



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И. Носова»



УТВЕРЖДАЮ
Директор ИЕиС
И.Ю. Мезин

27.02.2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

***ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ УЧЕТ И ОТЧЕТНОСТЬ С ОСНОВАМИ
ДОКУМЕНТОВЕДЕНИЯ***

Направление подготовки (специальность)
19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль/специализация) программы
Технология мяса и мясных продуктов

Уровень высшего образования - бакалавриат

Форма обучения
очная

Институт/ факультет	Институт естествознания и стандартизации
Кафедра	Химии
Курс	4
Семестр	7

Магнитогорск
2023 год

Рабочая программа составлена на основе ФГОС ВО - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 936)

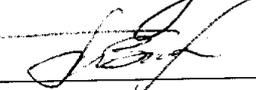
Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Химии
21.02.2023, протокол № 6

Зав. кафедрой  Н.Л. Медяник

Рабочая программа одобрена методической комиссией ИЕиС
27.02.2023 г. протокол № 6

Председатель  И.Ю. Мезин

Рабочая программа составлена:
доцент кафедры Химии, канд. биол. наук

 Т.Н. Зайцева

Рецензент:

доцент кафедры ПЭиБЖД, канд. техн. наук

Сомова

 Ю.В. Сомова

Лист актуализации рабочей программы

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2024 - 2025 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от _____ 20__ г. № ____
Зав. кафедрой _____ Н.Л. Медяник

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2025 - 2026 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от _____ 20__ г. № ____
Зав. кафедрой _____ Н.Л. Медяник

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2026 - 2027 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от _____ 20__ г. № ____
Зав. кафедрой _____ Н.Л. Медяник

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2027 - 2028 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от _____ 20__ г. № ____
Зав. кафедрой _____ Н.Л. Медяник

1 Цели освоения дисциплины (модуля)

освоение существующей системы организации учета и контроля движения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях мясной отрасли; изучение перечня документов и механизмов документооборота в организации производства мясных продуктов.

2 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина Производственный учет и отчетность с основами документоведения входит в часть учебного плана формируемую участниками образовательных отношений образовательной программы.

Для изучения дисциплины необходимы знания (умения, владения), сформированные в результате изучения дисциплин/ практик:

Производственная-технологическая практика

Технология мяса и мясных продуктов

Знания (умения, владения), полученные при изучении данной дисциплины будут необходимы для изучения дисциплин/практик:

Производственная-преддипломная практика

Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы

3 Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) и планируемые результаты обучения

В результате освоения дисциплины (модуля) «Производственный учет и отчетность с основами документоведения» обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции
ПК-1	Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения
ПК-1.1	Разрабатывает план размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения
ПК-1.2	Рассчитывает производственные мощности и загрузку оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения
ПК-1.3	Рассчитывает нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

4. Структура, объём и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц 108 акад. часов, в том числе:

- контактная работа – 37 акад. часов;
- аудиторная – 36 акад. часов;
- внеаудиторная – 1 акад. часов;
- самостоятельная работа – 71 акад. часов;
- в форме практической подготовки – 4 акад. час;

Форма аттестации - зачет

Раздел/ тема дисциплины	Семестр	Аудиторная контактная работа (в акад. часах)			Самостоятельная работа студента	Вид самостоятельной работы	Форма текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Код компетенции
		Лек.	лаб. зан.	практ. зан.				
1.								
1.1 Основы организации и задачи производственного учета на предприятиях мясной отрасли. Предмет и задачи производственного учета на предприятиях мясной отрасли. Виды учета и отчетности. Производственный учет в организационно-производственной структуре предприятия	7	4		4	10	Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками.	Устный опрос	ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3

