

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

Институт прикладной биотехнологии и ветеринарной дисциплины  
Кафедра зоотехнии и технологии переработки продуктов животноводства

СОГЛАСОВАНО:  
Директор института \_\_\_\_\_ Т.Ф. Лефлер  
"31" марта 2023г.

УТВЕРЖДАЮ:  
Ректор \_\_\_\_\_ Н.И.Пыжикова  
"31" марта 2023г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ УЧЕТ И ОТЧЕТНОСТЬ В МОЛОЧНОЙ  
ПРОМЫШЛЕННОСТИ**  
ФГОС ВО

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции  
(код, наименование)

Направленность (профиль) Технология производства и переработки продук-  
ции животноводства

Курс: 4

Семестр: 8

Форма обучения: очная

Квалификация выпускника: бакалавр

Составители: Федорова Екатерина Георгиевна, к.с.-х.н.  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 июля 2017 г. №669 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации от 7 августа 2017 г., регистрационный №47688) и профессионального стандарта «Агроном», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 11 ноября 2014 г. №875н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 4 декабря 2014 г., регистрационный №35088), с изменением внесенным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 12 декабря 2016 г. №727н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 13 января 2017 г., регистрационный №45230).

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол №8 от "01" марта 2023г.

Зав. кафедрой Лефлер Тамара Федоровна, д.с.-х.н., профессор  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

"01" марта 2023г.

## Лист согласования рабочей программы

Программа принята методической комиссией института прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины протокол № 7 от "21" марта 2023г.

Председатель методической комиссии

Турицына Евгения Геннадьевна, д.в.н., профессор

(ФИО, ученая степень, ученое звание)

"21" марта 2023г.

Заведующий выпускающей кафедрой по направлению подготовки (специальности) Лефлер Тамара Федоровна, д.с.-х.н., профессор

(ФИО, ученая степень, ученое звание)

"27" марта 2023г.

## Оглавление

<b>АННОТАЦИЯ</b> .....	<b>5</b>
<b>1. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ</b> .....	<b>5</b>
<b>2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ</b> .....	<b>5</b>
<b>3. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	<b>7</b>
<b>4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	<b>7</b>
4.1. Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины .....	7
4.2.    Содержание модулей дисциплины .....	7
4.3. ЛЕКЦИОННЫЕ/ЛАБОРАТОРНЫЕ ЗАНЯТИЯ .....	8
4.4. ЛАБОРАТОРНЫЕ ЗАНЯТИЯ.....	9
4.5. САМОСТОЯТЕЛЬНОЕ ИЗУЧЕНИЕ РАЗДЕЛОВ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ САМОПОДГОТОВКИ К ТЕКУЩЕМУ КОНТРОЛЮ ЗНАНИЙ .....	10
4.5.1. <i>Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний</i> .....	10
<i>Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний</i> 10	
<b>5. ВЗАИМОСВЯЗЬ ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ</b> .....	<b>11</b>
<b>6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	<b>11</b>
6.1. КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ (ТАБЛИЦА 9).....	11
6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»).....	13
6.3. ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ.....	13
<b>7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ЗАЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ</b> 13	
<b>8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	<b>14</b>
<b>9. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	<b>15</b>
<b>9.1.МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ</b> .....	<b>15</b>
<b>9.2. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ</b> .....	<b>16</b>
<b>ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД</b> .....	<b>17</b>

## **Аннотация**

Дисциплина Б1.В.ДВ. 07.01 «Производственный учет и отчетность в молочной промышленности» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 Дисциплины (модули) подготовки студентов по направлению подготовки 35.03.07 - Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Дисциплина реализуется в институте прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины кафедрой зоотехнии и технологии переработки продуктов животноводства.

Дисциплина нацелена на формирование профессиональных компетенций (ПК-4, ПК-13, ПК-19) выпускника.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с основами и задачами производственного учета на предприятиях молочной отрасли, структурой, характеристиками, значением и принципами расчета поступления и расхода сырья на выработку готовой продукции, учета и отчетности отдельных производств.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные работы, самостоятельная работа студента).

