоения будущим специалистами знаний в организации входного, операционного и приемочного контроля, учета и использования сырья на производстве.

Основные задачи освоения дисциплины:

- изучить организацию входного контроля качества сырья, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и качества готовой продукции;
- освоить правила заполнения форм установленной отчетности;
- контролировать ход технологических процессов на всех стадиях изготовления продукции;

## **2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Дисциплина «Производственный учет и отчетность» находится в части, Блока 1 учебного плана по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Дисциплина изучается в 3 семестре.

## **3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ)**

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций:

Код компетенции	Результаты освоения ОП	Индикаторы компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
<b>Тип задач профессиональной деятельности: производственно-технологический</b>			
<b>ОПК- 2</b>	Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	ИД-1 <sub>ОПК-2</sub> Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	<b>Знать:</b> - правила заполнения форм установленной отчетности, структуру и перечень производственной документации; <b>Уметь:</b> - контролировать ход технологических процессов на всех стадиях производства сельскохозяйственной продукции; <b>Владеть:</b> - технологическими инструкциями по производству продукции сельскохозяйственной продукции;

#### **4. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

Обучение по дисциплине лиц, относящихся к категории инвалидов, и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

В случае возникновения необходимости обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья в Университете предусматривается создание специальных условий, включающих в себя использование специальных образовательных программ, методов воспитания, дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания Университета и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При получении высшего образования обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

С учетом особых потребностей обучающимся с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

## 5. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е. - 108 часов

### 5.1. Объем дисциплины и виды учебной работы:

#### 5.1.1. Очная форма обучения: Семестр – 3 вид отчетности – экзамен (3 семестр).

Вид учебной работы	Объем часов / зачетных единиц	Объем часов / зачетных единиц	Объем часов / зачетных единиц
	всего	3 семестр	
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	<b>108/3</b>	<b>108/3</b>	
<b>Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)</b>	<b>44</b>	<b>44</b>	
в том числе:			
Лекции (Л)	22	22	
Семинарские занятия (СЗ)	22	22	
Лабораторные работы (ЛР)	-	-	
<b>Самостоятельная работа:</b>	<b>28</b>	<b>28</b>	
Курсовой проект (КП) <sup>1</sup>	-	-	
Курсовая работа (КР) <sup>2</sup>	-	-	
Расчетно-графическая работа (РГР)	-	-	
Реферат (Р)	8	8	
Эссе (Э)	-	-	
Контрольная работа	10	10	
Самостоятельное изучение разделов	-	-	
Самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам, рубежному контролю и т.д.)	10	10	
Подготовка и сдача экзамена <sup>2</sup>	<b>36</b>	<b>36</b>	
Подготовка и сдача зачета	-	-	

#### 5.1.2. Заочная форма обучения: Курс – 3 вид отчетности, экзамен, 3 курс – экзамен.

<sup>1</sup> На курсовой проект (работу) выделяется не менее одной зачётной единицы трудоёмкости (36 часов)

<sup>2</sup> На экзамен по дисциплине выделяется одна зачётная единица (36 часов)

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов / зачетных единиц</b>	<b>Объем часов / зачетных единиц</b>
	всего	3 курс
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	<b>108/3</b>	<b>108/3</b>
<b>Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)</b>	<b>14</b>	<b>14</b>
в том числе:		
Лекции (Л)	4	4
Семинарские занятия (СЗ)	10	10
Лабораторные работы (ЛР)	-	-
<b>Самостоятельная работа:</b>	<b>58</b>	<b>58</b>
Курсовой проект (КП) <sup>3</sup>	-	-
Курсовая работа (КР) <sup>4</sup>	-	-
Расчетно-графическая работа (РГР)	-	-
Реферат (Р)	-	-
Эссе (Э)	-	-
Контрольная работа	-	-
Самостоятельное изучение разделов		
Самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам, рубежному контролю и т.д.)		
Подготовка и сдача экзамена <sup>2</sup>	<b>36</b>	<b>36</b>
Подготовка и сдача зачета	-	-

<sup>3</sup> На курсовой проект (работу) выделяется не менее одной зачётной единицы трудоёмкости (36 часов)

<sup>4</sup> На экзамен по дисциплине выделяется одна зачётная единица (36 часов)

## 6. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 6.1 Содержание дисциплины, структурированное по темам с указанием отведенного на них количества часов и видов учебных занятий:

