


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 |
|---|--|--|--|
| Тип задач профессиональной деятельности: производственно-технологический | | | |
| ОПК- 2 | Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности | ИД-1 _{ОПК-2} 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 | Знать: - правила заполнения форм установленной отчетности, структуру и перечень производственной документации; Уметь: - контролировать ход технологических процессов на всех стадиях производства сельскохозяйственной продукции; Владеть: - 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 | |
| Общая трудоемкость дисциплины | 108/3 | 108/3 | |
| Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего) | 44 | 44 | |
| в том числе: | | | |
| Лекции (Л) | 22 | 22 | |
| Семинарские занятия (СЗ) | 22 | 22 | |
| Лабораторные работы (ЛР) | - | - | |
| Самостоятельная работа: | 28 | 28 | |
| Курсовой проект (КП) ¹ | - | - | |
| Курсовая работа (КР) ² | - | - | |
| 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 ² | 36 | 36 | |
| Подготовка и сдача зачета | - | - | |

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

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

² На экзамен по дисциплине выделяется одна зачётная единица (36 часов)

| Вид учебной работы | Объем часов / зачетных единиц | Объем часов / зачетных единиц |
|--|--|--|
| | всего | 3 курс |
| Общая трудоемкость дисциплины | 108/3 | 108/3 |
| Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего) | 14 | 14 |
| в том числе: | | |
| Лекции (Л) | 4 | 4 |
| Семинарские занятия (СЗ) | 10 | 10 |
| Лабораторные работы (ЛР) | - | - |
| Самостоятельная работа: | 58 | 58 |
| Курсовой проект (КП) ³ | - | - |
| Курсовая работа (КР) ⁴ | - | - |
| 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 ² | 36 | 36 |
| Подготовка и сдача зачета | - | - |

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

⁴ 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 (семинар) | лаборат.ра | самост.раб ота (СРС) | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 3 семестр | | | | | | |
| 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) |
| | Экзамен | | | | | 36 |
| | Итого за 3 семестр | 14 | 30 | - | 28 | |
| | Итого по дисциплине | 14 | 30 | - | 28 | 36 |
| | | | | | 108 | |

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 (семинар) | 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 | |
| Экзамен | | | | | | 36 |
| Итого за 3 курс | | 4 | 10 | - | 58 | 36 |
| Итого по дисциплине | | 4 | 10 | - | 58 | 36 |
| 108 | | | | | | |

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины⁵:

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" :

⁵В 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 | |
| ИТОГО | 60 | |

| | |
|-------------------------------------|-------------|
| 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 |
| Итого | | до 40 |
| Экзамен | | 20-40 |

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. Неуспевающим 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

