

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

Институт прикладной биотехнологии  
и ветеринарной медицины  
Кафедра «Зоотехнии и технологии переработки  
продуктов животноводства»

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

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Направление подготовки 35.03.07- Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции

**Направленность (профиль):** Технология производства и переработки  
продукции животноводства

**Курс:** 5

**Семестры:** 9

**Форма обучения:** заочная

**Квалификация выпускника:** Бакалавр

Красноярск, 20\_\_

Составители: Голубков А.И. д-р. с.-х. н., профессор  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«01» марта 2023г.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки с.-х. продукции», и профессионального стандарта «Агроном» №13.017, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 11 ноября 2014г. №875н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 4 декабря 2014г., регистрационный №35088), с изменением, внесенным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 12 декабря 2016г. №727н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 13 января 2017г., регистрационный №45230).

Программа обсуждена на заседании кафедры «Зоотехнии и ТППЖ» протокол № 8 от «01» марта 2023г.

Зав. кафедрой «Зоотехнии и ТППЖ» д.с.-х.н., профессор Т.Ф. Лефлер  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«01» марта 2023г.

\* - В качестве рецензентов могут выступать работодатели, вузы по профилю, НИИ, а также внутренние структуры.

## **Лист согласования рабочей программы**

Программа принята методической комиссией института ИПБ и ВМ  
протокол № 7 «21» марта 2023г.

Председатель методической комиссии

Турицына Е.Г. д.в.н., профессор  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«21» марта 2023г.

Заведующий выпускающей кафедрой по направлению подготовки 35.03.07.

«Технология производства и переработки с. – х. продукции», Т.Ф. Лефлер

д.с.-х.н., профессор  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«27» марта 2023г.

## Оглавление

Аннотация.....	5
1. Место дисциплины в структуре образовательной программы.....	5
1. Цели и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....	5
1. Организационно-методические данные дисциплины.....	7
4. Структура и содержание дисциплины.....	7
4.1. Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины .....	7
4.2. Содержание модулей дисциплины .....	8
4.3. Лекционные занятия.....	9
4.4. Лабораторные занятия.....	10
4.5. Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний.....	11
4.5.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний.....	11
5. Взаимосвязь видов учебных занятий.....	11
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.....	12
6.1. Карта обеспеченности литературой (таблица 9) .....	12
6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»): .....	14
6.3. Программное обеспечение.....	15
7. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций....	15
8. Материально-техническое обеспечение дисциплины .....	15
9. Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины .....	16
Изменения.....	19

## Аннотация

Дисциплина «Производственный учет и отчетность в мясной промышленности» относится к вариативной части дисциплинам по выбору 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 таких как: ПК – 4, ПК-13; ПК 19.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с изучением значения мясной промышленности в индустриальной структуре страны.

Преподавание дисциплины предусмотрены следующие формы организационного учебного процесса: лекции, лабораторные занятия, коллоквиумы, самостоятельная работа студента в виде написания реферата.

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

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (10 часов), лабораторные занятия (12 часов), и 82 часа самостоятельной работы студента.

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

Дисциплина «Производственный учет и отчетность в мясной промышленности» относится к вариативной части дисциплинам по выбору.

Предшествующими курсами на которых непосредственно базируется дисциплина «Производственный учет и отчетность в мясной промышленности» являются, Технология функциональных продуктов, Технология органических продуктов, Биохимия молока и мяса.

Дисциплина «Производственный учет и отчетность в мясной промышленности» является основополагающей для изучения следующих дисциплин: «Технология производства кожевенного сырья».

Особенностью дисциплины является учет и отчетность мясной промышленности в современной индустриальной перерабатывающей промышленности, помогающей расширить знания студентов в области мясной промышленности не только в крае, но и в стране в целом.

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации. Текущая аттестация устный опрос, реферат. Промежуточная – зачет.