#### 6.1.1 Очная форма обучения:

№ п/п	Раздел, тема, содержание дисциплины	Виды учебных занятий, включая самостоятельную и трудоемкость (в часах)				Формы текущей, промежуточной аттестации
		Лекции	Практ (семинары)	лаборат.ра	самост.раб ота (СРС)	
1	2	3	4	5	6	7
<b>3 семестр</b>						
1.	Тема 1 «Основы организации и задачи производственного учета на предприятиях мясной и молочной отрасли»»	2	2	-	4	Устный опрос (собеседование) Аудиторная контрольная работа
2.	Тема 2 «Структура и характеристика производства мясных и молочных продуктов»	2	8	-	6	Устный опрос (собеседование)
3.	Тема 3 «Организация производственного учета на предприятиях мясной отрасли»	4	8	-	6	Устный опрос (собеседование)
4.	Тема 4 «Производственный учет в молочной промышленности»	4	8	-	6	Аудиторная контрольная работа
5.	Тема 5 «Особенности учета и отчетности отдельных производств»	2	6	-	6	Устный опрос (собеседование)
	<b>Экзамен</b>					<b>36</b>
	<b>Итого за 3 семестр</b>	<b>14</b>	<b>30</b>	<b>-</b>	<b>28</b>	
	<b>Итого по дисциплине</b>	<b>14</b>	<b>30</b>	<b>-</b>	<b>28</b>	<b>36</b>
				<b>108</b>		

#### 6.1.2 Заочная форма обучения:

№ п/п	Раздел, тема, содержание дисциплины	Виды учебных занятий, включая самостоятельную и трудоемкость (в часах)				Формы текущей, промежуточной аттестации
		Лекции	Практ (семинары)	лаборат.ра	самост.раб ота (СРС)	
1	2	3	4	5	6	7

3 курс						
1.	Тема 1 «Основы организации и задачи производственного учета на предприятиях мясной и молочной отрасли»	-	2	-	10	Выполнение контрольной работы
2.	Тема 2 «Структура и характеристика производства мясных и молочных продуктов»	2	2	-	10	
3.	Тема 3 «Организация производственного учета на предприятиях мясной отрасли»	-	2	-	14	Экзамен
4.	Тема 4 «Производственный учет в молочной промышленности»	2	2	-	14	
5.	Тема 5 «Особенности учета и отчетности отдельных производств»	-	2	-	10	
<b>Экзамен</b>						<b>36</b>
<b>Итого за 3 курс</b>		<b>4</b>	<b>10</b>	<b>-</b>	<b>58</b>	<b>36</b>
<b>Итого по дисциплине</b>		<b>4</b>	<b>10</b>	<b>-</b>	<b>58</b>	<b>36</b>
<b>108</b>						

## 7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 7.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины<sup>5</sup>:

#### 7.1.1. Основная литература:

1. Голубева Л. В. Практикум по технологии молока и молочных продуктов. Технология цельномолочных продуктов [Текст]: учебное пособие / Голубева Л. В., Богатова О. В., Догарева Н. Г. - Санкт-Петербург: Лань, 2019. - 380 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/119288> –
2. Гаврилова. Технология молока и молочных продуктов: традиции и инновации [Электронный учебник] : [учебник] / Щетинин М.П., Гаврилова Н.Б.. - Москва: КолосС, 2012. - 541 с.- (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений)
3. Голубева Л.В.. Практикум по технологии молока и молочных продуктов. Технология цельномолочных продуктов : учеб. пособие для вузов / Л. В. Голубева, О. В. Богатова, Н. Г. Догарева. - СПб.: Лань, 2012. - 378 с.- (Учебники для вузов. Специальная литература)

#### 7.1.2. Дополнительная литература:

4. Технология производства и переработки животноводческой продукции [Текст] : учеб. пособие для вузов / Н. Г. Макарецв [и др.] ; под ред. Н. Г. Макарецва. - 2-е изд., стер. - М. : Манускрипт, 2005. - 686 с. - (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений). - ISBN 5-94627-037
5. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства [Текст] : учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению 111100 - "Зоотехния" :

<sup>5</sup>В рабочие программы вносятся литература из электронного каталога книгообеспеченности по ОП

допущено УМО / Л. Ю. Киселев [и др.] ; под ред. Л. Ю. Киселева. - СПб. : Лань, 2013. - 447 с. : ил. ; 24 см. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - Библиогр.: с. 442-444. - ISBN 978-5-8114-1364-5 : 1200.10 р., 1320.11 р.