<p>1.2 Материальный баланс сырья и продуктов в производственном учете. Ассортимент продукции предприятий. Нормативный выход продукции. Расчет балансов сырья и продуктов переработки скота, птицы и мяса</p>	4		4	12	<p>Подготовка и выполнение практических занятий: - №1 «Расчет сырья цехов мясожирового производства»; - №2 «Расчет полуфабрикатов и готовой продукции мясожирового производства»; - №3 «Расчет численности рабочих линии по первичной переработке скота»; - №4 «Составление блок – схем движения документов». Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками.</p>	<p>Устный опрос Проверка практических работ</p>	<p>ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3</p>
<p>1.3 Производственный учет. Формы и виды документов по учету и отчетности между цехами и подразделениями. Виды и формы учетно-отчетных документов.</p>	4		4	15	<p>Подготовка и выполнение практических занятий: - №5 «Составление блок – схем движения документов». Выполнение домашнего задания. Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками.</p>	<p>Устный опрос Проверка практических работ. Домашнее задание №1</p>	<p>ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3</p>

<p>1.4 Виды технологической документации. Анализ технологической документации. Журналы. Формы в технологической документации. Роль в повышении качества продукции</p>		2		4	20	<p>Подготовка и выполнение практических занятий: - №6 «Составление блок – схем движения документов». Выполнение домашнего задания. Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками.</p>	<p>Устный опрос Проверка практических работ. Домашнее задание №2. Тест №1.</p>	<p>ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3</p>
<p>1.5 Автоматизированные системы учета. Оперативный анализ отчетно-учетных документов. Планирование работы цехов предприятия. Компьютерные программы расчета сырья и готовой продукции.</p>		4		2	14	<p>Подготовка и выполнение практических занятий: - №7 «Материальный баланс при производстве полуфабрикатов »; - №8 «Материальный баланс при производстве колбас»; - №9 «Материальный баланс при производстве мясных консервов». Выполнение домашнего задания. Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками.</p>	<p>Устный опрос Проверка практических работ. Коллоквиум</p>	<p>ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3</p>
Итого по разделу		18		18	71			
Итого за семестр		18		18	71		зачёт	
Итого по дисциплине		18		18	71		зачет	

5 Образовательные технологии

В процессе преподавания дисциплины «Производственный учет и отчетность с основами документооборота» применяются традиционная и модульно-компетентностная технологии.

Лекции проходят как в традиционной форме, так и в формах вводной лекции и проблемных лекций. На вводных лекциях происходит знакомство обучающихся с назначением и задачами курса, его ролью и местом в системе учебных дисциплин и в системе подготовки бакалавра. Теоретический материал на проблемных лекциях является результатом усвоения полученной информации посредством постановки проблемного вопроса и поиска путей его решения.

Лекционный материал закрепляется в ходе практических работ, на которых выполняются групповые и индивидуальные задания по пройденной теме. При проведении практических работ используется метод контекстного обучения, который позволяет усвоить материал путем выявления связей между конкретным знанием и его применением.

Самостоятельная работа стимулирует обучающихся в процессе решения задач на практических занятиях, при подготовке к контрольным работам, выполнении домашних заданий и итоговой аттестации.

6 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

Представлено в приложении 1.

7 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Представлены в приложении 2.

8 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

а) Основная литература:

1. Гуринович, Г. В. Производственный контроль на предприятиях мясной промышленности : учебное пособие / Г. В. Гуринович. — Кемерово : КемГУ, 2016. — 129 с. — ISBN 978-5-89289-939-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/93550> (дата обращения: 04.11.2020).

2. Патракова, И. С. Производственный контроль на предприятиях мясной промышленности : учебное пособие / И. С. Патракова, М. В. Патшин. — Кемерово : КемГУ, 2017. — 118 с. — ISBN 979-5-89289-149-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/102690> (дата обращения: 04.11.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей

б) Дополнительная литература:

1. Гуринович, Г. В. Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота : учебное пособие / Г. В. Гуринович, О. М. Мышалова, К. В. Лисин. — Кемерово : КемГУ, 2015. — 121 с. — ISBN 978-5-89289-880-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/72027> (дата обращения: 04.11.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Гуринович, Г. В. Технология колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов : учебное пособие / Г. В. Гуринович, О. М. Мышалова, И. С. Патракова. — Кемерово : КемГУ, 2016. — 224 с. — ISBN 978-5-89289-982-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/99581> (дата обращения: 04.11.2020).

