

**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 медицины  
Кафедра «Зоотехнии и технологии переработки  
продуктов животноводства»

**СОГЛАСОВАНО:**  
Директор института ПБиВМ  
Лефлер Т.Ф. «18» марта 2024 года

**УТВЕРЖДАЮ:**  
Ректор ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ  
Пыжикова Н.И. «29» марта 2024 года

## **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



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
УСИЛЕННОЙ КВАЛИФИЦИРОВАННОЙ  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ  
ВЫДАННОЙ: ФГБОУ ВО КРАСНОЯРСКИЙ ГАУ  
ВЛАДЕЛЕЦ: РЕКТОР ПЫЖИКОВА Н.И.  
ДЕЙСТВИТЕЛЕН: 15.05.2025 - 08.08.2026

Красноярск, 2024

Составители: к.с.-х.н., доцент Военбендер Л.А..  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«01» марта 2024г.

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 № 7 от «15» марта 2024г.

Зав. кафедрой «Зоотехнии и ТППЖ» д.с.-х.н., профессор Т.Ф. Лефлер

(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«15» марта 2024 г.

\* - В качестве рецензентов могут выступать работодатели, вузы по профилю, НИИ

## **Лист согласования рабочей программы**

Программа принята методической комиссией института ПБиВМ  
протокол № 7«18» марта 2024 г.

Председатель методической комиссии:

Турицына Е.Г. д.в.н., доцент

(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«18» марта 2024 г.

Заведующий выпускающей кафедрой по направлению подготовки 35.03.07 «Технология  
производства и переработки с.-х. продукции», д.с.-х.н., профессор Т.Ф. Лефлер

(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«15» марта 2024 г.

## Оглавление

ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ .....	1
<b>ОГЛАВЛЕНИЕ .....</b>	<b>4</b>
<b>1. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТУКТУРЕ 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>6</b>
<b>3. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>7</b>
<b>4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>8</b>
4.1. Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины .....	8
4.2. Содержание модулей дисциплины.....	8
4.3. Лекционные/ лабораторные/ практические/ семинарские занятия .....	9
4.4 Самостоятельное изучение разделов дисциплины .....	12
Таблица 6 - Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний.....	12
<b>5. ВЗАИМОСВЯЗЬ ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ .....</b>	<b>12</b>
<b>6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>13</b>
6.1. Основная литература .....	13
6.2. Дополнительная литература.....	13
6.3. Методические указания, рекомендации и другие материалы к занятиям .....	13
6.4. Программное обеспечение.....	Ошибка! Закладка не определена.
<b>7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ЗАЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ.....</b>	<b>15</b>
<b>8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>15</b>
<b>9. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ.....</b>	<b>15</b>
<i>Изменения .....</i>	18

## Аннотация

Дисциплина «Производственный учет и отчетность в мясной промышленности» относится к вариативной части (Б1. В.ДВ. 07.02) 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 - Способен организовывать производственную деятельность по производству, хранению и переработки сельскохозяйственной продукции; ПК-13 - Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства; ПК 19 - Способен определить экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с изучение значение 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 (14 часов), и 80 часа самостоятельной работы студента.

## 1.Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Производственный учет и отчетность в мясной промышленности» относится к вариативной часть (Б1. В.ДВ. 06.02) дисциплинам по выбору.

Предшествующими курсами на которых непосредственно базируется дисциплина «Производственный учет и отчетность в мясной промышленности» являются, Технология функциональный 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 мясно промышленности в современной индустриальной перерабатывающе 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. 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 преобретенные теоретические знания преобразовывать в практические с внедрением в производственные цепи по производству и переработки мяса и мясной промышленности.

Таблица 1 - Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Код компетенции. Содержание компе- тенции	Код и наименование инди- катора достижения ПК	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-4 Способен организовывать производственную деятельность по производству, хранению и переработки сельскохозяйственной продукции	<b>ИД-1<sub>ПК-4</sub></b> Использовать требования технической документации к производству и переработки сельскохозяйственной продукции. <b>ИД-2<sub>ПК-4</sub></b> Организовывает 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<sub>ПК-4</sub></b> Формирует навыки организации и проведения производственно-	Знать: требования технической документации к производству и переработки сельскохозяйственной продукции. Уметь: 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. Владеть: навыками организации и проведения производственно-технологической деятельности. Уметь: оформлять и вести учетно-отчетную документацию по производству растениеводческой и животноводческой продукции, в том числе в электронном виде, определять объем работы по технологическим операциям, учитывать эконо-

	технологической деятельности.	мическую эффективность производства, хранения, переработки с.-х. продукции. Владеть: навыками планирования в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства
<b>ПК-13</b> Способен осуществлять контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины.	<b>ИД-1</b> пк-13 Способен осуществлять контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины. <b>ИД-2</b> пк-13 Осуществляет контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины. <b>ИД-3</b> пк-13 Обладает навыками осуществления контроля за соблюдением технологической и трудовой дисциплины.	<b>Знать:</b> способы реализации технологии производства продукции животноводства <b>Уметь:</b> реализует технологии производства продукции животноводства <b>Владеть:</b> навыками реализации технологий производства продукции животноводства
<b>ПК-19</b> Определение экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.	<b>ИД-1</b> пк-19 Разработка способов определения экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции <b>ИД-2</b> пк-19 Планирование и определение экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции <b>ИД-3</b> пк-19 Определение экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	<b>Знать:</b> способы реализации технологии переработки и хранения продукции животноводства <b>Уметь:</b> реализует технологии переработки и хранения продукции животноводства. <b>Владеть:</b> навыками реализации технологии переработки и хранения продукции животноводства