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования и промежуточная аттестация в форме зачета.

Всего академических часов по дисциплине – 108, зачетных единиц – 3. Программой дисциплины предусмотрены контактная работа – 42 часа (из них 26 часов в интерактивной форме), из них 14 часов лекций (12 часов в интерактивной форме) и 28 часов лабораторных работ (14 часов в интерактивной форме); самостоятельная работа – 66 часов.

## **1. Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Производственный учет и отчетность в молочной промышленности» включена в ОПОП, относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 Дисциплины (модули).

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Производственный учет и отчетность в молочной промышленности» являются «Технология хранения и переработки продукции животноводства». Дисциплина «Производственный учет и отчетность в молочной промышленности» является основополагающим для изучения следующих дисциплин: «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции».

Особенностью дисциплины является рассмотрение принципов нормативного метода учета затрат сырья, уделено внимание учету вторичного молочного сырья.

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

Рабочая программа дисциплины «Производственный учет и отчетность в молочной промышленности» для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья разрабатывается индивидуально с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

## **2. Цели и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

Целью дисциплины «Производственный учет и отчетность в молочной промышленности» является освоение студентами теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в области сельского хозяйства (в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства).

Задачи дисциплины:

**знать:**

- материальный баланс сырья и продуктов;
- нормы выхода сырья;
- структуру и характеристику функциональных связей предприятий молочной промышленности;
- виды и формы учетно-отчетных документов, виды технологической документации;
- основные принципы создания и функционирования автоматизированной системы учета движения материальных потоков на предприятиях молочной промышленности.

**уметь:**

- рассчитывать материальный баланс сырья и продуктов;
- рассчитывать нормы выхода сырья;
- вести виды и формы учетно-отчетных документов, виды технологической документации;
- производить расчет учета движения материальных потоков на предприятиях молочной промышленности.

**владеть:**

- материальным балансом сырья и продуктов, нормами расхода сырья, учетно-отчетными документами и технологическими, автоматизированной системы учета движения материальных потоков на предприятиях молочной промышленности.

Таблица 1

**Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции (по реализуемой дисциплине)	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-4 – Способен организовать производственную деятельность по производству, хранению и переработки сельскохозяйственной продукции	<b>ИД-1 ПК-4</b> анализировать требования технической документации к производству и переработки сельскохозяйственной продукции.	<b>Знать:</b> Требования технической документации к производству и переработки сельскохозяйственной продукции.
	<b>ИД-2 ПК-4</b> организовать выполнение работ и контроль их качества в соответствии с их требованиями технической документации; проводить количественную и качественную приемку продукции, вести учет сельскохозяйственной продукции; планировать улучшение качества продукции. Проводить проверку исправности технологического оборудования, количественную и качественную проверку поступающих материальных ресурсов (сырья, материалов, полуфабрикатов), составлять заявки на техническое обслуживание и ремонт производственного оборудования, контролировать качество выполнения работ.	<b>Уметь:</b> Организовать выполнение работ и контроль их качества в соответствии с их требованиями технической документации; проводить количественную и качественную приемку продукции, вести учет сельскохозяйственной продукции; планировать улучшение качества продукции. Проводить проверку исправности технологического оборудования, количественную и качественную проверку поступающих материальных ресурсов (сырья, материалов, полуфабрикатов), составлять заявки на техническое обслуживание и ремонт производственного оборудования, контролировать качество выполнения работ.
	<b>ИД-3 ПК-4</b> планировать организацию и проведение производственно-технологической деятельности.	<b>Владеть:</b> Навыками организации и проведения производственно-технологической деятельности.
ПК-13 Способен осуществлять контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины.	<b>ИД-1 ПК-13</b> анализировать способы осуществления контроля за соблюдением технологической и трудовой дисциплины.	<b>Знать:</b> способы осуществления контроля за соблюдением технологической и трудовой дисциплины.
	<b>ИД-2 ПК-13</b> осуществлять контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины.	<b>Уметь:</b> осуществлять контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины
	<b>ИД-3 ПК-13</b> программировать осуществление контроля за соблюдением технологической и трудовой дисциплины.	<b>Владеть:</b> навыками осуществления контроля за соблюдением технологической и трудовой дисциплины.
ПК-19 - Способен определить экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.	<b>ИД-1 ПК-19</b> анализировать способы определения экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	<b>Знать:</b> способы определения экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
	<b>ИД-2 ПК-19</b> определить экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	<b>Уметь:</b> определить экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
	<b>ИД-3 ПК-19</b> анализировать определение экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	<b>Владеть:</b> навыками определения экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