### **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 мясной промышленности» – является изучить значение мясной промышленности в индустриальной стране ее применение, технологии переработки и пути реализации полученной продукции и освоения студентами теоретических и практических знаний, умений и навыков в области качества производства в мясной промышленности для применения теоретических знаний в практические умения.

Задачи дисциплины научится преобразовывать теоретические знания преобразовывать в практические с внедрением в производственные цепи по производству и переработки мяса и мясной промышленности.

### Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Код компетенции	Содержание компетенции	Идентификатор достижений	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК - 4	Способен организовать производственную деятельность по производству, хранению и переработки сельскохозяйственной продукции.	ИД-4 Организация производственной деятельности обучающихся по производству, хранению и переработки сельскохозяйственной продукции	<p>Знать: факторы и показатели безопасности; морфологию и химический состав мяса птицы и яиц, классификацию категорий туш.</p> <p>Уметь: пользоваться нормативной документацией.</p> <p>Владеть: информацией о новинках в ассортименте; информацией о рынке продукции.</p>
ПК - 13	Способен планировать и выполнять мероприятия в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства.	ИД -13 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства и животноводства	<p>Знать: характеристику ассортимента процессы при производстве и хранении.</p> <p>Уметь: провести приемку сырья по качеству с проверкой сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность; определить термическое состояние, свежесть, качество сырья, дефекты.</p> <p>Владеть: навыками реализации технологии переработки и хранения продукции сырья; и нормативными документами</p>
ПК - 19	Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства.	ИД – 19 Реализация технологий переработки продукции животноводства	<p>Знать: требования к качеству, маркировке, упаковке, условия и сроки хранения, транспортирования.</p> <p>Уметь: отобрать средние образцы от партии; проводить экспертизу товаров по стандартным физико-химическим показателям.</p> <p>Владеть: навыками организатора производства, хранения и переработки сырья и оценки качества готового продукта.</p>

### 3. Организационно-методические данные дисциплины

Таблица 2 – Распределение трудоемкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоемкость		
	зач. Ед.	час.	Семестр
			№
<b>Общая трудоемкость</b> дисциплины по учебному плану	<b>3</b>	<b>108</b>	<b>108</b>
<b>Контактная работа</b>	<b>1,5</b>	<b>22</b>	<b>22</b>
в том числе:			
Лекции (Л)/ в том числе в интерактивной форме	0,5	10/4	10/4
Лабораторные работы (ЛР)/ в том числе в интерактивной форме	1,0	12/4	12/4
<b>Самостоятельная работа (СРС)</b>	<b>1,5</b>	<b>82</b>	<b>82</b>
в том числе:			
самоподготовка к текущему контролю знаний	0,83	40	40
реферат	0,56	42	42
подготовка к зачету	0,11	4	4
Вид контроля:			зачет

#### 4. Структура и содержание дисциплины

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

Таблица 3 - Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины

№	Раздел дисциплины	Всего часов	В том числе		СРС
			лекции	лабораторные занятия	
1	Модуль 1. Основы организации и задачи производственного учета, структура и характеристика на предприятиях мясной промышленности.	24	2	2	20
2	Модуль 2. Материальный баланс сырья и продуктов в производственном учете.	26	2	4	22
3	Модуль 3. Основы производственного учета.	26	4	2	20
4	Модуль 4. Автоматизированные системы и особенности учета и отчетности в мясном производстве.	26	2	4	20
5	контрольная	4			
6			10	12	
7	Итого:	108	22		82