3. Гуринович, Г. В. Технология мяса и мясных продуктов. Первичная

переработка скота : учебное пособие / Г. В. Гуринович, О. М. Мышалова, К. В. Лисин. — Кемерово : КемГУ, 2015. — 121 с. — ISBN 978-5-89289-880-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/72027> (дата обращения: 04.11.2020).

5. Ли, Г. Т. Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях.: Часть V. Тестовые материалы [Электронный ресурс] / Ли Г.Т. - Москва :ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 138 с. - ISBN 978-5-16-105357-7. - Текст : электронный. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=597714> (дата обращения: 04.11.2020). – Режим доступа: по подписке.

6. Ли, Г. Т. Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях.: Части III и IV [Электронный ресурс] / Ли Г.Т. - Москва :ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 271 с. - ISBN 978-5-16-105356-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/718265> (дата обращения: 04.11.2020). – Режим доступа: по подписке.

7. Ли, Г. Т. Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях.: Части III и IV [Электронный ресурс] / Ли Г.Т. - Москва :ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 271 с. - ISBN 978-5-16-105356-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/718265> (дата обращения: 04.11.2020). – Режим доступа: по подписке.

8. Стадник, А. Т. Повышение экономической эффективности производства и реализации продукции животноводства [Электронный ресурс] : монография / А.Т. Стадник, С.А. Шелковников, Т.В. Елисеева, И.О. Утешева, М.М. Габдрахманов; Новосиб. гос. аграр. ун-т. – Новосибирск: Золотой колос, 2014. – 327 с. - ISBN 978-5-94477-133-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/516659> (дата обращения: 04.11.2020). – Режим доступа: по подписке.

9. Омаров, Р. С. Общая технология мясной отрасли: Учебное пособие / Омаров Р.С., Шлыков С.Н. - Москва :СтГАУ - "Агрус", 2016. - 94 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/976462> (дата обращения: 04.11.2020). – Режим доступа: по подписке.

10. Вестник АПК Ставрополя. - ISSN: 2222-9345. – URL: https://e.lanbook.com/journal/2181#journal_name (дата обращения: 03.11.2020). – Текст : электронный.

11. Foods and Raw Materials. - ISSN: 2308-4057. - URL: https://e.lanbook.com/journal/2942#journal_name (дата обращения: 03.11.2020). – Текст : электронный.

12. Известия вузов. Пищевая технология. - ISSN: 0579-3009. - Текст: непосредственный.

13. Пищевая промышленность. - ISSN: 0235-2486. - Текст: непосредственный.

в) Методические указания:

1. Потипаева, Н. Н. Технология мяса и мясных продуктов. Производственный учет и отчетность : учебное пособие / Н. Н. Потипаева, И. С. Патракова, С. А. Серегин. — Кемерово : КемГУ, 2013. — 34 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/45638> (дата обращения: 04.11.2020).

г) Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

Программное обеспечение

Наименование ПО	№ договора	Срок действия лицензии
MS Office 2007 Professional	№ 135 от 17.09.2007	бессрочно
7Zip	свободно	бессрочно
GIMP	свободно	бессрочно
STATISTICA в.6	К-139-08 от	бессрочно
Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Стандартный	Д-162-21 от 26.03.2021	26.03.2023

Профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Название курса	Ссылка
Международная реферативная и полнотекстовая справочная база данных	http://scopus.com
Университетская информационная система РОССИЯ	https://uisrussia.msu.ru
Электронные ресурсы библиотеки МГТУ им. Г.И. Носова	https://magtu.informsystema.ru/Marc.html?locale=ru
Российская Государственная библиотека. Каталоги	https://www.rsl.ru/ru/4readers/catalogues/
Информационная система - Единое окно доступа к информационным ресурсам	URL: http://window.edu.ru/
Поисковая система Академия Google (Google Scholar)	URL: https://scholar.google.ru/
Национальная информационно-аналитическая система – Российский индекс научного	URL: https://elibrary.ru/project_risc.asp
Электронная база периодических изданий East View Information Services,	https://dlib.eastview.com/

9 Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Материально-техническое обеспечение дисциплины включает:

Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа Мультимедийные средства хранения, передачи и представления учебной информации

Учебные аудитории для проведения практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации Доска, законодательная, нормативная и техническая документация, ФОСы, учебно-методическая документация

Помещения для самостоятельной работы обучающихся Персональные компьютеры с пакетом MS Office, выходом в Интернет и с доступом в электронную информационно-образовательную среду университета

Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования Стеллажи для хранения учебно-наглядных пособий и учебно-методической документации

6 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

По дисциплине «Производственный учет и отчетность с основами документооборота» предусмотрена аудиторная и внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся.

Аудиторная самостоятельная работа обучающихся предполагает выполнение практических работ и сдачу контрольных работ.

Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся осуществляется в виде изучения литературы по соответствующему разделу с проработкой материала и выполнения домашних заданий.

Домашнее задание №1 - Расчет потребности сырья и вспомогательных материалов на производство колбасных изделий.

Домашнее задание №2 - Расчет потребности сырья и вспомогательных материалов на производство мясных консервов.

Примерные вопросы тестовых заданий

Вариант 1

1. Для повседневного управления экономикой предприятия применяют:
 - А) оперативно-технический учет
 - Б) бухгалтерский учет
 - В) статистический учет

2. Простейшие предприятия по первичной обработке скота и птицы, оборудованные холодильником называются:
 - А) бойни
 - Б) хладобойни
 - В) мясоперерабатывающие заводы
 - Г) мясокомбинаты
 - Д) мини-заводы малой мощности

3. В какой зоне территории мясокомбинатов размещены холодильники?
 - А) скотобаза
 - Б) вспомогательных помещений
 - В) производственных помещений
 - Г) -
 - Д) –

4. К какой группе ассортимента мясных изделий относится бекон?
 - А) копчености
 - Б) колбасы
 - В) полуфабрикаты мясные
 - Г) консервы мясорастительные
 - Д) мясопродукты сублимационной сушки

5. Для повышения пищевой и биологической ценности колбас и зельцев применяют этот компонент, обуславливающий более темную окраску фарша:
 - А) говяжье мясо
 - Б) субпродукты 1 и 2 категории
 - В) кровь цельную
 - Г) жир
 - Д) пряности, чеснок, лук

Вариант 2

1. Форма контроля, основанного на документах, в которых отражены совершающиеся в хозяйствах операции, называется:
 - А) оперативно-технический учет
 - Б) бухгалтерский учет
 - В) статистический учет
 - Г) –
 - Д) –

2. Специализированные предприятия по переработке продуктов убоя называются:

- А) бойни
- Б) хладобойни
- В) мясоперерабатывающие заводы
- Г) мясокомбинаты
- Д) мини-заводы малой мощности

3. В какой зоне территории мясокомбинатов размещен административный корпус?

- А) скотобаза
- Б) вспомогательных помещений
- В) производственных помещений
- Г) –
- Д) –

4. К какой группе ассортимента мясных изделий относятся зельцы?