### 3. Организационно-методические данные дисциплины

Итого за курс академических часов всего 108 (3 зач. ед.), их распределение по видам работ в 8 семестре представлено в таблице 2.

Таблица 2

Вид учебной работы	Академических часов			
	зач. ед.	час.	по семестрам	
			№8	№
<b>Всего академических часов</b> дисциплины по учебному плану	<b>3</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	
<b>Контактная работа</b>	<b>1,2</b>	<b>42</b>	<b>42</b>	
в том числе:				
Лекции (Л) / в том числе в интерактивной форме		14	14/12	
Лабораторные работы (ЛР) / в том числе в интерактивной форме		28	28/14	
<b>Самостоятельная работа (СРС)</b>	<b>1,8</b>	<b>66</b>	<b>66</b>	
в том числе:				
самостоятельное изучение тем и разделов		40	40	
самоподготовка к текущему контролю знаний		17	17	
подготовка к зачету		9	9	
<b>Вид контроля:</b>			зачет	

### 4. Структура и содержание дисциплины

#### 4.1. Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины

Таблица 3

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Контактная работа		Внеаудиторная работа (СРС)
		Л	ЛЗ	
<b>Модуль 1 Учет заготовок молочного сырья и нормирование расхода материальных ресурсов, расчет норм расхода молочного сырья</b>	<b>52</b>	<b>8</b>	<b>14</b>	<b>30</b>
Модульная единица 1.1 Учет заготовок молочного сырья и нормирование расхода материальных ресурсов	28	4	8	16
Модульная единица 1.2 Расчет норм расхода молочного сырья	24	4	6	14
<b>Модуль 2 Анализ деятельности предприятий молочной отрасли</b>	<b>47</b>	<b>6</b>	<b>14</b>	<b>27</b>
Модульная единица 2.1 Производственные потери	19	2	6	11
Модульная единица 2.2 Анализ деятельности предприятий молочной отрасли	28	4	8	16
Подготовка к зачету	<b>9</b>			<b>9</b>
<b>ИТОГО</b>	<b>108</b>	<b>14</b>	<b>28</b>	<b>66</b>

#### 4.2. Содержание модулей дисциплины

##### **МОДУЛЬ 1 УЧЕТ ЗАГОТОВОК МОЛОЧНОГО СЫРЬЯ И НОРМИРОВАНИЕ РАСХОДА МАТЕРИАЛЬНЫХ РЕСУРСОВ, РАСЧЕТ НОРМ РАСХОДА МОЛОЧНОГО СЫРЬЯ**

##### **Модульная единица 1.1 Учет заготовок молочного сырья и нормирование расхода материальных ресурсов**

*Порядок организации заготовок сырья. Учет массы молока-сырья (сливок), принятого в переработку и расчет за него. Документальное оформление и учет заготовок молочного сырья. Учет заготовок молочного сырья и нормирование расхода материальных ресурсов.*

## Модульная единица 1.2 Расчет норм расхода молочного сырья

*Расчет норм расхода молочного сырья. Цельномолочная, сыродельная, маслодельная промышленность, молочные консервы.*

## МОДУЛЬ 2. АНАЛИЗ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЙ МОЛОЧНОЙ ОТРАСЛИ

### Модульная единица 2.1 Производственные потери

*Производственные потери. Методика определения элементных норм потерь сырья по технологическим операциям. Порядок ведения производственного учета.*