### 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	1,0	14/4	14/4

Вид учебной работы	Трудоемкость		
	Ед. час.	час.	Семестр
			№
форме			
<b>Самостоятельная работа (CPC)</b>	<b>1,5</b>	<b>82</b>	<b>80</b>
в том числе:			
самоподготовка к текущему контролю знаний	0,83	40	40
реферат	0,56	42	40
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		CPC
			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	4	18
4	Модуль 4. Автоматизированные системы и особенности учета и отчетности в мясном производстве.	26	2	4	20
5	контрольная			4	
6			10	14	
7	Итого:	108		24	80

##### 4.2. Содержание модулей дисциплины

###### 4.2. Содержание модулей дисциплины

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Контактная работа		Внеаудиторная работа (CPC)
		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	12	2	-	10

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Контактная работа		Внеаудиторная работа (СРС)
		Л	ЛЗ	
производства мяса и мясных продуктов.				
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.</b> Материальный баланс сырья и продуктов в производственном учете.	<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
Занятие № 3. Материальные затраты при производстве	12	-	2	10
<b>Модуль 3.</b> Основы производственного учета.	<b>26</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>18</b>
<b>Лекция № 3</b> Основы производственного учета	10	2	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	8
<b>Лекция № 4</b> Организация заготовок сырья на мясоперерабатывающих предприятиях. Учет производственных затрат	4	2	-	2
<b>Модуль 4.</b> Автоматизированные системы и особенности учета и отчетности в мясном производстве.	<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>14</b>	<b>80</b>

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

Таблица 4 – Содержание лекционного курса

№ модуля и модульной единицы дисциплины/ № и тема лекции	Вид <sup>1</sup> контрольного мероприятия	Кол-во часов
<b>Модуль 1.</b> Основы организации и задачи производственного учета, структура и характеристика на предприятиях мясной промышленности.	Устный опрос, зачет	<b>2</b>

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

№ модуля и модульной единицы дисциплины/ № и тема лекции	Вид <sup>1</sup> контроль- ного мероприя- тия	Кол-во часов
<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.	Устный опрос, зачет	2
<b>Модуль 2.</b> Материальный баланс сырья и продуктов в производственном учете.	Устный опрос, зачет	2
<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.	Устный опрос, зачет	2
<b>Модуль 3.</b> Основы производственного учета.	Устный опрос, зачет	4
<b>Лекция № 3</b> Основы производственного учета	Устный опрос, зачет	2
<b>Лекция № 4</b> Организация заготовок сырья на мясоперерабатывающих предприятиях. Учет производственных затрат	Устный опрос, зачет	2
<b>Модуль 4.</b> Автоматизированные системы и особенности учета и отчетности в мясном производстве.	Устный опрос, зачет	2
<b>Лекция № 5</b> Особенности учета и отчетности на мясо-жировом, колбасном и консервном производствах..	Устный опрос, зачет	2
<b>Итого</b>	Устный опрос, 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
		<b>Модуль 1.</b> Основы организации и задачи производствен-	Устный опрос,	2

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

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторных занятий	Вид <sup>2</sup> контрольного мероприятия	Кол-во часов
1	нного учета, структура и характеристика на предприятиях мясной промышленности.		зачет	
		Устный опрос, зачет	Реферат, тест, зачет	2
2	<b>Модуль 2.</b> Материальный баланс сырья и продуктов в производственном учете.		Устный опрос, зачет	4
		Устный опрос, зачет	Реферат, тест, зачет	2
		Устный опрос, зачет	Реферат, тест, зачет	2
3	<b>Модуль 3.</b> Основы производственного учета		Устный опрос, зачет	2
		Устный опрос, зачет	Реферат, тест, зачет	2
4	<b>Модуль 4.</b> Автоматизированные системы и особенности учета и отчетности в мясном производстве.		Устный опрос, зачет	4
		Занятие № 5. Особенности учета при мясо-жировом производстве и колбасном производстве	Конспект	2
		Занятие № 6 Технология производства и способы ее улучшения в мясной промышленности. Особенности учета при консервном производстве.	Конспект	2
	Итого тест			12

#### 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 - Способен организовывать производственную деятельность по производству, хранению и переработки сельскохозяйственной продукции;	1-5	1-6	1-6	Устный опрос, зачет
ПК-13 - Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства;	1-5	1-6	1-6	Устный опрос, зачет
ПК 19 - Способен определить экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.	1-5	1-6	1-6	Устный опрос, зачет