- А) копчености
- Б) колбасы
- В) полуфабрикаты мясные
- Г) консервы мясорастительные
- Д) мясопродукты сублимационной сушки

5. Для улучшения пищевой ценности и увеличения связанности фарша при производстве колбасных изделий применяют:

- А) говяжье мясо
- Б) субпродукты 1 и 2 категории
- В) кровь цельную
- Г) яичные продукты
- Д) сахар

Вариант 3

1. Форма учета, применяемого для изучения закономерностей и взаимосвязей массовых общественных явлений и процессов, называется:

- А) оперативно-технический учет
- Б) бухгалтерский учет
- В) статистический учет
- Г) –
- Д) –

2. Предприятия, на которых производится убой животных и переработка туш из полученного сырья, называются:

- А) бойни
- Б) хладобойни
- В) мясоперерабатывающие заводы
- Г) мясокомбинаты
- Д) мини-заводы малой мощности

3. В какой зоне территории мясокомбинатов располагают подъезды для железнодорожного и автомобильного транспорта?

- А) скотобаза
- Б) вспомогательных помещений
- В) производственных помещений
- Г) –
- Д) –

4. К какой группе ассортимента мясных изделий относится корейка?

- А) копчености
- Б) колбасы
- В) полуфабрикаты мясные

- Г) консервы мясорастительные
- Д) мясопродукты сублимационной сушки

5. Этот компонент рецептур колбасных изделий придает колбасам более нежный вкус, участвует в процессах цвето- и ароматообразования

- А) кровь цельная
- Б) молочные продукты
- В) яичные продукты
- Г) мука, крахмал
- Д) сахар

Вариант 4

1. Основным сопроводительным документом, оформляемым сдатчиком скота, является:

- А) товарно-транспортная накладная
- Б) отвес-накладная
- В) акт контрольного взвешивания
- Г) отвес-накладная на приемку скота и передачу его на переработку
- Д) приемная квитанция

2. В товарно-транспортной накладной на крупный рогатый скот и лошадей на основании взвешивания каждой головы указываются 5 параметров. Какой из перечисленных является лишним?

- А) возрастная группа
- Б) пол
- В) номер животного
- Г) упитанность
- Д) масть
- Е) живая масса

3. Мясоперерабатывающие предприятия, не имеющие в своем составе цехов убоя и работающие на перевозном сырье, мощностью 1-2 т, называются:

- А) бойни
- Б) хладобойни
- В) мясоперерабатывающие заводы
- Г) мясокомбинаты
- Д) мини-заводы малой мощности

4. Мясные копчености со сроком хранения до 3 месяцев:

- А) сухие свинокопчености
- Б) копченые изделия
- В) копчено-вареные
- Г) вареные изделия
- Д) ветчина в формах

5. Совокупность ручных операций по предварительному отделению шкуры с отдельных участков туши называется:

- А) оглушение
- Б) забеловка
- В) нутровка
- Г) распилка
- Д) зачистка

Примерные вопросы коллоквиума

1 Виды технологической документации.

2 Производственный контроль по этапам технологического процесса производства колбасных изделий.

3 Схема первичного учета движения сырья, материалов, полуфабрикатов в мясожировом, колбасном и консервном производствах.

4 Виды и формы документов, правила оформления.

5 Роль технологической документации в повышении качества продукции.

а) Планируемые результаты обучения и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации:

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
ОПК-4: Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения		
ОПК-4.1:	Осуществляет связи с поставщиками сырья и менеджерами по реализации готовой продукции для организации работ по применению передовых технологий в производстве продуктов питания из растительного сырья	<p>Перечень теоретических вопросов к зачету:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Дайте характеристику предприятий мясной отрасли. 2 Перечислите ассортимент продукции, выпускаемой мясной отраслью. 3 В чем сущность и задачи производственного учета? 4 Назовите принципы организации производственного учета, применяемые на предприятиях мясной отрасли. 5 Дайте характеристику предприятий, входящих в состав мясокомбината. 6 Дайте характеристику организационной структуре мясокомбината. 7 Дайте понятие материального баланса сырья и продуктов. Каковы его основные составляющие? 8 Как произвести расчет сырья и продуктов по цехам? 9 От чего зависят и как рассчитываются массовые выходы основного сырья и вторичных продуктов переработки? 10 Как рассчитать массу готовых субпродуктов I и II категорий? 11 Составьте материальный баланс производства топленых жиров. 12 Как ведут расчет расхода вспомогательного сырья и материалов? 13 Составьте материальный баланс производства. 14 Охарактеризуйте технологические связи холодильника мясокомбината. 15 Что относят к основному и вспомогательному сырью мясоперерабатывающего производства? 16 Приведите ассортимент производства полуфабрикатов. Укажите основные потери и точки контроля. 17 Что можно определить на основе анализа материального баланса производства? 18 Что такое норма и нормативы? Какое значение в учете сырья и продуктов они имеют? 19 Приведите схему нормативной калькуляции и накопления затрат. Раскройте