### Модульная единица 2.2 Анализ деятельности предприятий молочной отрасли

*Анализ деятельности предприятий молочной отрасли. Учетная информация по рапортам. Производственно-документальная ревизия. Проведение контрольных выработок молочных. Учет движения готовой продукции и производственных запасов продуктов.*

## 4.3. Лекционные/лабораторные занятия

Таблица 4

### Содержание лекционного курса

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид <sup>1</sup> контрольного мероприятия	Кол-во часов	
1.	<b>Модуль 1. Учет заготовок молочного сырья и нормирование расхода материальных ресурсов, расчет норм расхода молочного сырья</b>		<b>Тестирование</b>	<b>8</b>	
	Модульная единица 1.1 Учет заготовок молочного сырья и нормирование расхода материальных ресурсов	Лекция № 1-2. Учет заготовок молочного сырья и нормирование расхода материальных ресурсов		Тестирование в LMS Moodle по итогам изучения лекций (Тест М1)	4
	Модульная единица 1.2 Расчет норм расхода молочного сырья	Лекция №3-4. Расчет норм расхода молочного сырья			4
2.	<b>Модуль 2. Анализ деятельности предприятий молочной отрасли</b>		<b>Тестирование</b>	<b>6</b>	
	Модульная единица 2.1 Производственные потери	Лекция №.5-6. Производственные потери		Тестирование в LMS Moodle по итогам изучения лекций (Тест М2)	2
	Модульная единица 2.2 Анализ деятельности предприятий молочной отрасли	Лекция №7. Анализ деятельности предприятий молочной отрасли			4
	<b>ИТОГО</b>		Зачет в виде промежуточного тестирования по дисциплине в LMS Moodle	14	



#### 4.4. Лабораторные занятия

Таблица 5

#### Содержание занятий и контрольных мероприятий

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторных/практических занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид <sup>2</sup> контрольного мероприятия	Кол-во часов
1.	<b>Модуль 1. Учет заготовок молочного сырья и нормирование расхода материальных ресурсов, расчет норм расхода молочного сырья</b>		Тестирование в LMS Moodle по итогам изучения лабораторных занятий (тест М1)	<b>14</b>
	<b>Модульная единица 1.1 Учет заготовок молочного сырья и нормирование расхода материальных ресурсов</b>	Занятие № 1-2. Учет заготовок молочного сырья	Защита отчет по лабораторному занятию	4
		Занятие № 3-4. Нормирование расхода материальных ресурсов		4
	<b>Модульная единица 1.2 Расчет норм расхода молочного сырья</b>	Занятие №5. Расчет норм расхода молока-сырья	Защита отчет по лабораторному занятию	4
2	<b>Модуль 2. Анализ деятельности предприятий молочной отрасли</b>		<b>Тестирование в LMS Moodle по итогам изучения лабораторных занятий (тест М2)</b>	<b>14</b>
	<b>Модульная единица 2.1 Производственные потери</b>	Занятие № 6-7. Методика определения элементных норм потерь сырья по технологическим операциям	Защита отчет по лабораторному занятию	4
		Занятие № 8. Порядок ведения производственного учета		2
	<b>Модульная единица 2.2 Анализ деятельности предприятий молочной отрасли</b>	Занятие №9-10. Учет движения готовой продукции и производственных запасов	Защита отчет по лабораторному занятию	4
		Занятие №11-12. Автоматизированные системы учета товарно-материальных ценностей		4
		<b>ИТОГО</b>		Зачет в виде промежуточного тестирования по дисциплине в LMS Moodle

<sup>2</sup> Вид мероприятия: защита, тестирование, коллоквиум, другое

#### 4.5. Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний

Самостоятельная работа студентов (СРС) организуется с целью развития навыков работы с учебной и научной литературой, выработки способности вести научно-исследовательскую работу, а также для систематического изучения дисциплины.

Формы организации самостоятельной работы студентов:

- организация и использование электронного курса дисциплины размещенного на платформе LMS Moodle для СРС.
- самостоятельное изучение тем и разделов;
- самоподготовка к текущему контролю знаний;
- подготовка к зачету.