##### 4.2. Содержание модулей дисциплины

##### 4.2. Содержание модулей дисциплины

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Контактная работа		Внеаудиторная работа (СРС)
		Л	ЛЗ	
<b>Модуль 1. Основы организации и задачи производственного учета, структура и характеристика на предприятиях мясной промышленности.</b>	<b>24</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>20</b>
<b>Лекция № 1</b> Значение мясной промышленности в индустриальной структуре страны. Современное состояние мясной промышленности Характеристика основных типов предприятий. Ассортимент выпускаемой продукции. Значение в питании населения. Структура и характеристика производства мяса и мясных продуктов.	12	2	-	10
Занятие № 1. Учет сырья и продуктов для обеспечения экономической эффективности производства. Расчет вспомогательных производств в мясной промышленности. Расчет сырья в зависимости от ассортимента выпускаемой продукции	12	-	2	10
<b>Модуль 2. Материальный баланс сырья и продуктов в производственном учете.</b>	<b>26</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>22</b>
<b>Лекция № 2</b> Расчет сырья и продуктов переработки с/х животных (КРС, свиньи, птицы). Расчет сырья в колбасном производстве. Система учета затрат на производственную деятельность.	4	2	-	2
Занятие № 2. Технология производства колбасных изделий	12	-	2	10

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Контактная работа		Внеаудиторная работа (СРС)
		Л	ЛЗ	
Занятие № 3. Материальные затраты при производстве	12	-	2	10
<b>Модуль 3. Основы производственного учета.</b>	<b>26</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>20</b>
<b>Лекция № 3</b> Основы производственного учета	10	2	-	8
Занятие № 4. Учетные работы в снабженческо-заготовительной деятельности организации на мясоперерабатывающем предприятии. Система бюджетирования и внутрихозяйственная деятельность на мясо перерабатывающих предприятиях	12	-	2	10
<b>Лекция № 4</b> Организация заготовок сырья на мясоперерабатывающих предприятиях. Учет производственных затрат	4	2	-	2
<b>Модуль 4. Автоматизированные системы и особенности учета и отчетности в мясном производстве.</b>	<b>26</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>20</b>
<b>Лекция № 5</b> Особенности учета и отчетности на мясо-жировом, колбасном и консервном производствах.	8	2	-	6
Занятие № 5. Особенности учета при мясо-жировом производстве и колбасном производстве	8	-	2	6
Занятие № 6 Технология производства и способы ее улучшения в мясной промышленности. Особенности учета при консервном производстве.	10	-	2	8
<b>ИТОГО</b>	<b>108</b>	<b>10</b>	<b>12</b>	<b>82</b>

#### 4.3. Лекционные/ лабораторные/ практические/ семинарские занятия

Таблица 4 – Содержание лекционного курса

№ модуля и модульной единицы дисциплины/ № и тема лекции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
<b>Модуль 1.</b> Основы организации и задачи производственного учета, структура и характеристика на предприятиях мясной промышленности.	Конспект, устный опрос, зачет	<b>2</b>
<b>Лекция № 1</b> Значение мясной промышленности в индустриальной структуре страны. Современное состояние мясной промышленности. Характеристика основных типов предприятий. Ассортимент выпускаемой продукции. Значение в питании населения. Структура и характеристика производства мяса и мясных продуктов.	реферат зачет	2
<b>Модуль 2.</b> Материальный баланс сырья и продуктов в производственном учете.	Реферат, зачет	<b>2</b>
<b>Лекция № 2</b> Расчет сырья и продуктов переработки с/х животных (КРС, свиньи, птицы). Расчет сырья в колбасном производстве. Система учета затрат на производственную деятельность.	Реферат, зачет	2
<b>Модуль 3.</b> Основы производственного учета.	Реферат, зачет	<b>4</b>
<b>Лекция № 3</b> Основы производственного учета	Реферат, зачет	2

<sup>1</sup> Вид мероприятия: тестирование, коллоквиум, зачет, экзамен, другое



№ модуля и модульной единицы дисциплины № и тема лекции	Вид <sup>1</sup> контрольного мероприятия	Кол-во часов
<b>Лекция № 4</b> Организация заготовок сырья на мясоперерабатывающих предприятиях. Учет производственных затрат	Реферат, зачет	2
<b>Модуль 4.</b> Автоматизированные системы и особенности учета и отчетности в мясном производстве.	Реферат, зачет	2
<b>Лекция № 5</b> Особенности учета и отчетности на мясо-жировом, колбасном и консервном производствах..	Реферат, зачет	2
Итого	зачет	<b>10</b>