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>понятие передела и незавершенного производства в технологии мясных продуктов.</p> <p>20 Из чего складываются потери при транспортировке сырья и продуктов?</p> <p>21 Из чего складываются материальные затраты производства?</p> <p>22 Какие методы учета расходов применяются в промышленном производстве?</p> <p>23 Дайте характеристику производственной структуры предприятия. Чем она определяется?</p> <p>24 Дайте характеристику модели организации управленческого (производственного) учета.</p> <p>25 Укажите функции отдела материально-технического снабжения.</p> <p>26 Дайте характеристику производственных запасов и признаки их классификации. Назовите классификационные группы производственных запасов и их оценку.</p> <p>27 Расскажите об организации заготовок сырья на мясоперерабатывающих предприятиях.</p> <p>28 Укажите основные принципы и задачи учета производственных запасов.</p> <p>29 Сформулируйте основные принципы функционирования производственного учета.</p> <p>30 Расскажите о новых тенденциях в производственном учете.</p> <p>31 Дайте характеристику видам учета, используемым на предприятии. Укажите их общие и отличительные особенности.</p> <p>32 Расскажите о правовых основах учетно-отчетной деятельности.</p> <p>33 Раскройте понятие передела и незавершенного производства в технологии мясных продуктов.</p> <p>34 Из чего складываются потери при транспортировке сырья и продуктов?</p> <p>35 Из чего складываются материальные затраты производства?</p> <p>36 Какие методы учета расходов применяются в промышленном производстве мясных продуктов?</p> <p>37 Расскажите об организации учета материалов в производственных цехах.</p> <p>38 Учет затрат на производство в мясной промышленности</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>39 Исчисление себестоимости продукции в мясной промышленности</p> <p>40 Понятие «автоматизированные информационные технологии в учете».</p> <p>41 Перечислите требования к организации автоматизированных информационных технологий.</p> <p>42 Сформулируйте задачи, которые решают автоматизированные информационные технологии.</p> <p>43 Как организована служба информационного обеспечения на предприятиях мясной отрасли?</p> <p>44 Расскажите об организации информационных уровней и потоках движения информации между ними.</p> <p>45 Дайте характеристику модели автоматизированной системы учета товарно-материальных ценностей в технологических процессах.</p> <p>46 Дайте характеристику программных средств на рынке программ по учету пищевых продуктов.</p> <p>47 Дайте характеристику основным способам создания автоматизированных систем учета на предприятиях мясной отрасли.</p>
ОПК-4.2:	Проводит оценку производственных и непроизводственных затрат для обеспечения высокого качества готовой продукции	<p style="text-align: center;">Задачи</p> <p>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.</p> <p>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</p>
ОПК-4.3:	Использует знания для оценки эффективности производства и определения технико-экономического обоснования модернизации	<p style="text-align: center;">Практические задания к зачету:</p> <p>1 На предприятии за отчетный период было реализовано 1000 ед. продукции по цене 50 тыс. руб. за единицу, а себестоимость единицы продукции составила 45 тыс. руб. В плановом периоде предусматривается увеличить объем выпуска и</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
	производства	<p>реализации продукции до 2000 ед. по цене 60 тыс. руб и снизить себестоимость до 40 тыс. руб. за 1 ед. продукции. Требуется определить прибыль от реализации продукции в плановом и отчетном периоде, за счет каких факторов она изменится в плановом периоде?</p> <p>2 Требуется определить себестоимость мяса говяжьего, если известно, что в мясо-жировом производстве обработан крупный рогатый скот, учтены все фактические затраты в сумме 186000 руб., из производства было получено мясо говяжье на костях: 1-й категории -1,15т., 2-й категории – 0,85 т., тощей – 0,15 т. Кроме того, были получены возвратные отходы, которые оценены в 1482 руб. и сопутствующая продукция (субпродукты, кишечный тракт, шкуры), оцененная в 15600 руб.</p> <p>Для пересчёта продукции в условную, установлены определённые коэффициенты: для говядины 1-й категории – 1,0; говядины 2-й – категории- 0,61; говядины тощей – 0,50.</p>
УК-10: Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности		
УК-10.1:	Понимает экономические законы, категории и принципы, возможности их использования в различных областях жизнедеятельности	<p style="text-align: center;">Задачи</p> <p>1 На холодильнике на начало июля остаток говядины второй категории охлажденной (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 килограммов.</p> <p>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:</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>- от 4,1 до 6°С (норма на доохлаждение составляет 10% от нормы на охлаждение парного мяса — 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.</p> <p>Определить усушку по норме при хранении охлажденной говядины второй категории, поступившей:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>Рассчитать всего усушки при охлаждении, доохлаждении и хранении в охлажденном состоянии за июль.</p>
УК-10.2:	Использует экономические знания для принятия обоснованных экономических решений в различных областях жизнедеятельности	<p style="text-align: center;">Практические задания к зачету:</p> <p>3 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.</p>