##### 4.5.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний

Таблица 6

Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний

№п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
<b>1</b>	<b>Самостоятельное изучение разделов дисциплины</b>		<b>34</b>
<b>Модуль 1. Учет заготовок молочного сырья и нормирование расхода материальных ресурсов, расчет норм расхода молочного сырья</b>			<b>12</b>
1	<b>Модульная единица 1.2 Учет заготовок молочного сырья и нормирование расхода материальных ресурсов</b>	Организация работ по нормированию материальных ресурсов	<b>6</b>
	<b>Модульная единица 1.2 Расчет норм расхода молочного сырья</b>	Определение экономии от прогрессивных норм расхода и норм потерь сырья	<b>6</b>
<b>Модуль 2 Анализ деятельности предприятий молочной отрасли</b>			<b>28</b>
2	<b>Модульная единица 2.1 Производственные потери</b>	Виды отчетности	6
		Учет по рапортам	6
		Показатели использования сырья	4
3	<b>Модульная единица 2.2 Анализ деятельности предприятий молочной отрасли</b>	Учет товарно-материальных ценностей в технологических процессах	4
		Организация информационного обеспечения на предприятиях	4
		Общие сведения	4
<b>5</b>	<b>Итого самостоятельное изучение тем и разделов</b>		<b>40</b>
<b>6</b>	<b>Самоподготовка к текущему контролю знаний</b>		<b>17</b>
7	Подготовка к лекциям 7 лекций×1=7 ч		7
8	Подготовка к лабораторным занятиям 3,5 (четырёх часовых лабораторных) ×2=7ч		7
9	Самотестирование 3 теста (по 20 вопросов в каждом) по каждому модулю × (на каждый вопрос по 3 мин) 3 модуля×20 вопросов×3 мин=180 мин		3

№п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
<b>10</b>	<b>Подготовка к зачету</b>		<b>9</b>
<b>11</b>	<b>ВСЕГО</b>		<b>66</b>

## 5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Таблица 8

### Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов

Компетенции	Лекции	ЛЗ	СРС	Вид контроля
ПК-4, ПК-13, ПК-19	1-7	1-12	Самоподготовка к текущему контролю знаний, самостоятельное изучение тем и разделов	Тестирование в LMS Moodle по итогам изучения лекций (Тест М1 и 2); защита отчетов по лабораторным занятиям; зачет в виде промежуточного тестирования по дисциплине в LMS Moodle

## 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

### 6.1. Карта обеспеченности литературой (таблица 9)

Таблица 9

**КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ**

Кафедра зоотехнии и технологии переработки продуктов животноводства Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Дисциплина «Производственный учет и отчетность в молочной промышленности»

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходимое количество экз. на 100 чел.	Количество экз. в вузе
					Печ.	Электр.	Библиот.	Каф.		
1	2	3	4	6	7	8	9	10	11	12
<b>Основная</b>										
Л	Учет затрат, калькулирование, бюджетирование в отраслях производственной сферы : учебное пособие	Е. И. Костюкова,	. - Санкт-Петербург : Лань	2015	-	+	+	-	4	<a href="https://e.lanbook.com/book/56162">https://e.lanbook.com/book/56162</a>
Л, СРС	Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства :	Шарафутдинов, Г. С.	- Санкт-Петербург : Лань	2019	-	+	+	-	4	<a href="https://e.lanbook.com/book/113611">https://e.lanbook.com/book/113611</a>
<b>Дополнительная</b>										
ЛЗ	Учет затрат на производство и калькулирование себестоимости продукции (работ, услуг) : учебно-практическое пособие	Ю. А. Бабаева	. - Москва : Вузовский учебник : ИНФРА-М,	2011	+	-	+	-	4	17
ЛЗ	Практикум по технологии молока и молочных продуктов. Технология цельномолочных продуктов /	Л. В. Голубева	- Санкт-Петербург : Лань	2012	-	+	+	-	4	<a href="https://e.lanbook.com/book/4124">https://e.lanbook.com/book/4124</a>