Таблица 5- Содержание занятий и контрольных мероприятий

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторных занятий	Вид <sup>2</sup> контрольного мероприятия	Кол-во часов
1		<b>Модуль 1.</b> Основы организации и задачи производственного учета, структура и характеристика на предприятиях мясной промышленности.	Реферат, зачет	2
		Занятие № 1. Учет сырья и продуктов для обеспечения экономической эффективности производства. Расчет вспомогательных производств в мясной промышленности. Расчет сырья в зависимости от ассортимента выпускаемой	Реферат, зачет	2
2		<b>Модуль 2.</b> Материальный баланс сырья и продуктов в производственном учете.	Реферат, зачет	4
		Занятие № 2. Технология производства колбасных изделий	Реферат, зачет	2
		Занятие № 3. Материальные затраты при производстве	Реферат, зачет	2
3		<b>Модуль 3.</b> Основы производственного учета	Реферат, зачет	2
		Занятие № 4. Учетные работы в снабженческо-заготовительной деятельности организации на мясоперерабатывающем предприятии. Система бюджетирования и внутрихозяйственная деятельность на мясо	Реферат, зачет	2
4		<b>Модуль 4.</b> Автоматизированные системы и особенности учета и отчетности в мясном производстве.	Реферат, зачет	4
		Занятие № 5. Особенности учета при мясо-жировом производстве и колбасном производстве	Реферат, зачет	2
		Занятие № 6 Технология производства и способы ее улучшения в мясной промышленности. Особенности учета при консервном производстве.	Реферат, зачет	2
	Итого			12

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

#### 4.4 Самостоятельное изучение разделов дисциплины

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.

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	Кол-во часов
1	<b>Модуль 1.</b> Основы организации и задачи производственного учета, структура и характеристика на предприятиях мясной промышленности.	1. Технологические параметры птицефабрик от производства до готового продукта. 2. Детское питание – основной доход для кролиководства. 3. Методики определения качества субпродуктов.	20
2	<b>Модуль 2.</b> Материальный баланс сырья и продуктов в производственном учете.	1. Технология производства деликатесов из мяса гусей. 2. Технология производства деликатесов из мяса кроликов 3. Параметры и оборудование для помещений под хранение продукции до ее реализации.	22
3	<b>Модуль 3.</b> Основы производственного учета	1. Производственный учет по снабжению сырьем предприятия по переработки. 2. Методы поставки сырья.	20
4	<b>Модуль 4.</b> Автоматизированные системы и особенности учета и отчетности в мясном производстве.	1. Расчет себестоимости вспомогательных средств. 2. Особенности автоматизации при убое и разделки туш.	20
	<b>ВСЕГО</b>		<b>82</b>

#### 5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов

Компетенции	Л	ЛЗ	СРС	Вид контроля
ПК - 4	1-5	1-6	1-6	опрос зачет
ПК-13	1-5	1-6	1-6	опрос зачет
ПК-19	1-5	1-6	1-6	опрос зачет

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины  
Сайты электронных библиотек