6. Бредихин С.А.. Технология и техника переработки молока / С. А. Бредихин, Ю. В. Космодемьянский, В. Н. Юрин. - М.: Колос, 2001. - 399 с
7. Производство и переработка говядины [Текст]:учеб. пособие для вузов по спец. 110305 "Технология с.-х. пр-ва" : допущено Учеб.-метод. об-нием/А. Н. Негреева [и др.]. - М.: Колос, 2007. - 199 с.
8. Производство и переработка свинины [Текст]:учеб. пособие для вузов : допущено учеб.-метод. об-нием/А. Н. Негреева [и др.]. - М.: Колос, 2008. - 167 с. -

### 7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины:

1. Электронный каталог библиотеки ИрГАУ
2. ЭБС издательства Лань (тематические пакеты):ветеринария и сельское хозяйство издательств Лань, НГАУ, СтГАУ <http://www.e.lanbook.com/>
3. ЭБС «AgriLib» Базовая версия <http://www.ebs.rgazu.ru>
4. «Национальный цифровой ресурс «Рукопт»: коллекция «Базовый массив» <http://ckbib.ru/>
5. КонсультантПлюс: Российское законодательство (версия Проф); Иркутская область; Финансовые и кадровые консультации <http://www.consultant.ru>
6. Кодекс/Техэксперт <http://www.kodeks.ru/>

### 7.3. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

№ п/п	Наименование программного обеспечения	Договор №, дата, организация
1.	Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (апгрейд операционной системы)	лицензии: № 44217759, 44667904, 43837216, 44545018, 44545016 и другие
2.	Microsoft Office 2007 (пакет офисных приложений Майкрософт)	лицензии: № 44217759, 44667904, 43837216, 44545018, 44545016, 44217780 и другие
3.	Windows XP Professional (операционная система)	лицензии: X10-51730 RU, X11-42168 RU и другие

### 8. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование оборудованных учебных	Основное оборудование	Форма использования

	кабинетов, лабораторий и др. объектов для проведения учебных занятий		
1.	Лекционная ауд. 45	Мультимедийное оборудование, учебно- наглядные пособия	Для проведения лекционных занятий
2.	ауд. 2	.....	Для проведения практических занятий
3.	Библиотека	Компьютеры	Для самостоятельной работы

### Рейтинг-план дисциплины

2 курс, третий семестр

Лекции – 14 часов. Практические занятия – 30 часов. Экзамен.

Текущие аттестации: Устный опрос (собеседование), 1 аудиторная контрольная работа

#### Распределение баллов по разделам (модулям) в 3 семестре

Раздел дисциплины	Максимальный балл	Сроки
«Основы организации и задачи производственного учета на предприятиях мясной и молочной отрасли»	15	3 неделя
«Организация производственного учета на предприятиях мясной отрасли»	15	неделя
«Производственный учет в молочной промышленности»	15	неделя
«Особенности учета и отчетности отдельных производств»	15	
<b>ИТОГО</b>	<b>60</b>	

Сумма баллов для допуска к экзамену	от 40
Итоговый рейтинговый балл	от 0 до 100

#### Распределение баллов по видам работ

Вид работы	Единица измерения	Премиальные баллы
Активность на семинарском занятии	семестр	0 - 8
Посещение занятий	семестр	0 - 5
Внеаудиторная самостоятельная работа	семестр	0 –12
Участие в конференциях, конкурсах	одно участие	0 - 15
<b>Итого</b>		<b>до 40</b>
<b>Экзамен</b>		<b>20-40</b>

#### Определение итоговой оценки по дисциплине

По результатам работы в семестре студент может получить автоматически зачет или экзамен при условии, если он набрал более 50 баллов. Если студент набрал менее 40 баллов, то он не допускается к экзамену. Неудачившим студентам предоставляется возможность ликвидировать задолженность (в зависимости от причины неуспеваемости) в предусмотренные кафедрой и деканатом сроки.

Интервал баллов рейтинга	Оценка
Меньше 50	неудовлетворительно
51 - 70	удовлетворительно

71 - 90	хорошо
91 - 100	отлично

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) и учебным планом направления подготовки бакалавров по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль Технология хранения и переработки продукции животноводства

Программу составил:

Козуб Юлия Анатольевна

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы протокол № 8 от «31» мая 2019 г.

Заведующий кафедрой

Козуб Юлия Анатольевна

**Согласовано:**

Директор центра информационных технологий

\_\_\_\_\_ Б.П. Гусев

«31» мая 2019

Директор библиотеки

\_\_\_\_\_ М.З. Ерохина

«31» мая 2019