Директор Научной библиотеки \_\_\_\_\_

## **6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»)**

1. Научная электронная библиотека «eLibrary» <http://elibrary.ru/>
2. База данных Scopus - <http://www.scopus.com/>
3. Научная электронная библиотека <http://biblio-online.ru/>
4. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации. Доступ свободный <http://docs.cntd.ru/document/1200103303>
5. Электронная библиотека: библиотека диссертаций. Доступ свободный <http://diss.rsl.ru/>
6. Росстат по Красноярскому краю <https://krasstat.gks.ru/>

## **6.3. Программное обеспечение**

1. Windows Vista Business Russian Upgrade OpenLicense (Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008)
2. Office 2007 Russian OpenLicensePack (Академическая лицензия ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ №44937729 от 15.12.2008)
3. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса- Стандартный Russian Edition. 1000-1499 Node 2 year Educational License (Лицензия 17E0-171204- 043145-330-825 с 12.04.2017 до 12.12.2019)
4. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах – (Лицензионный договор №158 от 03.04.2019 «Антиплагиат ВУЗ»)
5. Справочная правовая система «Консультант+» (Договор сотрудничества от 2019 года)
6. Справочная правовая система «Гарант» Учебная лицензия
7. Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования) Бесплатно распространяемое ПО
8. Библиотечная система «Ирбис 64» (web версия) Договор сотрудничества от 2019 года
9. Офисный пакет LibreOffice 6.2.1 Бесплатно распространяемое ПО

## **7. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций**

При изучении дисциплины «Производственный учет и отчетность в молочной промышленности» с бакалаврами в течение 8 семестра проводятся лекции и лабораторные занятия. Зачет определяется как сумма баллов по результатам всех запланированных учебных мероприятий (табл. 10).

Виды текущего контроля: (тестирование в LMS Moodle по итогам изучения лекций (Тест М1 и М2); защита отчетов по лабораторным занятиям);

Промежуточный контроль – (зачет);

Итоговая оценка знаний студентов учитывает результаты модульно-рейтинговой системы контроля знаний.

Таблица 10

### **Рейтинг-план по дисциплине «Производственный учет и отчетность в молочной промышленности» (3 дисциплинарных модуля по 3 модульных единицы)**

№ модуля	Трудоемкость модуля	Рейтинг-балл	В том числе по видам работ	
			текущая работа (защита отчетов по лабораторным работам)	тестирование
М <sub>1</sub>	52	35	15	20
М <sub>2</sub>	47	35	15	20
Итого по модулям	99	70	30	40

Зачет	9	30	-	30
Всего	108	100	30	70

**Текущая работа** бакалавров проводится во время текущего семестра преподавателями, ведущими лекционные и лабораторные занятия по дисциплине в следующих формах – защита отчета по лабораторным занятиям и тестирование после каждого модуля.

**Промежуточной** формой контроля по дисциплине «Производственный учет и отчетность в молочной промышленности» является зачет в виде итогового тестирования.

Таблица 11- Соответствие рейтинг-баллов академической оценке:

Общее количество баллов	Академическая оценка	Зачет
0-59	2 (неудовлетворительно)	Не зачтено
60-72	3 (удовлетворительно)	Зачтено
73-86	4 (хорошо)	
87-100	5 (отлично)	

Более подробно прописаны критерии выставления оценок по текущей и промежуточной аттестации в фонде оценочных средств по данной дисциплине.

## 8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для освоения дисциплины «Производственный учет и отчетность в молочной промышленности», у обучающихся и преподавателей имеется индивидуальный неограниченный доступ к Интернет-ресурсам LMS Moodle по дисциплине и другим ресурсам из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», как на территории Университета, так и вне ее.