1. «Библиотека Литрес» [<http://biblio.litres.ru>];
2. <http://agris.fao.org/agris-search/index.do>- база данных AGRIS;
3. <http://cyberleninka.ru/article/c/biotehnologiya> - научная электронная библиотека «КИБЕРЛЕНИНКА»;
4. <http://www.book.ru> -электронная библиотека Book.ru;
5. База данных «QuestelOrbit» [<https://www.orbit.com>];
6. База данных Polpred.com. Обзор СМИ [<http://www.polpred.com/>];
7. База данных ProQuest Dissertations & Theses Global;
8. База данных Scopus [<http://www.scopus.com/>] Web of Science Core Collection [<http://www.apps.whoofknowledge.com/>];
9. База данных АИБС «LIBERMEDIA» [<http://62.76.36.197/phpopac/elcat.php>];
10. Научная электронная библиотека eLibrary [<http://elibrary.ru/>];
11. Национальный цифровой ресурс РУКОИТ [<http://rucont.ru/>];
12. ЭБС «IPRbooks» [<http://www.iprbookshop.ru/>];
13. ЭБС «Академия» [<http://www.academia-moscow.ru/>];
14. ЭБС «Книгафонд» [<http://www.knigafund.ru/>];
15. ЭБС «Лань» [<http://www.e.lanbook.com/>].

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»)

1. Министерство природных ресурсов и экологии Красноярского края  
<http://mpr.krskstate.ru/>
2. Министерство сельского хозяйства Красноярского края <http://krasagro.ru/>
3. Служба по ветеринарному надзору Красноярского края <http://vetnadzor24.ru/>
4. «Национальная электронная библиотека» Договор № 101/НЭБ/2276 о предоставлении доступа от 06.06.2017 с ФГБУ «РГБ» (доступ до 06.06.2022).
5. Электронно-библиотечная система «Агрилиб» Лицензионный договор № ППД 31/17 от 12.05.2017 ФГБОУ ВО «РГАЗУ» (с автоматической пролонгацией)
6. ЭБС «Лань» ([e.lanbook.com](http://e.lanbook.com)) (Ветеринария и сельское хозяйство) Договор № 213/1-18 с ООО «Издательство Лань» (от 03.12.2018 г.) на использование
7. Научные журналы Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU
8. Библиотека Красноярского ГАУ <http://www.kgau.ru/new/biblioteka>
9. Справочная правовая система «Консультант+»
10. Справочная правовая система «Гарант» - Учебная лицензия;
11. Электронный каталог научной библиотеки КрасГАУ Web ИРБИС. Договор сотрудничества.

## КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра «Зоотехнии и ТППЖ» Направление подготовки  
35.03.07 «Технология хранения и переработки продукции животноводства»  
Дисциплина Производственный учет и отчетность в мясной промышленности

Таблица 9

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходимое количество экз.	Количество экз. в вузе
					Печ.	Электр.	Библ.	Каф.		
Основная										
Л, ЛЗ, СРС	Производственный учет и отчетность в перерабатывающей промышленности: учебные пособия	Зимняков В.М.	Пенза: Лань,	2018		+			25	e/anbook.com/book/131148
Л, ЛЗ, СРС	Инновационные технологии, процессы и оборудование для убой животных на мясокомбинатах, мясохладобойнях и переработки побочного сырья 2-е изд	Федоренко В.Ф.	Москва: Юрайт,	2019		+			25	biblio-onlane.ru/bcode/445324
Л, ЛЗ, СРС	Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства. в 2 ч. часть 2 2-е изд., пер. и доп. учебник и практикум для академического бакалавриата	Курочкин А.А.	Москва: Юрайт,	2019		+			25	biblio-onlane.ru/bcode/437794
Л, ЛЗ, СРС	Общая технология мяса и мясопродуктов	Рогов И. А.	М.: Колос,	2000	+			+		103

Л, ЛЗ, СРС	Методы исследования мяса и мясных продуктов	Антипова, Л.В.	М.: Колос	2001	+				+	15	+
Л, ЛЗ, СРС	Химия пищи: в 2 книгах	И. А. Рогов и др.	М.: Колос	2000	+				+	5	+
Л, ЛЗ, СРС	Технология мяса и мясных продуктов	И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин	М.: КолосС	2009						3	+
Л, ЛЗ, СРС	Технология мяса и мясных продуктов	И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин	М.: КолосС	2009	+				+	3	+

Директор Научной библиотеки




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

Виды текущего контроля: (реферат, тестирование).

Итоговый контроль – (зачет).