б) Порядок проведения промежуточной аттестации, показатели и критерии оценивания:

Промежуточная аттестация по дисциплине «Производственный учет и отчетность с основами документооборота» включает контрольные работы, позволяющие оценить уровень усвоения обучающимися знаний, практические и домашние задания, выявляющие степень сформированности умений и владений, проводится в форме зачёта.

Методические рекомендации для подготовки к зачету:

Подготовка к зачету заключается в изучении и тщательной проработке обучающимся учебного материала дисциплины с учётом учебников, учебных пособий, лекционных и практических занятий, сгруппированном в виде контрольных вопросов.

Критерии оценки:

- «зачтено» - выставляется при условии, если студент показывает хорошие знания учебного материала по теме, знает сущность дисциплины. При этом студент логично и последовательно излагает материал темы, раскрывает смысл вопроса, дает удовлетворительные ответы на дополнительные вопросы. Дополнительным условием получения оценки могут стать хорошие успехи при выполнении самостоятельной и контрольной работы, систематическая активная работа на практических занятиях.

- «не зачтено» - выставляется при условии, если студент владеет отрывочными знаниями о сущности дисциплины, дает неполные ответы на вопросы из основной литературы, рекомендованной к курсу, не может ответить на дополнительные вопросы, предложенные преподавателем.

Результаты зачета объявляются обучающемуся после окончания ответа в день сдачи.

Критерии оценки:

– на оценку «отлично» – обучающийся должен показать высокий уровень знаний не только на уровне воспроизведения и объяснения информации, но и интеллектуальные навыки решения проблем и задач, нахождения уникальных ответов к проблемам, оценки и вынесения критических суждений;

– на оценку «хорошо» – обучающийся должен показать знания не только на уровне воспроизведения и объяснения информации, но и интеллектуальные навыки решения проблем и задач, нахождения уникальных ответов к проблемам;

– на оценку «удовлетворительно» – обучающийся должен показать знания на уровне воспроизведения и объяснения информации, интеллектуальные навыки решения простых задач;

– на оценку «неудовлетворительно» – обучающийся не может показать знания на уровне воспроизведения и объяснения информации, не может показать интеллектуальные