Таблица 12

### Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	Аудиторный фонд (оснащение)
Лекции	аудитория для проведения занятий лекционного типа, оснащенная мультимедийным оборудованием (В 1-35 или 2-48)
Лабораторные занятия	Специальная лаборатория для проведения лабораторных занятий (ауд. 2-40) оснащенная оборудованием: Термостат ТС-1/80 СПУ 000000001350039, центрифуга лабораторная ОПН-8 000000001350080; рефрактометр для определения белка, СОМО 000000021014098; микродозаторы, Микроскоп серии 136 В; весы электронные ВЛТЭ-150 000000021014102; рН-метр (410) 000000021014100; анализатор молока Лактан 1-4М 000000001320902, аквадистиллятор электрический ДЭ-10М 000000001350042; мельница ЛМЦ-1М лабораторная; анализатор молока «Клевер-2»; баня водяная SteglerWB-6 4342019083; анализатор влажности «Эвлас-2 М»4101340497; плита Н-ВЯТ; холодильник Бирюса 224-3; прибор для определения чистоты молока; рефрактометр (УРЛ); камера Горяева; микроскоп Биолам; центрифуга малая; аппарат фасовочно-упаковочный для питьевого молока, сепаратор молока электрический Омь-3 2342017172; сыроварня Bergman 12 л; ковши и

	формы для сыра; маслобойка периодического действия. Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (компьютерный класс)
Самостоятельная работа	Учебная аудитория для выполнения курсовых работ, самотестирования, помещения для самостоятельной работы обучающихся (В 1-29), компьютеры, с выходом в Интернет

## 9. Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

### 9.1 Методические указания по дисциплине для обучающихся

#### Подготовка к лекциям

В ходе лекционных занятий необходимо вести конспектирование учебного материала, обращать внимание на категории и понятия, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Необходимо задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных вопросов. Целесообразно дорабатывать свой конспект лекции, делая в нем соответствующие записи из литературы, рекомендованной преподавателем и предусмотренной рабочей программой.

#### Подготовка к лабораторным занятиям

Подготовка к лабораторным занятию включает два этапа. На первом этапе обучающийся планирует свою самостоятельную работу; составляет план работы, в котором определяются основные пункты предстоящей подготовки. Составление плана дисциплинирует и повышает организованность в работе. Второй этап включает Вашу непосредственную подготовку к занятию. Начинать надо с изучения рекомендованной литературы. Вам необходимо помнить, что на лекции обычно рассматривается не весь материал, а только его часть. Остальная его часть восполняется в процессе самостоятельной работы. В связи с этим работа с рекомендованной литературой обязательна. Особое внимание при этом необходимо обратить на содержание основных положений и выводов, объяснение явлений и фактов, уяснение практического материала по рассматриваемым вопросам. Отдельно стоит отметить, что при подготовке к лабораторным занятию каждому обучающемуся нужно обязательно ознакомиться с Фондом оценочных средств и другими учебными материалами, размещенными в LMS Moodle по конкретной модульной единице (-ам). Также можно обращаться за помощью к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения.

#### Подготовка к самостоятельному изучению вопросов

Самостоятельная работа обучающегося над усвоением учебного материала по учебной дисциплине может выполняться в библиотеке университета, учебных кабинетах, компьютерных классах, а также в домашних условиях. Содержание самостоятельной работы обучающегося определяется рабочей программой дисциплины, методическими материалами, заданиями и указаниями преподавателя. Вы можете дополнить список использованной литературы современными источниками, не представленными в списке рекомендованной литературы, и в дальнейшем использовать собственные подготовленные учебные материалы при подготовке к практическим занятиям.

## 9.2. Методические указания по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается:

1. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:
  - 1.1. размещение в доступных для обучающихся местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий;
  - 1.2. присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;
  - 1.3. выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);
2. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья послушу:
  - 2.1. надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;
3. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата:
  - 3.1. возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения института, а также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

Таблица 13

**Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предоставляются в одной из форм, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.**

Категории студентов	Формы
С нарушение слуха	<ul style="list-style-type: none"><li>• в печатной форме;</li><li>• в форме электронного документа;</li></ul>
С нарушением зрения	<ul style="list-style-type: none"><li>• в печатной форме увеличенных шрифтом;</li><li>• в форме электронного документа;</li><li>• в форме аудиофайла;</li></ul>
С нарушением опорно-двигательного аппарата	<ul style="list-style-type: none"><li>• в печатной форме;</li><li>• в форме электронного документа;</li><li>• в форме аудиофайла.</li></ul>

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.