## 8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Лекционный учебный материал по дисциплине «Производственный учет и отчетность в мясной промышленности» читается в лекционном зале (1-35), в нем имеется в наличие мультимедийное оборудование, что дает возможность представлять материал в виде презентаций. И демонстрировать учебные фильмы по производству мясных продуктов в разных регионах страны.

Лабораторные занятия по дисциплине проводятся в аудитории 2-40, содержащей необходимое лабораторное оборудование: центрифуга, водяная баня, Лактант-1-4, термостат, микроскопы, РН –метр, рефрактометр, электрические плитки, электронные весы, сушильный шкаф для изучения физико-химического состава исследуемых продуктов, а так же оборудование для просмотра учебных фильмов, таблицы и схемы технологических линий производства мясных продуктов.

## 9. Образовательные технологии

В соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки с.-х. продукции» реализация компетентного подхода предусматривает использование в учебном процессе интерактивных форм проведения занятий в количестве 8 часов по дисциплине «Производственный учет и отчетность в мясной промышленности» с целью формирования и развития профессиональных компетенций ПК-19.

ПК 19 - Способен определить экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

Содержание лекционного курса в интерактивной форме

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
2.	<b>Модуль 1.</b> Основы организации и задачи производственного учета, структура и характеристика на предприятиях мясной промышленности.	нетрадиционные формы лекций и лабораторные занятия	2
3.	<b>Модуль 2.</b> Материальный баланс сырья и продуктов в производственном учете.	нетрадиционные формы лекций и лабораторные занятия	2
4.	<b>Модуль 3.</b> Основы производственного учета	нетрадиционные формы лекций и лабораторные занятия	2
5.	<b>Модуль 4.</b> Автоматизированные системы и особенности учета и отчетности в мясном производстве	нетрадиционные формы лекций и лабораторные занятия	2
	Итого		8

В процессе освоения дисциплины используются различные интерактивные и активные методы обучения.

**Имитационные технологии:**

- игровые процедуры: разыгрывание ролей, имитационный тренинг, игровое проектирование, деловые игры;

- не игровые ситуации: анализ конкретных случаев.

**Неимитационные технологии:** нетрадиционные формы лекций, программированное обучение, письменные работы, выездные занятия

Разыгрывание ролей (инсценировка) - представляет собой игровой способ анализа конкретной ситуации, в основе которой лежат проблемы взаимоотношений и поведения людей. Этот метод направлен на развитие поведенческих умений как социального, так и профессионального характера. Деловая игра - метод имитации принятия решений руководящих работников или специалистов в различных производственных ситуациях, осуществляемый по заданным правилам группой людей или человеком с компьютером в диалоговом режиме, при наличии конфликтных ситуаций или информационной неопределенности.

**Игровое проектирование** - разновидность деловой игры, суть которой состоит в разработке инженерного, технологического и других видов проектов в игровых условиях, максимально воссоздающих реальность. Отличается высокой степенью сочетания индивидуальной и совместной работы обучающихся в процессе создания общего проекта. Выполнение комплексных квалификационных заданий по составлению различных технологий производства и переработки продукции.

**Технология анализа конкретных ситуаций (метод кейсов)** представляет собой изучение, анализ и принятие решений по ситуации, которая возникла или может возникнуть при определенных обстоятельствах в конкретной организации и в тот или иной момент времени. Этот метод развивает аналитическое мышление студентов. Системный подход к решению проблемы позволяет выделять варианты правильных и ошибочных решений, выбирать критерии нахождения оптимального решения, принимать коллективные решения.

Промежуточная оценка знаний и умений студентов проводится с использованием тестовых заданий, письменных контрольных работ и устного контроля самостоятельной работы студентов. Итоговая оценка знаний студентов проводится в виде зачета.