## **6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

### **6.1. Основная литература**

- 1. *Антипов, Л. В.* Методы исследования мяса и мясных продуктов: учебник / Л. В. Антипов, И. А. Глотова, И. А. Рогов. - Москва: КолосС, 2014. - 570 с.
- 2. *Антипов, Л. В.* Прикладная биотехнология. УИРС для специальности 270900: учебное пособие /Л. В. Антипов, И. А. Глотова, А. И. Жаринов. - Воронеж, 2000. - 331 с.
- 3. *Борисенко, Л. А.* Биотехнологические основы интенсификации производства мясных соленых изделий: учебное пособие / Л. А. Борисенко, А. А. Борисенко, А. А. Брацихин. - Москва: ДeЛи прингт, 2014. - 164 с.
- 4. *Бражников, А. М.* Теория термической обработки мясопродуктов: учебное пособие / А. М. Бражников. - Москва: Агропро- миздат, 2020. - 271 с.
- 5. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и мясных продуктов. - URL:
- 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии переработки продуктов животноводства: учебник / Х. С. Горегляд [и др.]; под редакцией Х. С. Горегляда. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва: Колос, 2020. - 583 с.
- 7. *Данилова, Н. С.* Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов: учебное пособие / Н. С. Данилова. - Москва: КолосС, 2008. - 276 с.
- 8. Дипломное проектирование предприятий мясной промышленности: учебное пособие / А. С. Буянов [и др.]. - Москва: Пищевая пром-ть, 2022. - 248 с.
- 9. *Забашта, А. Г.* Разработка технологии ветчинных изделий с использованием рассолов многоцелевого назначения / А. Г. Забашта, В. О. Басов, А. С. Тимофеев. — Москва: ГПП «Печатник», - 2002. - 56 с.
- 10. *Забашта, Н. Н.* Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из животного сырья: учебное пособие / Н. Н. Забашта, А. А. Нестеренко. - Краснодар : КубГАУ, 2018. - 98 с.
- 11. Изучение состава мышечной ткани: метод, указания / составители: О. Я. Соколова, Е. Ю. Гальцева. - Оренбург: Оренбургский гос. ун-т, 2018. - 20 с.
- 12. *Козмава, А. В.* Технология производства паштетов и фаршей: учебно-практическое пособие / А. В. Козмава, Г. И. Касьянов, И. А. Палагина. - Ростов н/Д: МарТ, 2022. - 208 с.

### **6.2. Дополнительная литература**

1. Базы Данных агропромышленного комплекса Российской Федерации – Режим доступа: <http://agro.innocom.ru/>
2. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека - Режим доступа: <http://www.cnshb.ru/>
3. ФЕРМЕР.RU - главный фермерский портал - Режим доступа: <http://www.fermer.ru/>
4. Отделение животноводства Россельхозакадемии - Режим доступа: <http://plant.agroacadem.ru/>
5. Департамент животноводства и племенного дела – Режим доступа: <http://www.mcx.ru/>
6. Животноводство России – Режим доступа: <http://www.zzr.ru/>.

Таблица 9

## КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра Зоотехнии и ТППЖ

Направление подготовки (специальность) 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»  
Дисциплина «Производственный учет и отчетность в мясной промышленности»

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходимое количество экз.	Количество экз. в вузе
					Печ.	Электр.	Библ.	Каф.		
1	2	3	4	6	7	8	9	10	11	12
<b>Основная</b>										
Л, ЛЗ, СРС	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов	В.В. Пронин, С.П. Фисенко	СПб.; М.; Краснодар: Лань	2012	Печ.		Библ.		30	93
Л, ЛЗ, СРС	Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов	Сост. В.Г. Урбан, под.ред. Е.С. Воронина	СПб.: Лань	2010	Печ.		Библ.		30	30
Л, ЛЗ, СРС	Технология производства, хранения, переработки и стандартизации продуктов животноводства	Под ред. А.Ф. Крисанова, Д.П. Хайсанова	М.: Колос	2020	Печ.		Библ.		30	39

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

Виды текущего контроля: (устный опрос).

Итоговый контроль – (зачет).

## **8. Материально-техническое обеспечение дисциплины**

Лекционный учебный материал по дисциплине «Производственный учет и отчетность в мясной промышленности» читается в аудитории (2-40), 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, PH –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 компетентностного 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-4; ПК-13; ПК-19.

ПК-4 - Способен организовывать производственную деятельность по производству, хранению и переработки сельскохозяйственной продукции;
ПК-13 - Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства;
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, программируемое 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.)

(подпись)  
«\_\_\_» 2024г.

## РЕЙТИНГ-ПЛАН

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

**Курс: 5**

**Семестр: 9**

Нормативная трудоемкость дисциплины по рабочему плану: 108 ч.

Дисциплинарные модули	Календарный модуль					Итого баллов
	Посещение лекций	Коллоквиум	Реферат	Работа на лабораторных занятиях	Тестирование	
Введение		-		2		2
M 1	4	4		4		12
M 2	4	4		4		12
M 3	4	4	20	4		32
M 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

## **ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД**

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии

**Программу разработали:**

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

Л.А. Военбендер

## РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу дисциплины «Производственный учет и отчетность в мясной промышленности», разработанную к. с.-х.н., доцентом кафедры «Зоотехния 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 «Зоотехния 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.