В освоении дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья большое значение имеет индивидуальная работа. Под индивидуальной работой подразумевается две формы взаимодействия с преподавателем: индивидуальная учебная работа (консультации), т.е. дополнительное разъяснение учебного материала и углубленное изучение материала с теми обучающимися, которые в этом заинтересованы, и индивидуальная воспитательная работа. Индивидуальные консультации по предмету являются важным фактором, способствующим индивидуализации обучения и установлению воспитательного контакта между преподавателем и обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья



## ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарий

**Программу разработали:**

Федорова Екатерина Георгиевна, к.с.-х.н.

## РЕЦЕНЗИЯ

### на рабочую программу дисциплины

«Производственный учет и отчетность в молочной промышленности» ОПОП ВО по направлению подготовки

35.03.07 - Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) Технология производства и переработки продукции животноводства (квалификация выпускника – бакалавр)

Шадриным Сергеем Владимировичем, генеральным директором Открытого Акционерного Общества «КРАСНОЯРСКАГРОПРОМ», кандидатом с.-х. наук, проведена рецензия рабочей программы дисциплины «Производственный учет и отчетность в молочной промышленности» ОПОП ВО по направлению 35.03.07 - Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) Технология производства и переработки продукции животноводства (квалификация - бакалавр) разработанной в институте прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины ФГБОУ ВО «Красноярский государственный аграрный университет», на кафедре зоотехнии и технологии переработки продуктов животноводства (разработчик – Федорова Е.Г., доцент, канд. с.-х. наук.

Рассмотрев представленные на рецензию материалы, рецензент пришел к следующим выводам:

1. Предъявленная рабочая программа дисциплины «Производственный учет и отчетность в молочной промышленности» (далее по тексту Программа) соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению 35.03.07 - Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Программа содержит все основные разделы, соответствует требованиям к нормативно-методическим документам.

2. Представленная в Программе актуальность учебной дисциплины в рамках реализации ОПОП ВО не подлежит сомнению – дисциплина относится к части формируемой участниками образовательной деятельности части Блока I Дисциплины (модули). Представленные в Программе цели дисциплины соответствуют требованиям ФГОС ВО направления 35.03.07 - Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

3. В соответствии с Программой за дисциплиной закреплена профессиональная компетенция (ПК-19). Дисциплина «Производственный учет и отчетность в молочной промышленности» и представленная Программа способна реализовать их в объявленных требованиях.

4. Результаты обучения, представленные в Программе в категориях знать, уметь, владеть соответствуют специфике и содержанию дисциплины и демонстрируют возможность получения заявленных результатов.

5. Виды, содержание и трудоёмкость самостоятельной работы студентов, представленные в Программе, соответствуют требованиям к подготовке выпускников, содержащимся во ФГОС ВО направления 35.03.07 - Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

6. Представленные и описанные в Программе формы текущей оценки знаний (тестирование, защита отчетов по лабораторным занятиям) соответствуют специфике дисциплины и требованиям к выпускникам.

Форма промежуточного контроля знаний студентов, предусмотренная Программой, осуществляется в форме зачета, что соответствует статусу дисциплины, как дисциплины формируемой участниками образовательной деятельности Блока I Дисциплин (модулей) учебного плана ФГОС ВО направления 35.03.07 - Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

На основании проведенной рецензии можно сделать заключение, что характер, структура и содержание рабочей программы дисциплины «Производственный учет и отчетность в молочной промышленности» ОПОП ВО по направлению 35.03.07 - Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) Технология производства и переработки продукции животноводства (квалификация выпускника – бакалавр), разработанная Федоровой Е.Г., доцентом, кандидатом с.-х. наук соответствует требованиям ФГОС ВО, современным требованиям экономики, рынка труда и позволит при её реализации успешно обеспечить формирование заявленных компетенций.

Рецензент: Шадриным Сергеем Владимировичем,  
генеральным директором Открытого Акционерного Общества  
«КРАСНОЯРСКАГРОПРОМ», кандидатом с.-х. наук



С.Шадриным  
(подпись)