«Утверждаю»  
 \_\_\_\_\_  
 Зав. кафедрой Зоотехнии и ТППЖ  
 (название кафедры)  
 \_\_\_\_\_  
 (Ф.И.О.)  
 \_\_\_\_\_  
 «дз» \_\_\_\_\_  
 (подпись)  
 \_\_\_\_\_  
 2019г.

### РЕЙТИНГ-ПЛАН

Дисциплина: **Производственный учет и отчетность в мясной промышленности**  
 Специальность: **35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»**

**Курс:** \_\_\_\_\_

**Семестр:** \_\_\_\_\_

Нормативная трудоемкость дисциплины по рабочему плану: 108 ч.

Дисциплинарные модули	Календарный модуль					Итого баллов
	Баллы по видам работ					
	Посещение лекций	Коллоквиум	Реферат	Работа на лабораторных занятиях	Тестирование	
Введение		-		2		2
М 1	4	4		4		12
М 2	4	4		4		12
М 3	4	4	20	4		32
М 4	4	4		4		12
Итоговый контроль	-	-	-	-	30	30
Итого	16	16	20	18	30	100

**Трудоемкость дисциплины в зачетных единицах: 3,0**

Нормативная трудоемкость дисциплины 108 ч.

Минимальное количество баллов для получения зачета **60**.

Студенту, не набравшему требуемое минимальное количество баллов, дается две недели после окончания календарного модуля для добора необходимых баллов.

Доцент кафедры Зоотехнии и ТППЖ, к.с.-х.н.

*Л.А. Военбендер*

Л.А. Военбендер



## ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии

**Программу разработали:**

Профессор кафедры Зоотехнии и ТППЖ, д.с.-х.н., А.И. Голубков

## РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу дисциплины «Производственный учет и отчетность в мясной промышленности», разработанную к. с.-х.н., доцентом кафедры «Зоотехнии и технологии переработки продуктов животноводства» Военбендер Л.А., для студентов заочной формы обучения по направлению подготовки 35.03.07. «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» (бакалавриат).

Рабочая программа составлена с учетом ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07. «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» Дисциплина Б1. В.ДВ. 07.02 «Производственный учет и отчетность в мясной промышленности» относится к вариативной части дисциплинам по выбору по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

Дисциплина преподается в институте прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины, кафедрой «Зоотехнии и технологии переработки продуктов животноводства». Дисциплина дает возможность расширения и углубления знаний, умений, навыков и компетенций таких как: ПК-19.

ПК 19 - Способен определить экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

В рабочей программе представлены необходимые структурные компоненты – от постановки программных задач курса «Производственный учет и отчетность в мясной промышленности», до итогового контроля знаний и умений. Рабочая программа включает в себя: цели и задачи освоения дисциплины; место дисциплины в структуре ФГОС и ВО, требования к результатам освоения дисциплины; содержание и структуру дисциплины; интерактивные образовательные технологии; оценочные средства для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации; учебно-методическое обеспечение дисциплины (литература, интернет-ресурсы).

Материалы рабочей программы содержательны, отражают требования образовательного стандарта и соответствуют современному уровню и тенденциям развития науки и производства. Рассматриваемые в рамках дисциплины охватывают общекультурные и профессиональные компоненты деятельности подготавливаемого бакалавра.

Содержание разделов программы распределено по видам занятий и трудоемкости в часах, что позволяет комплексно рассмотреть теоретические и практические вопросы.

Программа включает описание логической и содержательно-методической взаимосвязи с другими дисциплинами, необходимыми для освоения курса «Производственный учет и отчетность в мясной промышленности». Указывается, что освоение дисциплины «Производственный учет и отчетность в мясной промышленности», является необходимой основой для последующего изучения дисциплин профессионального цикла.

Предлагаемую рабочую программу целесообразно использовать в учебном процессе для студентов заочной формы обучения по направлению подготовки 35.03.07. «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

Рецензент: генеральный директор  
ОАО «Красноярскагропрлем»



Шадрин С.В.